



Línea 700

Cocinas industriales





Apoyamos la gastronomía al estilo ECO



Fabricación polaca, calidad europea



>7.500 Productos en venta continua



Espacio para **20.000 palets**



>600 empleados



El 98% de Productos en stock

Llevamos más de 30 años apoyando a empresas gastronómicas en Polonia y en el extranjero

Somos un equipo de profesionales en diversas áreas: ingenieros y diseñadores, mánager de ventas quienes también son tus asesores de Producto, expertos culinarios y técnicos de servicio. Tenemos un enfoque empresarial de la gastronomía y compartimos tu afán de éxito. Por eso asesoramos, apoyamos, cooperamos pero, sobre todo, creamos asociaciones duraderas. Ofrecemos soluciones eficaces y equipos fiables, a la vez que apoyamos a nuestros clientes durante todo el proceso, desde la idea de negocio hasta el pleno funcionamiento de una empresa de éxito. La gastronomía es nuestra pasión. En colaboración con los mejores especialistas, fabricamos equipos relacionados con la gastronomía y seleccionamos productos de fabricantes mundiales de renombre.

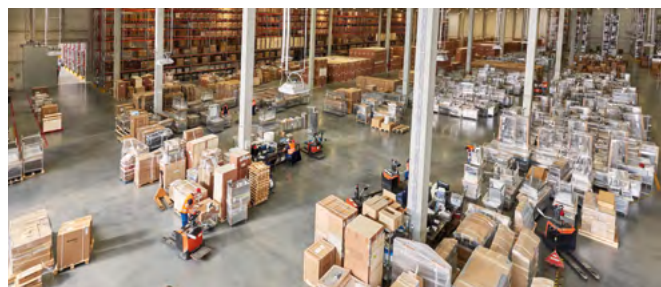
¡Estaremos encantados de compartir nuestra experiencia y conocimientos gastronómicos contigo!



En el año 2018 inauguramos el Centro Logístico más moderno del sector, desde donde se organiza la distribución a los clientes nacionales y extranjeros empleando los procesos y tecnologías más novedosos.

- espacio para 20.000 palets
- envío de mercancías el mismo día
- del pedido
- >7.500 Productos disponibles
- 10 rampas

Centro logístico y fábrica modernos





Fabricación polaca

Moderna Fábrica de Dispositivos Gastronómicos en Radom.

En 2008 abrimos una fábrica de dispositivos y accesorios gastronómicos en Radom. Desde 2020 toda la producción se realiza allí, en nuestra propia nave moderna.

En la fábrica de Radom producimos muebles gastronómicos de acero inoxidable, 24h y a pedido, lavavajillas y cadenas de cocción horizontal, líneas de servicio y pequeños dispositivos de sobremesa.

Somos la única empresa del país en fabricar accesorios gastronómicos de polímeros, que incluyen cestas de lavavajillas y ablas de cortar. Sucesivamente ampliamos nuestra oferta añadiendo nuevos Productos de este grupo.

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



Nuestro Centro de Investigación y Desarrollo, formado por 20 empleados, trabaja constantemente para garantizar la calidad de nuestros Productos.



Cooperamos con **200** clientes de **45** países



stalvast.eu



export@stalvast.com

línea 700

Ergonomía, seguridad,
diseño moderno



Puertas de hornos acristaladas



- control del proceso de preparación de alimentos
- diseñadas con protección antiquemaduras

Puertas con asas ergonómicas



- comodidad y seguridad
- facilidad de limpieza

Chimeneas más altas en los dispositivos a gas



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

Comodidad incorporada en el diseño



- garantía de un alto nivel de higiene en el trabajo
- facilidad de limpieza

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



- as soluciones de diseño innovadoras garantizan un uso cómodo y seguro
- Un sistema de conexión preciso proporciona gran flexibilidad a la hora de configurar los elementos en sistemas horizontales o en islas
- Su diseño moderno la convierte en una solución ideal para establecimientos con cocinas abiertas o semiabiertas
- Los componentes procedentes de los líderes mundiales como EGO, SCHNIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA o FLAM GAS garantizan su fiabilidad y seguridad de uso
- Los dispositivos de la línea 700 han sido diseñados pensando en el ahorro energético y en la ecología



Un sistema de control **intuitivo**

- un marcado claro y permanente de las funciones y parámetros de trabajo mediante grabado a láser
- paneles de mando inclinados para una mayor ergonomía de uso

línea 700

Cocinas de gas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas a la cocción en todo tipo de recipientes de cocina empleando la energía de gas natural o líquido
- los hornos polivalentes instalados en las cocinas ofrecen la posibilidad tanto de un tratamiento térmico estático como dinámico de todos los productos culinarios empleando la energía de gas o eléctrica
- una oferta de dispositivos adaptada a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñada para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación a gas



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO

**PANEL DELANTERO
GRABADO CON LÁSER**

**HORNO CON CONTROL
DE HUMEDAD***

PUERTA DE HORNO ACRISTALADA

**ILUMINACIÓN DE LA
CÁMARA DEL HORNO**

**AMPLIA GAMA
DE HORNOS**



Cocina de 4 fuegos con horno



Horno eléctrico estático con función de control de humedad

3 modos de trabajo:

- Calor superior
- Calor inferior
- Calor superior e inferior



Horno eléctrico de convección con función de control de humedad

3 modos de trabajo:

- Calor superior
- Calor superior e inferior
- Calor superior, inferior y ventilador



Horno estático a gas



Asas ergonómicas

- sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control*
- reducción de la potencia del quemador a 1/3 (llama ahorro)
- válvulas de protección, llama piloto
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- parrillas de hierro fundido
- bandeja bajo quemadores extraíble con posibilidad de lavado en lavavajillas
- distintas configuraciones de quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW doble corona
- dimensiones del horno eléctrico de convección 600x400/ GN1/1:660x445x285 mm (AnxFxAI)
- dimensiones del horno a gas y eléctrico estático GN2/1:660x545x285 mm (AnxFxAI)
- tres niveles de carriles guía



Sistema de control de humedad disponible en hornos eléctricos



Un sistema de control intuitivo

Nº cat.	Descripción	ø mm	An mm	F mm	Al mm	P kW cocina/horno	T cocina/horno	tipo de horno
9710110	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	estático
9710130	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	estático
9710210	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	estático
9710230	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	estático
9710310	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	estático
9710330	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	estático
9715110	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	convección
9715130	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	convección
9715210	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	convección
9715230	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	convección
9715310	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	convección
9715330	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	convección
9716110	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	estático
9716130	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	estático
9716210	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	estático
9716230	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	estático
9716310	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	estático
9716330	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	estático
990998	Parrilla para horno 600x400	-	600	400	-	-	-	-
970000	Extensión reductora para parrilla	-	200	200	-	-	-	-
970005	Extensión WOK	225	-	-	35	-	-	-

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

En caso de alimentación con otro gas/presión, se incluirán inyectores que permitan ajustar el dispositivo para su correcto funcionamiento en el país de destino (conforme con el certificado).

*función disponible únicamente para hornos eléctricos

línea 700

Cocinas de gas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas a la cocción en todo tipo de recipientes de cocina empleando la energía de gas natural o líquido
- los hornos polivalentes instalados en las cocinas permiten tanto un tratamiento térmico estático como dinámico de todo tipo de productos culinarios empleando la energía de gas o eléctrica
- una oferta personalizada, adaptada a requerimientos tecnológicos particulares
- productos diseñados para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación a gas



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO

**PANEL DELANTERO
GRABADO CON LÁSER**

**HORNO CON CONTROL
DE HUMEDAD***

**PUERTA DE HORNO
ACRISTALADA**

**ILUMINACIÓN DE LA
CÁMARA DEL HORNO**

**AMPLIA GAMA
DE HORNOS**

**ARMARIO DE APOYO
CON PUERTA**



6-burner range with oven



Horno eléctrico estático con función de control de humedad

3 modos de trabajo:

- Calor superior
- Calor inferior
- Calor superior e inferior



Horno eléctrico de convección con función de control de humedad

3 modos de trabajo:

- Calor superior
- Calor superior e inferior
- Calor superior, inferior y ventilador



Horno estático a gas



Asas ergonómicas

- sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control*
- reducción de la potencia del quemador a 1/3 (llama ahorro)
- válvulas de protección, llama piloto
- bandeja bajo quemadores extraíble con posibilidad de lavado en lavavajillas
- parrillas de hierro fundido
- distintas configuraciones de quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW doble corona; 9 kW doble corona
- dimensiones del horno eléctrico de convección 600x400/GN1/1: 660x445x285 mm (AnxFxAI)
- dimensiones del horno a gas y eléctrico estático GN2/1: 660x545x285 mm (AnxFxAI)
- tres niveles de carriles guía, parrilla para horno incluida, pies ajustables



Sistema de control de humedad disponible en hornos eléctricos



Un sistema de control intuitivo

Nº cat.	Descripción	Ø mm	An mm	F mm	AI mm	P kW cocina/horno	T cocina/horno	tipo de horno
9711110	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	estático
9711130	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	estático
9711210	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	estático
9711230	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	estático
9717110	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	estático
9717130	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	convección
9717210	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	convección
9717230	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	convección
9718110	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	estático
9718130	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	estático
9718210	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	estático
9718230	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	estático
990998	Parrilla para horno 600x400	-	600	400	-	-	-	-
970000	Extensión reductora para parrilla	-	200	200	-	-	-	-
970005	Extensión WOK	225	-	-	35	-	-	-

Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20 mbar o G30/37 mbar. En caso de alimentación con otro gas/presión, se incluirán inyectores que permitan ajustar el dispositivo para su correcto funcionamiento en el país de destino (conforme con el certificado).

*función disponible únicamente para hornos eléctricos

línea 700

Cocinas de gas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas a la cocción en todo tipo de recipientes de cocina empleando la energía de gas natural o líquido
- los hornos polivalentes instalados en las cocinas permiten tanto un tratamiento térmico estático como dinámico de todo tipo de productos culinarios empleando la energía de gas o eléctrica
- una oferta personalizada, adaptada a requerimientos tecnológicos particulares
- productos diseñados para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación a gas



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO

PANEL DELANTERO GRABADO CON LÁSER

LLAMA DE AHORRO

HORNO CON CONTROL DE HUMEDAD

AMPLIA GAMA DE HORNOS

ARMARIO DE APOYO CON PUERTA



Cocina de gas ECO 4 fuegos con horno

- distintas configuraciones de quemadores:
4x3.5kW or 2x3.5kW + 2x5kW
- reducción de la potencia del quemador a 1/3 (llama ahorro)
- llama piloto con encendido manual
- parrillas de hierro fundido
- bandeja bajo quemadores extraíble, apta para su lavado en lavavajillas
- panel de control frontal de fácil lectura - grabado con láser con controles de funcionamiento y potencia, y el sistema de seguridad del termostato
- dispositivo de seguridad de la llama
- dimensiones exteriores de la cocina adaptada a la línea 700 (AnxPrxAI): 800x700x850 mm
- dimensiones del horno eléctrico con thermaflow y ventilador (AnxPrxAI): 660x445x285 mm permiten utilizar planchas 600x400 o GN 1/1 en tres niveles de guías
- los calentadores del horno están colocados para obtener la máxima eficacia: 3 kW en la parte superior y 3,5 kW circulares en el ventilador
- rango de temperatura de funcionamiento del horno 0 - 300°C
- puerta metálica del horno



Sistema de control **intuitivo**



Tiradores **ergonómicos**



Sistema de control de **humedad**

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW cocina/horno	T cocina/horno	tipo de horno
9713610	4 quemadores (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	convección
9713630	4 quemadores (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	convección
9713710	4 quemadores (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	convección
9713730	4 quemadores (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	convección

línea 700

Cocinas de gas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas a la cocción en todo tipo de recipientes de cocina empleando la energía de gas natural o líquido
- los hornos polivalentes instalados en las cocinas permiten tanto un tratamiento térmico estático como dinámico de todo tipo de productos culinarios empleando la energía de gas o eléctrica
- una oferta personalizada, adaptada a requerimientos tecnológicos particulares
- diseñado para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación
a gas



alimentación
eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO

**PANEL DELANTERO
GRABADO CON LÁSER**

LLAMA AHORRO

**HORNO CON CONTROL
DE HUMEDAD**

**AMPLIA GAMA
DE HORNOS**

**ARMARIO DE APOYO CON
PUERTA**



Cocina de gas ECO

6 fuegos con horno

- quemadores con dos configuraciones de potencia posibles: 6x3,5 kW o 3x3,5 kW + 3x5 kW
- reducción de la potencia del quemador a 1/3 (llama económica)
- llama piloto con encendido manual
- parrillas de los quemadores de hierro fundido y cubetas de encendido extraíbles aptas para lavavajillas
- panel de control frontal de fácil lectura - grabado con láser con controles de funcionamiento y potencia y el sistema de seguridad del termostato
- dispositivo de seguridad de la llama
- dimensiones exteriores de la cocina adaptada a la línea 700 (AnxPrxAI): 1200x700x850 mm
- dimensiones del horno eléctrico con thermaflow y ventilador (AnxPrxAI): 660x445x285 mm permiten utilizar planchas 600x400 o GN 1/1 en tres niveles de guías
- los calentadores del horno están colocados para obtener la máxima eficacia: 3 kW en la parte superior y 3,5 kW circulares en el ventilador
- rango de temperatura de funcionamiento del horno 0 - 300°C
- puerta metálica del horno
- dimensiones del armario utilitario (AnxPrxAI): 340x574x380 mm



Sistema de control **intuitivo**



Tiradores **ergonómicos**



Sistema de control de **humedad**

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW cocina/horno	T cocina/horno	tipo de horno
9714310	6 quemadores (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	convección
9714330	6 quemadores (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	convección
9714410	6 quemadores (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	convección
9714430	6 quemadores (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	convección

línea 700

Cocinas de gas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas a la cocción en todo tipo de recipientes de cocina empleando la energía de gas natural o líquido
- una oferta de dispositivos adaptada a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación a gas



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom



REDUCCIÓN DE LA POTENCIA DEL QUEMADOR A 1/3 (LLAMA ECONÓMICA)

SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO

COMPONENTES PROCEDENTES DE EMPRESAS LÍDERES A NIVEL MUNDIAL

PANEL DELANTERO GRABADO CON LÁSER

Cocinas a gas de sobremesa



Bandeja bajo quemador **extraíble**

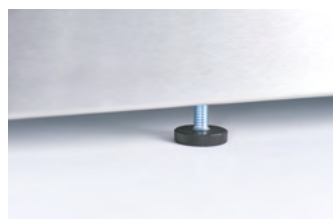


Parrillas de hierro **fundido**

- los dispositivos sin chimenea de ventilación permiten la utilización de recipientes de mayor diámetro
- llama piloto
- válvulas de protección
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- mandos ergonómicos
- distintas configuraciones de quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW doble corona
- bandeja bajo quemadores extraíble con posibilidad de lavado en lavavajillas
- posibilidad de montaje sobre una base bastidor abierta o una base de apoyo con puertas
- la chimenea de ventilación puede instalarse como accesorio opcional
- parrillas de hierro fundido
- pies ajustables



Extensión reductora permite el empleo de recipientes pequeños, recomendada para quemadores de 3,5 y 5 kW



Pies ajustables



Bandejas bajo quemadores aptas para lavado en lavavajillas

Nº cat.	Descripción	Ø mm	An mm	F mm	Al mm	P kW	U
9705110	2 quemadores (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20
9705130	2 quemadores (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30
9705210	2 quemadores (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20
9705230	2 quemadores (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30
9706110	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20
9706130	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30
9706210	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20
9706230	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30
9706310	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20
9706330	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30
9707110	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20
9707130	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30
9707210	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20
9707230	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30
970000	Extensión reductora para parrilla	-	200	200	-	-	-
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-	-
9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm	-	-	-	-	-	-
9700060	Chimenea de ventilación para módulos 1200 mm	-	-	-	-	-	-
970005	Extensión WOK	225	-	-	35	-	-

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

En caso de alimentación con otro gas/presión, se incluirán inyectores que permitan ajustar el dispositivo para su correcto funcionamiento en el país de destino (conforme con el certificado).

línea 700

Cocinas de inducción

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- estas cocinas universales permiten el tratamiento térmico estático y dinámico de todos los productos culinarios utilizando la energía del gas o la electricidad
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- excellent for small, medium and large gastronomy



alimentación eléctrica



inducción



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO

**PANEL DELANTERO
GRABADO CON LÁSER**

INDUCTION HOB WITH 3.5 KW

**REGULADORES CON
9 NIVELES DE POTENCIA**

**INDICADOR DE CALOR
RESIDUAL**

**SISTEMA DE
ENFRIAMIENTO EFICIENTE**



Cocina de inducción



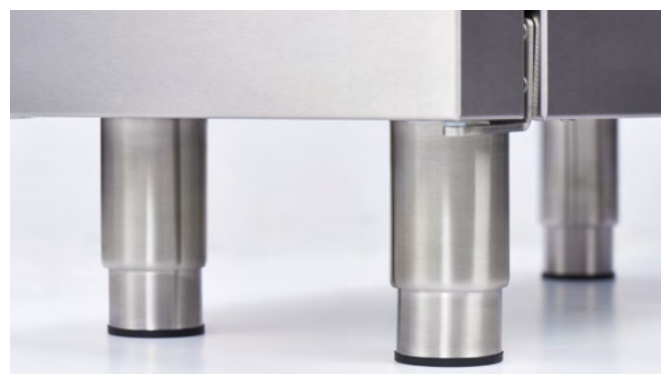
Indicadores de parámetros



Placa de inducción de vitrocerámica muy resistente



Mandos ergonómicos



Pies ajustables

- áreas de cocción de \varnothing 250 mm
- los dispositivos sin chimenea de ventilación permiten el uso de recipientes de mayor diámetro
- la chimenea de ventilación puede instalarse como accesorio opcional
- placas de inducción de cristal vitrocerámico de gran resistencia
- sistema de reconocimiento de recipientes
- sistema automático de protección frente al sobrecalentamiento
- pantalla con parámetros de funcionamiento

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V
9705100	2 áreas de cocción	400	700	850	7,0	400
9706100	4 áreas de cocción	800	700	850	14,0	400
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm	-	-	-	-	-

línea 700

Cocinas por infrarrojos

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas a la cocción en todo tipo de recipientes de cocina empleando la energía eléctrica
- la tecnología utilizada en las cocinas de infrarrojos permite ahorrar energía y aprovechar una dinámica de trabajo inalcanzable para los dispositivos con campos eléctricos de hierro fundido
- línea de dispositivos diseñada como elementos de cadenas de cocción horizontal o como puestos de cocción independientes
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación eléctrica



cerámica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom



SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO

ÁREAS DE COCCIÓN TIPO HILIGHT

**PANEL DELANTERO
GRABADO CON LÁSER**

**ÁREAS DE COCCIÓN
CON FUNCIÓN TURBO**

Cocina vitrocerámica

- mandos ergonómicos
- indicadores de funcionamiento
- áreas de cocción con un diámetro de 225 mm y 2,5 kW de potencia
- sistema automático de protección frente al sobrecalentamiento
- regulación fluida de potencia
- **los dispositivos sin chimenea de ventilación permiten el uso de recipientes de mayor diámetro**
- **la chimenea de ventilación puede instalarse como accesorio opcional**
- pies ajustables



Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V
9705500	2 áreas de cocción	400	700	250	5	400
9706500	4 áreas de cocción	800	700	250	10	400
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm	-	-	-	-	-

línea 700

Cocinas eléctricas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- los hornos de aplicación universal utilizados en las cocinas permiten el tratamiento térmico estático y dinámico de todos los productos culinarios mediante gas o electricidad
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO

DISEÑO MODERNO

ENCIMERA PRENSADA

HORNO CON CONTROL DE HUMEDAD

PUERTA DE HORNO ACRISTALADA

ILUMINACIÓN DE LA CÁMARA DEL HORNO



Cocina eléctrica de 4 placas con horno

- panel frontal grabado con láser
- sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control
- placas de cocción fabricadas de hierro fundido con un diámetro de 220 mm 2,6 kW de potencia
- rango de control de potencia de seis posiciones
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- encimera prensada
- tres niveles de carriles guía, parrilla para horno incluida
- dimensiones del horno eléctrico de convección 600x400/GN1/1: 660x445x285 mm (AxPxAL)
- dimensiones del horno eléctrico estático GN 2/1: 660x545x285 mm (AxPxAL)



Horno eléctrico estático con función de control de humedad

- 3 modos de trabajo:
- Calor superior
 - Calor inferior
 - Calor superior e inferior



Horno eléctrico de convección con función de control de humedad

- 3 modos de trabajo:
- Calor superior
 - Calor superior e inferior
 - Calor superior, inferior y ventilador



Sistema de control de **humedad**



Encimera **prensada**

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW cocina/horno	U V	tipo de horno
9715000	4 áreas de cocción	800	700	850	10,4 / 7	400	convección
9716000	4 áreas de cocción	800	700	850	10,4 / 7	400	estático
990998	Parrilla para horno 600x400	600	400	-	-	-	-

línea 700

Cocinas eléctricas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas a la cocción en todo tipo de recipientes de cocina empleando la energía eléctrica
- los hornos polivalentes instalados en las cocinas ofrecen la posibilidad tanto de un tratamiento térmico estático como dinámico de todos los productos culinarios empleando la energía eléctrica
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO

DISEÑO MODERNO

ENCIMERA PENSADA

HORNO CON CONTROL DE HUMEDAD

PUERTA DE HORNO ACRISTALADA

ILUMINACIÓN DE LA CÁMARA DEL HORNO

ARMARIO DE APOYO



Cocina eléctrica de 6 placas con horno



Horno eléctrico estático con función de control de humedad

3 modos de trabajo:

- Calor superior
- Calor inferior
- Calor superior e inferior



Horno eléctrico de convección con función de control de humedad

3 modos de trabajo:

- Calor superior
- Calor superior e inferior
- Calor superior, inferior y ventilador



Sistema de control intuitivo



Asas ergonómicas

- mandos ergonómicos
- **panel frontal grabado con láser**
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- **sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control**
- placas de cocción en hierro fundido de Ø 220 mm y 2,6 kW de potencia
- rango de control de potencia de seis posiciones
- dimensiones del horno eléctrico de convección 600x400/GN 1/1: 660x445x285 mm (AxPxAL)
- dimensiones del horno eléctrico estático GN 2/1: 660x545x285 mm (AxPxAL)
- tres niveles de carriles guía
- **horno eléctrico con función de control de humedad**
- parrilla para horno incluida
- pies ajustables



Sistema de control de humedad



Armario de apoyo

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW cocina/horno	U V	tipo de horno
9717000	6 áreas de cocción	1200	700	850	15,6 / 7	400	convección
9718000	6 áreas de cocción	1200	700	850	15,6 / 7	400	estático
990998	Parrilla para horno 600x400	600	400	-	-	-	-

línea 700

Cocinas eléctricas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas a la cocción en todo tipo de recipientes de cocina empleando la energía eléctrica
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

SISTEMA DE CONTROL INTUITIVO

PANEL DELANTERO GRABADO CON LÁSER

PLACAS EN HIERRO FUNDIDO DE Ø 220 MM Y 2,6 KW DE POTENCIA

SEIS POSICIONES DE REGULACIÓN DE POTENCIA

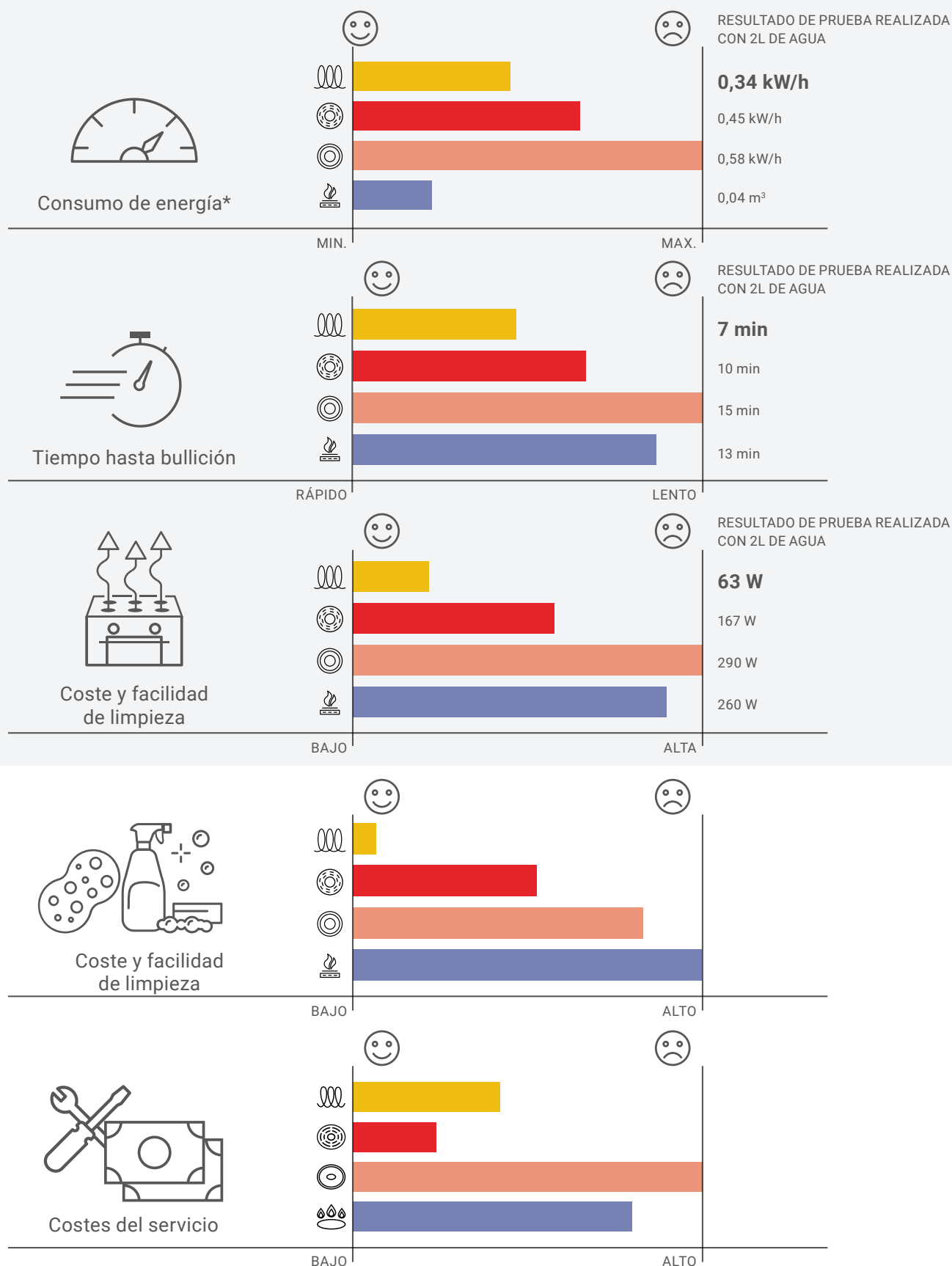
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- posibilidad de montaje base bastidor abierta o base cerrada con puertas
- los dispositivos sin chimenea de ventilación permiten el empleo de recipientes de mayor diámetro
- la chimenea de ventilación puede emplearse como accesorio opcional
- pies ajustables



Encimera **prensada**

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V
9705000	2 áreas de cocción	400	700	250	5,2	400
9706000	4 áreas de cocción	800	700	250	10,4	400
9707000	6 áreas de cocción	1200	700	250	15,6	400
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm	-	-	-	-	-
9700060	Chimenea de ventilación para módulos 1200 mm	-	-	-	-	-

Compación entre tecnologías de cocción



* Resultado de prueba de hervido de 2 litros de agua en un campo de cocción.

línea 700

Planchas, parrillas, barbacoas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento directo de alimentos a la plancha o parrilla, empleando la energía de gas natural o líquido
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes

 **stalgast**
power of gastronomy



alimentación
a gas



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom



PANEL DE CONTROL **ERGONÓMICO**

BORDES LATERALES ALTOS

SUPERFICIE DE TRABAJO
2200/4400 CM²

CAJÓN RECOGE GRASAS

PLACA LISA O RANURADA

Plancha fry-top a gas

- panel frontal grabado con láser
- sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control
- rango de temperaturas hasta 300°C
- dos zonas de trabajo independientes
- orificio para desperdicios y grasa
- cajón recoge grasas
- generador de chispa con alimentación a 230 V
- pies ajustables



Superficie **fácil** de limpiar



Generador de chispa alimentado a 230 V



Cajón para desperdicios y grasa



Sistema de protección de aparatos

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW	U
9730110	Lisa simple	400	700	250	6,5	G20
9730130	Lisa simple	400	700	250	6,5	G30
9730210	Ranurada simple	400	700	250	6,5	G20
9730230	Ranurada simple	400	700	250	6,5	G30
9731110	Lisa doble	800	700	250	13	G20
9731130	Lisa doble	800	700	250	13	G30
9731210	Ranurada doble	800	700	250	13	G20
9731230	Ranurada doble	800	700	250	13	G30
9731310	Lisa-ranurada doble	800	700	250	13	G20
9731330	Lisa-ranurada doble	800	700	250	13	G30

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

En caso de alimentación con otro gas/presión, se incluirán inyectores que permitan ajustar el dispositivo para su correcto funcionamiento en el país de destino (conforme con el certificado).

línea 700

Planchas, parrillas, barbacoas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- procesos realizados mediante el uso de energía eléctrica
- línea de dispositivos dedicada como elementos de cocción horizontal o como estaciones independientes de tratamiento térmico
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación
eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom



PANEL DE CONTROL **ERGONÓMICO**

BORDES LATERALES ALTOS

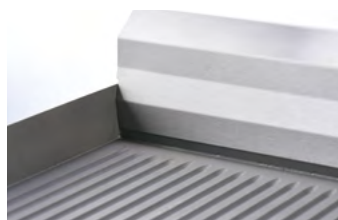
SUPERFICIE DE TRABAJO
2200/4400 CM²

CAJÓN RECOGE GRASAS

PLACA LISA O RANURADA

Plancha fry-top eléctrica

- panel frontal grabado con láser
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control
- rango de temperaturas hasta 300°C
- dos zonas de calentamiento independientes
- orificio para desperdicios y grasa
- cajón recoge grasas
- bordes laterales y trasero altos
- posibilidad de montaje sobre base bastidor abierta o cerrada con puerta
- pies ajustables



Los laterales altos
aumentan la comodidad
e higiene de trabajo



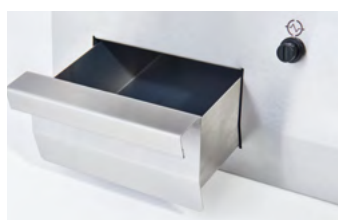
Panel de control
ergonómico



Superficie fácil
de limpiar



Placa lisa-ranurada



Cajón para
desperdicios y grasa

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V
9730100	Lisa simple	400	700	250	4,0	400
9730200	Ranurada simple	400	700	250	4,0	400
9731100	Lisa doble	800	700	250	8,1	400
9731200	Ranurada doble	800	700	250	8,1	400
9731300	Lisa-ranurada doble	800	700	250	8,1	400
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm	-	-	-	-	-

línea 700

Planchas, parrillas, barbacoas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- procesos realizados mediante el uso de energía eléctrica
- línea de dispositivos diseñada como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos de cocción independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación
eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom



PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO

**HASTA UN 30% DE AHORRO
DE ENERGÍA**

LID INCLUDED AS STANDARD

PLACA LISA O RANURADA

**BORDES LATERALES Y TRASERO
ALTOS**

**SUPERFICIE DE TRABAJO
2200/4400 CM²**

CAJÓN RECOGE GRASAS

Plancha fry-top eléctrica con tapa

- reduce el consumo de energía en aprox. un 30%
- tapa acristalada, con termómetro y rejillas de ventilación
- panel delantero grabado con láser
- sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control
- mejora el efecto culinario de los asados
- tapa fabricada en acero inoxidable
- altura de la plancha con tapa abierta aprox. 920 mm
- rango de temperaturas hasta 300°C
- dos zonas de trabajo independientes
- orificio para desperdicios y grasa, cajón recoge grasas
- laterales altos para mayor comodidad de trabajo
- posibilidad de montaje sobre base bastidor abierta o base cerrada con puerta
- pies ajustables



Panel de control
ergonómico



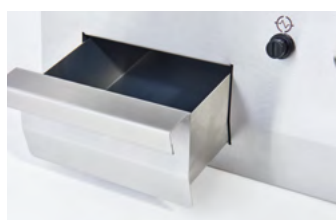
Fijación robusta
de la tapa



Termómetro



Placa lisa-ranurada



Cajón para
desperdicios y grasa



Sistema de control
de humedad

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	U V	P kW
9731190	Lisa	800	700	430	400	8,1
9731290	Ranurada	800	700	430	400	8,1
9731390	Lisa-ranurada	800	700	430	400	8,1

línea 700

Planchas, parrillas, barbacoas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- procesos realizados mediante el uso de energía eléctrica
- línea de dispositivos diseñada como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos de cocción independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación eléctrica



dureza del agua



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom



**PANEL DE CONTROL
ERGONÓMICO**

**POSIBILIDAD DE ASAR
CON VAPOR**

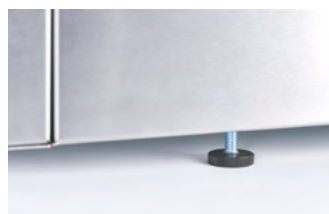
FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA

**FACILIDAD DE LIMPIEZA
MANUAL**

**PARILLA CON RESISTENCIA
INCORPORADA**

Parrilla de agua

- panel delantero grabado con láser
- parilla especial con resistencia incorporada para alcanzar la temperatura de trabajo con rapidez
- el asado al vapor hace que los alimentos queden más jugosos y tiernos
- opcionalmente puede instalarse una chimenea de ventilación
- regulación fluida de temperatura
- rasqueta especial de limpieza incluida
- la grasa y el agua condensada caen a un depósito especial
- cuba de fácil limpieza
- función de auto limpieza



Pies **ajustables**



Parrilla **elevable**



Válvula de **vaciado** con palanca



Panel de control **ergonómico**



Parrilla con resistencia **incorporada**

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V
9732000	Barbacoa de agua	400	700	250	4,1	400
9733000	Barbacoa de agua	800	700	250	8,2	400
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-
9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm	-	-	-	-	-

línea 700

Planchas, parrillas, barbacoas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinado a procesar diferentes productos a la plancha o a la parrilla
- emplea la energía de gas natural o líquido
- línea de productos diseñados como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos de cocción independientes
- una oferta personalizada, adaptada a requerimientos tecnológicos particulares
- diseñadas para establecimientos grandes, medianos y pequeños



alimentación
a gas



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom



PANEL DE CONTROL **ERGONÓMICO**

SUPERFICIE **ANTIADHERENTE**

LIMPIEZA **FÁCIL**

PLACAS LISAS O RANURADAS

DISTRIBUCIÓN HOMOGÉNEA
DE CALOR

Plancha fry-top de gas cromada

- placa cromada con una estilística moderna
- ergonomic knobs
- panel frontal grabado con láser
- sistema de protección accesible desde el panel de control
- superficie de trabajo: 2200/4400 cm²
- rango de temperaturas: hasta 300°C
- dos zonas de trabajo separadas para placas de 800 mm
- apertura para evacuar los restos y la grasa al cajón recoge grasas
- generador de chispa alimentado con 230 V
- bordes laterales y trasero altos
- posibilidad de montaje sobre mueble bastidor abierto o mueble de apoyo con puertas
- pies ajustables



Cajón recoge grasas



Superficie fácil de limpiar

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V
9736110	Lisa simple	400	700	250	6,5	G20
9736130	Lisa simple	400	700	250	6,5	G30
9736210	Ranurada simple	400	700	250	6,5	G20
9736230	Ranurada simple	400	700	250	6,5	G30
9737110	Lisa doble	800	700	250	13	G20
9737130	Lisa doble	800	700	250	13	G30
9737210	Ranurada doble	800	700	250	13	G20
9737230	Ranurada doble	800	700	250	13	G30
9737310	Lisa-ranurada doble	800	700	250	13	G20
9737330	Lisa-ranurada doble	800	700	250	13	G30

línea 700

Planchas, parrillas, barbacoas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinado a procesar diferentes productos a la plancha o a la parrilla
- emplea la energía de gas natural o líquido
- línea de productos diseñados como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos de cocción independientes
- una oferta personalizada, adaptada a requerimientos tecnológicos particulares
- diseñadas para establecimientos grandes, medianos y pequeños



alimentación
eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom



PANEL DE CONTROL **ERGONÓMICO**

SUPERFICIE **ANTIADHERENTE**

LIMPIEZA **FÁCIL**

PLACAS LISAS O RANURADAS

DISTRIBUCIÓN HOMOGÉNEA
DE CALOR

Plancha fry-top eléctrica cromada

- placa cromada con una estilística moderna
- panel frontal grabado con láser con indicadores de funcionamiento y alimentación
- sistema de seguridad accesible desde el panel de control
- superficie de trabajo: 2200/4400 cm²
- rango de temperaturas: hasta 300°C
- dos zonas de trabajo independientes para placas de 800 mm
- apertura para evacuar los restos y la grasa al cajón recogegrasas
- bordes laterales y trasero altos
- posibilidad de montaje sobre base bastidor abierta o mubase de apoyo con puertas
- pies ajustables



Placa **lisa-ranurada**



Panel de control **ergonómico**

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V
9736100	Lisa simple	400	700	250	4,05	400
9736200	Ranurada simple	400	700	250	4,05	400
9737100	Lisa doble	800	700	250	8,1	400
9737200	Ranurada doble	800	700	250	8,1	400
9737300	Lisa-ranurada doble	800	700	250	8,1	400

línea 700

Planchas, parrillas, barbacoas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- empleando la energía de gas natural o líquido
- línea de dispositivos diseñada como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos de cocción independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación
a gas



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

PANEL DE CONTROL **ERGONÓMICO**

PARRILLA TIPO S O V

REGULACIÓN FLUIDA DE
TEMPERATURA

CAJÓN PARA **CENIZAS**

SISTEMA DE ASADO CON
LAVA VOLCÁNICA



Barbacoa de lava

- panel delantero grabado con láser
- quemador con válvula de protección
- llama piloto
- generador de chispa con alimentación a 230 V
- regulación fluida de temperatura en un rango de 120 a 300°C
- pies ajustables



Generador de chispa con alimentación a 230 V



Pies ajustables



Palanca para levantar la parrilla



Cajón para cenizas



Parrilla tipo V ideal para asar carnes y verduras



Incluye piedras de lava



Parrilla tipo S ideal para asar pescados y mariscos

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V
9732010	Lava-grill (rejilla V)	400	700	850	8	G20
9732030	Lava-grill (rejilla V)	400	700	850	8	G30
9732110	Lava-grill (rejilla S)	400	700	850	8	G20
9732130	Lava-grill (rejilla S)	400	700	850	8	G30
9733010	Lava-grill (rejilla V)	800	700	850	16	G20
9733030	Lava-grill (rejilla V)	800	700	850	16	G30
9733110	Lava-grill (rejilla S)	800	700	850	16	G20
9733130	Lava-grill (rejilla S)	800	700	850	16	G30
973997	Rejilla para pescado tipo S para dispositivos 400	-	-	-	-	-
973998	Rejilla para pescado tipo S para dispositivos 800	-	-	-	-	-
973999	Piedra de lava	-	-	-	-	-

Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20 mbar o G30/37 mbar.
 En caso de alimentación con otro gas/presión, se incluirán inyectores que permitan ajustar el dispositivo para su correcto funcionamiento en el país de destino (conforme con el certificado).

línea 700

Freidoras

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento directo de alimentos mediante el fritura
- emplea la energía de gas natural o líquido
- línea de productos diseñados como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos de cocción independientes
- una oferta personalizada, adaptada a requerimientos tecnológicos particulares
- diseñadas para establecimientos grandes, medianos y pequeños



alimentación
a gas



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO

CAPACIDAD DE CUBA HASTA 17 LITROS

SISTEMA DE ZONA FRÍA

RECIPIENTE CON FILTRO DE ACEITE

**VACIADO DIRECTO DE ACEITE
AL DEPÓSITO**



Freidora a gas

- **vaciado de aceite al depósito**
- quemadores con válvula de protección
- regulación de temperatura en un rango de 90 a 190°C
- sistema de „zona fría”
- freidoras 9725110 y 9725130 equipadas con cesta 310x300x120 mm
- freidoras 9725210 y 9725230 equipadas con cestas 130x300x120 mm



Recipiente con filtro de aceite



Un sistema de quemadores eficiente



2 cestas incluidas en los modelos 9725110 y 9725130



Vaciado de aceite al depósito



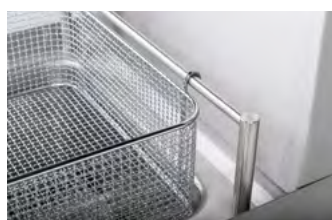
Tope del depósito perfilado



Generador de chispa alimentado a 230 V



Pies ajustables



Fijación de la cesta

Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	V l	P kW	U V
9725110	Freidora simple	400	700	850	17	15	G20
9725130	Freidora simple	400	700	850	17	15	G30
9725210	Freidora doble	400	700	850	2x7	12	G20
9725230	Freidora doble	400	700	850	2x7	12	G30

Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20 mbar o G30/37 mbar. En caso de alimentación con otro gas/presión, se incluirán inyectores que permitan ajustar el dispositivo para su correcto funcionamiento en el país de destino (conforme con el certificado).

línea 700

Freidoras

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento directo de alimentos mediante el fritura
- procesos realizados mediante el uso de energía eléctrica
- línea de productos diseñados como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos de cocción independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom



PANEL DE CONTROL **ERGONÓMICO**

SISTEMA DE **ZONA FRÍA**

CAPACIDAD DE CUBA
HASTA 15 LITROS

**OPCIÓN DE DOS CESTAS
EN UNA CUBA**

LIMPIEZA **FÁCIL**

Freidora eléctrica

- **panel delantero grabado con láser**
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- **sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control**
- rango de temperaturas de hasta 190°C
- sistema de „zona fría”
- corte automático de alimentación al sacar la resistencia
- elementos de resistencia móviles para facilitar la limpieza
- vaciado seguro de aceite
- posibilidad de montaje sobre base bastidor abierta o base cerrada con puerta
- **cesta 210x350x110 mm incluida**
- **posibilidad de colocar dos cestas en una cuba (2x - 105x350x110 mm)**
- pies ajustables



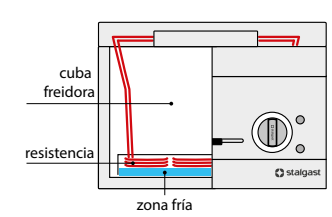
Palanca de la válvula de vaciado



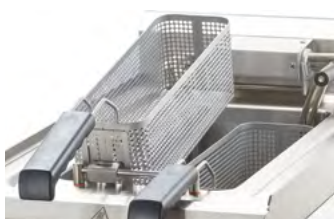
Sistema de protección accesible desde el panel de control



Cuba fácil de limpiar



Zona fría



Opción de colocar dos cestas en una cuba



Indicador de nivel de aceite

No.	Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	V l	P kW	U V
1.	9725000	Freidora simple	400	700	250	10	9	400
2.	9725500	Freidora simple	400	700	850	15	15	400
3.	9726000	Freidora doble	800	700	250	2x10	18	400
	979991	Juego de dos cestas para 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-

línea 700

Mantenedor de fritos

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- diseñado para mantener una temperatura estable de alimentos empleando la energía eléctrica
- línea de productos diseñados como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos de tratamiento térmico independientes
- una oferta personalizada, adaptada a requerimientos tecnológicos particulares
- diseñado para establecimientos grandes, medianos y pequeños



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom



PANEL DE CONTROL **ERGONÓMICO**

DURABILIDAD Y COMODIDAD DE USO

LIMPIEZA FÁCIL

Mantenedor de fritos

- panel frontal grabado con láser
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- destinado a mantener los alimentos fritos en calor
- capacidad: GN1/1
- posibilidad de montaje sobre base bastidor abierta o base de apoyo con puertas
- pies ajustables



Lámpara calefactora **eficiente**



Cesta escurridora



Panel de control **ergonómico**



Asas para **extraer la cesta fácilmente**

Nº cat.	An mm	F mm	Al mm	T °C	P kW	U V
9724500	400	700	440	hasta 75	1	230

línea 700

Sartenes

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento directo de alimentos mediante el rehogado, cocción, fritura o asado
- emplea la energía de gas natural o líquido
- línea de dispositivos diseñada como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos de cocción independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación a gas



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO

SISTEMA DE ELEVACIÓN DE CUBA PRECISO

VACIADO DE AGUA

CUBA DE 58 L Y 0,35 M² DE SUPERFICIE

REGULACIÓN FLUIDA DE APERTURA DE LA TAPA

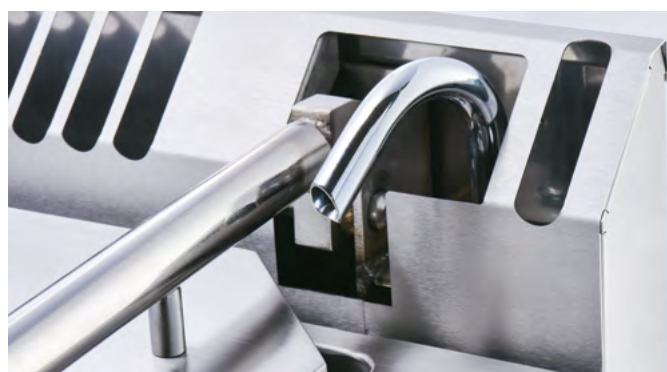


Sarténbasculante a gas

- destinada a rehogar, cocer y freír
- mandos ergonómicos
- panel delantero grabado con láser
- sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control
- generador de chispa con alimentación a 230 V
- boca de descarga estrecha
- grifo de llenado de agua
- posibilidad de dosificación manual de agua
- regulación de temperatura en un rango de 100-300°C
- pies ajustables



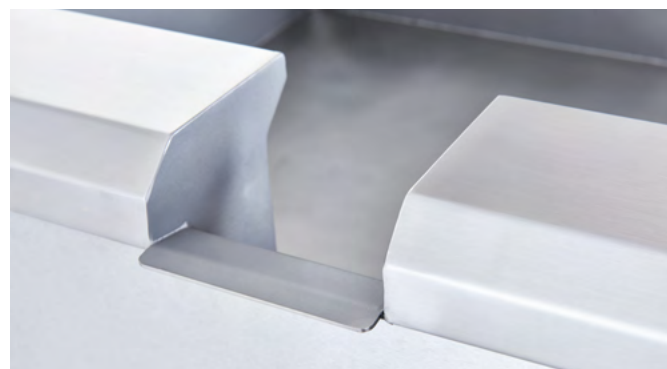
Regulación fluida de apertura de la tapa



Vertedor de agua



Control automático de la temperatura



Salida adaptada a pequeños utensilios

Nº cat.	An mm	F mm	Al mm	P kW	S chuletas/h	U	V litros
9740010	800	700	850	17	~200	G20	58
9740030	800	700	850	17	~200	G30	58

Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20 mbar o G30/37 mbar.
 En caso de alimentación con otro gas/presión, se incluirán inyectores que permitan ajustar el dispositivo para su correcto funcionamiento en el país de destino (conforme con el certificado).

línea 700

Sartenes

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento directo de alimentos mediante el rehogado, cocción, fritura o asado
- emplea la energía eléctrica
- línea de dispositivos diseñada como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos de cocción independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO

SISTEMA DE ELEVACIÓN DE CUBA PRECISO

VACIADO DE AGUA

CUBA DE 58 L Y 0,35 M² DE SUPERFICIE

REGULACIÓN FLUIDA DE APERTURA DE LA TAPA



Sartén basculante eléctrica

- destinada a rehogar, cocer y freír
- mandos ergonómicos
- panel delantero grabado con láser
- sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control
- boca de descarga estrecha
- grifo de llenado de agua
- posibilidad de dosificación manual de agua
- regulación de temperatura en un rango de 60-300°C
- pies ajustables (45 mm)



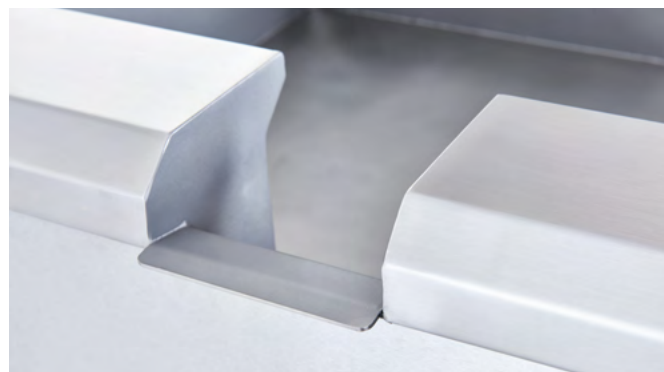
Un sistema **preciso** de elevación de cuba



Grifo de llenado



Panel **ergonómico**



Boca de descarga adaptada a recipientes de menor tamaño

Nº cat.	An mm	F mm	Al mm	P kW	S chuletas/h	U V	V litros
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58

línea 700

Sartenes

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas al tratamiento directo de alimentos mediante el rehogado, cocción, fritura o asado
- emplea la energía eléctrica
- línea de dispositivos diseñada como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos de cocción independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO

PANEL DELANTERO GRABADO CON LÁSER

CUBA DE 13 L Y 0,16 M² DE SUPERFICIE

SISTEMA DE PROTECCIÓN ACCESIBLE DESDE EL PANEL DE CONTROL



Sartén multifunción

- destinada a rehogar, freír, cocer y asar
- mandos ergonómicos
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control
- orificio de vaciado de la cuba
- tapón antidesborde
- superficie de trabajo de 0,16 m²
- capacidad de 13 litros
- posibilidad de instalar una chimenea de ventilación
- pies ajustables



Cuba con tapón antidesborde



Vaciado directo al recipiente GN



Panel ergonómico



La tapadera facilita el rehogado

Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	V litros	S chuletas/h	P kW	U V
9741000	Sartén	400	700	850	13	90	5	400
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-	-	-

línea 700

Cocedores de pasta

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinados a la cocción directa de alimentos
- emplea la energía de gas natural o líquido
- línea de dispositivos diseñada como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos de cocción independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación
a gas



dureza del agua



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

PANEL DE CONTROL **ERGONÓMICO**

SISTEMA DE PROTECCIÓN ANTE EL FUNCIONAMIENTO SIN AGUA ACCESIBLE DESDE EL PANEL DE CONTROL

POSIBILIDAD DE UTILIZAR CESTAS GN 1/3 O 2X GN 1/6

INSTALACIÓN **HIDRÁULICA**

BANDEJA ESCURRIDORA

POSIBILIDAD DE DOSIFICACIÓN MANUAL DE AGUA



Cocedor de pasta a gas

- panel delantero grabado con láser
- generador de chispa con alimentación a 230 V
- grifo de llenado de agua
- orificio antidesborde
- vaciado de agua
- cestas para pasta no incluidas
- pies ajustables



Grifo de llenado



Bandeja escurridora



Mandos ergonómicos



Posibilidad de utilizar cestas GN1/3 y/o 2x1/6

Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	V litros	P kW	U
9745110	Cocedor de pasta	400	700	850	25	9,1	G20
9745130	Cocedor de pasta	400	700	850	25	9,1	G30
979992	Cesta para pasta (estándar GN 1/3)	-	-	-	-	-	-
979993	Cesta para pasta (estándar GN 1/6)	-	-	-	-	-	-

Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20 mbar o G30/37 mbar.
 En caso de alimentación con otro gas/presión, se incluirán inyectores que permitan ajustar el dispositivo para su correcto funcionamiento en el país de destino (conforme con el certificado).

línea 700

Cocedores de pasta

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinados a la cocción directa de alimentos empleando la energía eléctrica
- emplea la energía eléctrica
- línea de dispositivos diseñada como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos de cocción independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación eléctrica



dureza del agua



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

PANEL DE CONTROL **ERGONÓMICO**

SISTEMA DE PROTECCIÓN ANTE EL FUNCIONAMIENTO SIN AGUA ACCESIBLE DESDE EL PANEL DE CONTROL

POSIBILIDAD DE UTILIZAR CESTAS GN 1/3 O 2X GN 1/6

INSTALACIÓN **HIDRÁULICA**

BANDEJA ESCURRIDORA

POSIBILIDAD DE DOSIFICACIÓN MANUAL DE AGUA



Cocedor de pasta eléctrico

- panel delantero grabado con láser
- opción de instalar chimenea de ventilación
- resistencias en acero inoxidable dentro de la cuba
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- grifo de llenado de agua
- orificio antidesborde
- cestas para pasta no incluidas
- pies ajustables



Grifo de llenado



Bandeja escurridora



Mandos ergonómicos



Posibilidad de utilizar cestas GN1/3 y/o 2x1/6

Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	S kg/h	P kW	U V
9745000	Cocedor de pasta	400	700	850	15	6	400
979992	Cesta para pasta (estándar GN 1/3)	-	-	-	-	-	-
979993	Cesta para pasta (estándar GN 1/6)	-	-	-	-	-	-
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-	-

línea 700

Wok de inducción

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinado a la cocción en recipientes aptos para inducción
- la tecnología empleada en las cocinas de inducción reporta una eficiencia energética excepcional y una dinámica de trabajo inalcanzable para las cocinas de gas o eléctricas tradicionales
- dispositivo diseñado como elemento de cadenas de cocción horizontal o puesto de cocción independiente
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



alimentación eléctrica



inducción



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO

PANEL DELANTERO GRABADO CON LÁSER

DIÁMETRO DE LA CONCAVIDAD 290 MM

POTENCIA 5 KW

REGULACIÓN DE POTENCIA DE 9 NIVELES

SISTEMA DE ENFRIADO EFICIENTE



Wok de inducción

- dispositivo en versión sin chimenea de ventilación
- posibilidad de instalar chimenea de ventilación
- indicador de calor residual
- sistema de reconocimiento de recipientes
- sistema automático de protección ante sobrecalentamiento
- pies ajustables



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



Pantalla



Campo de inducción cóncavo



Panel delantero grabado con láser



Concavidad de 290 mm de diámetro

Nº cat.	Producto	Ø mm	An mm	F mm	Al mm	V litros	P kW	U	L del asa mm
9704005	Wok	-	400	700	850	25	5	400	-
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	400	-	-	-	-	-	-
037400	Sartén Wok	400	-	-	120	-	-	-	200
037401	Sartén Wok	400	-	-	120	-	-	-	185

línea 700

Baños maría

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinados a mantener los alimentos en calor empleando la energía eléctrica
- dispositivos diseñados como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos independientes
- oferta de dispositivos adaptados a las necesidades tecnológicas particulares
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes

 **stalgast**
power of gastronomy



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom



PANEL DE CONTROL **ERGONÓMICO**

VACIADO DE **AGUA SEGURO**

RANGO DE TEMPERATURA
DE 30 A 95°C

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

**CAPACIDAD GN 1/1 O 2X GN
1/1 150MM**

Baño maría eléctrico

- posibilidad de instalar chimenea
- panel delantero grabado con láser
- dimensiones de la cuba: modelo 9720000 306x508x155 mm; modelo 9721000 630x508x155 mm
- perfil soporte incluido en el modelo 9721000
- posibilidad de montaje sobre base bastidor abierta o base cerrada con puerta
- mandos ergonómicos
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- vaciado de agua seguro



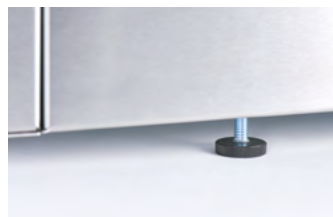
Capacidad de la cuba según estándar **GN1/1**



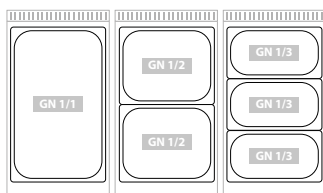
Vaciado de **agua seguro**



Panel de control **funcional**



Pies **ajustables**



Ejemplo de **3 configuraciones GN**



Sistema de **protección** disponible directamente desde el panel de control



Palanca de la **válvula de vaciado**

Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V
9720000	Baño maría	400	700	250	0,8	230
9721000	Baño maría	800	700	250	1,6	230
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm					
9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm					

línea 700

Elementos neutros

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinados al almacenaje y ampliación del espacio de trabajo de las encimeras
- diseñados como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos independientes
- diseñadas para establecimientos pequeños, medianos y grandes



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

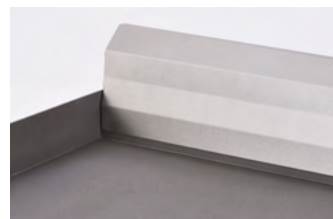
ELEMENTOS NEUTROS SIMPLES O DOBLES DEL ESTÁNDAR GN

OPCIÓN DE INSTALAR CHIMENEA

- mecanismo de cierre silencioso para evitar los golpes de cajones
- posibilidad de montaje sobre una base bastidor abierta o base cerrada con puerta
- pies ajustables



Cajón de extensión completa (9700210, 9700610)



Posibilidad de instalar chimenea

No.	Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm
1.	9700200	Elemento neutro	400	700	250
	9700400	Elemento neutro	800	700	250
	9700600	Elemento neutro	1200	700	250
2.	9700210	Elemento neutro con cajón	400	700	250
	9700410	Elemento neutro con cajón	800	700	250
	9700610	Elemento neutro con 2 cajones	1200	700	250
	9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-
	9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm	-	-	-
	9700060	Chimenea de ventilación para módulos 1200 mm	-	-	-

línea 700

Muebles bajos y accesorios

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinados al almacenaje y aumento de funcionalidad de los dispositivos
- línea de bases diseñada como elementos de cadenas de cocción horizontal
- diseñados para establecimientos grandes, medianos y pequeños



Muebles bajos

No.	Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm
1.	9701200	Base bastidor	400	565	600
	9701400	Base bastidor	800	565	600
	9701600	Base bastidor	1200	565	600
2.	9702200	Base abierta	400	565	600
	9702400	Base abierta	800	565	600
	9702600	Base abierta	1200	565	600
3.	9703200	Base cerrada con puerta	400	620	600
	9703400	Base cerrada con puerta	800	620	600
	9703600	Base cerrada con puerta	1200	620	600

- elementos de la base reforzados
 - posibilidad de instalar tres dispositivos de 400 mm sobre una base de 1200 mm
 - pies ajustables
-

Puertas para las bases

No.	Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm
1.	9700041	Puerta 400 - izquierda	393	110	441
	9700042	Puerta 400 - derecha	393	110	441
2.	9700061	Puerta 600 - izquierda	593	110	441
	9700062	Puerta 600 - derecha	593	110	441

- puertas para montaje individual
- con bisagras y placas de montaje
(1) compatible con: 9702200, 9702400
(2) compatible con: 9702600



Listón de conexión de encimeras

No.	Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm
1.	9700071	bajo corto	8	589	19
	9700072	bajo mediano	8	619	19
	9700073	bajo largo	8	660	19
2.	9700081	alto largo	7	589	40
	9700082	alto mediano	7	617	40



Extensión reductora

- permite el empleo de recipientes pequeños
- recomendada para quemadores de 3,5 y 5 kW

Nº cat.	An mm	F mm
970000	200	200



Chimenea de ventilación

- puede utilizarse como accesorio opcional
- destinada a los dispositivos con borde trasero
- adaptable para cocinas eléctricas y de gas, elementos neutros, sartenes multifunción etc.

Nº cat.	Producto
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm
9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm
9700060	Chimenea de ventilación para módulos 1200 mm



Extensión WOK

- permite el uso de sartenes tipo wok sobre la parrilla de cocinas de gas

Nº cat.	Ø mm	Al mm
970005	225	35



EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO

- destinado a la cocción en todo tipo de recipientes, con capacidades de hasta 100 litros, empleando la energía de gas o eléctrica, incluyendo la tecnología de inducción.
- estos dispositivos pueden utilizarse como elementos complementarios para las cadenas de cocción horizontal o como puestos independientes de tratamiento térmico
- diseñado para establecimientos pequeños y medianos, así como para establecimientos de restauración colectiva
- gracias a su tecnología de fabricación moderna y a los componentes utilizados, los dispositivos garantizan una alta eficiencia y una larga vida útil



Equipamiento complementario

Hornillos de pavimento a gas Standard Line Power

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinados a la cocción en todo tipo de recipientes, con capacidades de hasta 40 litros, empleando la energía de gas natural o líquido.
- estos dispositivos pueden utilizarse como elementos complementarios para las cadenas de cocción horizontal o como puestos de cocción independientes
- diseñados para establecimientos pequeños y medianos, así como para grandes establecimientos de restauración colectiva



alimentación a gas



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

QUEMADOR 5 KW

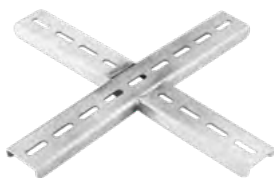
ADMITE RECIPIENTES DE HASTA 40 L

PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE

LLAMA PILOTO

VÁLVULA DE PROTECCIÓN

- llama piloto
- válvula de protección
- reducción de la potencia del quemador a 1/3 (llama ahorro)
- pies ajustables
- la extensión reductora opcional permite el empleo de recipientes pequeños



Extensión reductora



Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	P kW	U
773051	Hornillo de pavimento	340	340	340	5	G30
773052	Hornillo de pavimento	340	340	340	5	G20
773050	Extensión reductora para parrilla	220	220	10	-	-

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

En caso de alimentación con otro gas/presión, se incluirán inyectores que permitan ajustar el dispositivo para su correcto funcionamiento en el país de destino (conforme con el certificado).

Equipamiento complementario

Hornillos a gas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

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



alimentación
a gas



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom



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

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

LLAMA PILOTO

PROTECCIÓN ANTIRRETORNO

PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO

Hornillos de pavimento a gas Top Line y Top Line Power

- mando ergonómico resistente a altas temperaturas
- válvulas de protección
- reducción de la potencia del quemador a 1/3 (llama ahorro)
- se recomienda el uso de recipientes de Ø 450-500 mm
- apto para ollas grandes de 50-100 l
- pies ajustables



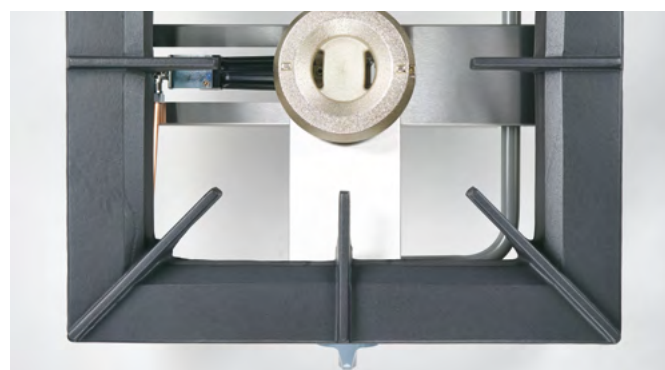
Quemador 9 kW en Hornillos Top Line



Mando resistente a altas temperaturas



Quemadores 11 y 14 kW en hornillos Top Line Power



Parrillas de hierro fundido

No.	Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	P kW	U
1.	773001	Hornillo simple	565	605	380	9	G20
	773003	Hornillo simple	565	605	380	9	G30
	773011	Hornillo doble	1140	605	380	2x9	G20
	773013	Hornillo doble	1140	605	380	2x9	G30
2.	773035	Hornillo individual Top Line Power	565	605	380	14	G20
	773036	Hornillo individual Top Line Power	565	605	380	11	G30
	773000	Extensión reductora para parrilla de hornillos Top Line	300	300	10	-	-

Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20 mbar o G30/37 mbar.
En caso de alimentación con otro gas/presión, se incluirán inyectores que permitan ajustar el dispositivo para su correcto funcionamiento en el país de destino (conforme con el certificado).

Equipamiento complementario

Hornillo de pavimento de inducción

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinado a la cocción en todo tipo de recipientes, con capacidades de hasta 100 litros, empleando la energía eléctrica
- estos dispositivos pueden utilizarse como elementos complementarios para las cadenas de cocción horizontal o como puestos de cocción independientes
- diseñado para establecimientos pequeños y medianos, así como para grandes establecimientos de restauración colectiva



alimentación eléctrica



inducción



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

MANDO ERGONÓMICO

POTENCIA DE 5 Y 8 KW

PLACA VITROCERÁMICA DE GRAN RESISTENCIA

9 NIVELES DE POTENCIA

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN EFICIENTE

APTO PARA OLLAS A PARTIR DE 50 L



- 773025 campos de inducción de Ø 340 mm y 5 kW de potencia
- 773028 campos de inducción de Ø 400 mm y 8 kW de potencia
- sistema de detección de recipientes
- pies ajustables



Placa vitrocerámica de **gran resistencia**



Pantalla **electrónica**

Nº cat.	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V
773025	500	500	380	5	400
773028	600	600	380	8	400

Equipamiento complementario

Hornillo de pavimento eléctrico

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- concebido para el tratamiento térmico en ollas de hasta 100 litros dedicadas a la tecnología de inducción.
- estos dispositivos pueden utilizarse como elementos complementarios para las cadenas de cocción horizontal o como puestos de cocción independientes
- diseñado para establecimientos pequeños y medianos, así como para grandes establecimientos de restauración colectiva



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

MANDO ERGONÓMICO

PLACAS DE COCCIÓN EN HIERRO FUNDIDO DE Ø 400 MM

6 NIVELES DE POTENCIA

ESTRUCTURA DE GRAN ROBUSTEZ

POTENCIA 5 KW



- estructura robusta de acero inoxidable
- **diseñado para ollas grandes de 50-100 l**
- protección ante sobrecalentamiento
- pies ajustables



Nº cat.	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V
773020	580	580	380	5	400

Equipamiento complementario

Cocinas de gas

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas a la cocción en todo tipo de recipientes de cocina empleando la energía de gas natural o líquido
- línea de dispositivos diseñados como elementos complementarios para las cadenas de cocción horizontal o como puestos de cocción independientes
- diseñadas para establecimientos pequeños y medianos, así como para grandes establecimientos de restauración colectiva



alimentación
a gas



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO

**BANDEJAS BAJO
QUEMADORES EXTRAÍBLES**

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

LLAMA PILOTO

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



Cocina de gas independiente

- **reducción de la potencia del quemador a 1/3 (llama ahorro)**
- **panel frontal grabado con láser**
- **disponible en versiones de 4 y 6 quemadores**
- **distintas configuraciones de quemadores: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW (doble corona); 9 kW (doble corona)**
- **parrillas de hierro fundido**
- **llama piloto**
- **válvulas de protección**
- **bandejas bajo quemadores extraíbles aptas para su lavado en lavavajillas**



Parrillas de hierro fundido



Extensión reductora



Panel de control ergonómico



Extensión WOK

No.	Nº cat.	Descripción	Ø mm	An mm	F mm	Al mm	P kW	U
1.	979511	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20
	979513	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30
	979521	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20
	979523	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30
	979531	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20
	979533	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30
	979611	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20
	979613	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30
	979621	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20
	979623	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30
2.	970000	Extensión reductora	-	200	200	-	-	-
3.	970005	Extensión WOK	225	-	-	35	-	-

No.	Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW	U
1.	999511	4 quemadores (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G20
	999513	4 quemadores (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G30
	999521	4 quemadores (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G20
	999523	4 quemadores (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G30
	999531	4 quemadores (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G20
	999533	4 quemadores (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G30
	999541	4 quemadores (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G20
	999543	4 quemadores (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G30
	999551	4 quemadores (9+9+9+9)	900	900	850	36	G20
	999553	4 quemadores (9+9+9+9)	900	900	850	36	G30
	999611	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G20
	999613	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G30
	999621	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G20
	999623	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G30

Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20 mbar o G30/37 mbar. En caso de alimentación con otro gas/presión, se incluirán inyectores que permitan ajustar el dispositivo para su correcto funcionamiento en el país de destino (conforme con el certificado).

Equipamiento complementario

Encimera de gas independiente, **AUTOMONTAJE**

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- las unidades pueden utilizarse como elemento auxiliar de la línea de cocción o como estación de tratamiento térmico independiente
- diseñado para pequeños y medianos establecimientos de restauración y puntos de restauración colectiva
- construcción de acero inoxidable
- versión atornillada
- patas y estante unidos por tornillos
- protección contra reflujo
- rejillas de hierro fundido
- panel frontal grabado con láser

 **stalgast**
power of gastronomy



alimentación
a gas



automontaje



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom



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

**PIES AJUSTABLES EN EL
RANGO DE -5 /+25 MM**

**REDUCCIÓN DE POTENCIA DE LOS
QUEMADORES A 1/3 (AHORRO DE
LLAMA)**

**ALTURA ENTRE EL ESTANTE
Y LA PLACA 430 MM**

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

LLAMA PILOTO

Encimera de gas independiente, **AUTOMONTAJE**

- Fabricación en acero inoxidable
- para la versión de automontaje
- patas y estante unidos por tornillos
- quemadores de 3,5 kW; 5 kW; 7 kW y 9 kW
- disponible en versiones de 4 y 6 quemadores
- llama piloto
- protección contra reflujo
- parrillas de hierro fundido
- reducción de potencia de los quemadores a 1/3 (ahorro de llama)
- altura entre el estante y la placa 430 mm
- pies ajustables en el rango de -5 /+25 mm
- panel frontal grabado con láser



Parrillas de hierro fundido



Automontaje, estructura robusta

Nº cat.	Descripción	Ø mm	An mm	F mm	Al mm	P kW	U
978511	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20
978513	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30
978521	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20
978523	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30
978531	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20
978533	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30
970000	Extensión reductora	-	200	200	-	-	-
970005	Extensión WOK	225	-	-	35	-	-

Nº cat.	Descripción	Ø mm	An mm	F mm	Al mm	P kW	U
978613	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20
978621	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30
978623	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20
979611	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30
970000	Extensión reductora	-	200	200	-	-	-
970005	Extensión WOK	225	-	-	35	-	-

Dispositivos adaptados para alimentación a gas G20/20 mbar o G30/37 mbar. En caso de alimentación con otro gas/presión, se incluirán inyectores que permitan ajustar el dispositivo para su correcto funcionamiento en el país de destino (conforme con el certificado).

Equipamiento complementario

Cocinas de inducción

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinada a la cocción en recipientes aptos para inducción
- la tecnología empleada en las cocinas de inducción reporta una eficiencia energética excepcional y una dinámica de trabajo inalcanzable para las cocinas a gas o eléctricas tradicionales
- pueden emplearse como elemento complementario para cadenas de cocción horizontal o como un puesto de cocción independiente
- diseñadas para establecimientos grandes, medianos y pequeños



alimentación eléctrica



inducción



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

MANDOS ERGONÓMICOS

ÁREA DE COCCIÓN CON 3,5 KW DE POTENCIA

DISPONIBLE EN VERSIONES DE 2 Y 4 PLACAS

- áreas de cocción de Ø 225 mm, con 3,5 kW de potencia
- regulador con 9 niveles de potencia
- dispositivos sin chimenea de ventilación permiten el empleo de recipientes de mayor diámetro
- indicador de calor residual
- un sistema de enfriado eficiente
- sistema de seguridad accesible desde el panel de control
- panel frontal grabado con láser
- sistema de reconocimiento de recipiente
- pantalla indicadora de los parámetros de funcionamiento



Placas de inducción de cristal vitrocerámico

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V
979510	2 campos inducción	400	700	850	7	400
979610	4 campos inducción	800	700	850	14	400

Equipamiento complementario

Cocinas eléctricas independiente

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinadas a la cocción en todo tipo de recipientes de cocina empleando la energía eléctrica
- línea de dispositivos diseñados como elementos complementarios para las cadenas de cocción horizontal o como puestos de cocción independientes
- diseñadas para establecimientos pequeños y medianos, así como para grandes establecimientos de restauración colectiva



alimentación eléctrica



acero inoxidable



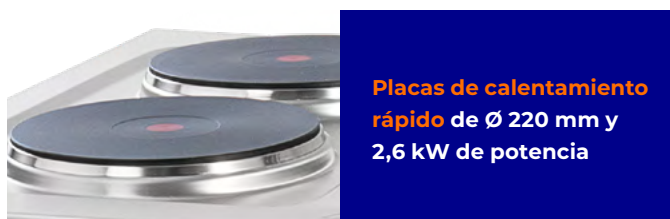
producto polaco
Stalgast Radom

PANEL DE CONTROL **ERGONÓMICO**

SEIS NIVELES DE POTENCIA

ENCIMERA Prensada

- indicadores de funcionamiento y alimentación
- disponible en versiones de 4 y 6 placas
- protección ante el sobrecalentamiento
- pies ajustables



Placas de calentamiento rápido de Ø 220 mm y 2,6 kW de potencia



Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V
979500	4 placas calefactoras	800	700	850	10,4	400
979600	6 placas calefactoras	1200	700	850	15,6	400

Equipamiento complementario

Planchas eléctricas con base

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- diseñadas para procesar diversos alimentos a la plancha o parrilla, empleando la energía eléctrica
- línea de productos diseñados como elementos de cadenas de cocción horizontal o puestos de cocción independientes
- una oferta personalizada, adaptada a requerimientos tecnológicos particulares
- productos diseñados para establecimientos grandes, medianos y pequeños



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

PANEL DE CONTROL ERGONÓMICO

BORDES LATERALES Y TRASERO ALTOS

CAJÓN RECOGE GRASAS

- sistema de seguridad accesible desde el panel de control
- superficie de trabajo: 2200/4400 cm²
- dos zonas de trabajo separadas para placas de 800 mm
- rango de temperatura: hasta 300°C
- panel frontal grabado con láser
- cajón recoge grasas
- bordes laterales y trasero altos
- pies ajustables



Panel de control
ergonómico

Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V
979301	Lisa simple	400	700	850	4,05	400
979302	Ranurada simple	400	700	850	4,05	400
979311	Lisa doble	800	700	850	8,10	400
979312	Ranurada doble	800	700	850	8,10	400
979313	Lisa-ranurada doble	800	700	850	8,10	400

Equipamiento complementario

Freidora eléctrica con base

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinada para la cocción directa de diversos alimentos empleando la energía eléctrica
- diseñada como elemento de cadena de cocción horizontal o puesto de cocción independiente
- diseñada para establecimientos grandes, medianos y pequeños



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

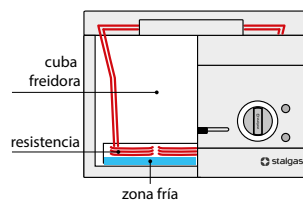
CAPACIDAD DE LA CUBA 10 LITROS

ADAPTADA AL TRABAJO CON DOS CESTAS

- corte automático de alimentación al sacar la resistencia
- resistencias móviles para una limpieza fácil
- rango de temperaturas: hasta 190°C
- panel frontal grabado con láser
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- sistema de seguridad accesible desde el panel de control
- grifo de vaciado seguro
- incluye una cesta de dimensiones: 210x350x110 mm
- opción de colocar dos cestas en una cuba (2x- 105x350x110 mm)



Posible colocación de dos cestas en la cuba



Zona fría

Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	V litros	P kW	U V
979250	Freidora sencilla	400	700	850	10	9	400
979991	Conjunto de dos cestas	105	350	110	-	-	-

Equipamiento complementario

Horno de convección multifunción

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

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

 **stalgast**
power of gastronomy



alimentación eléctrica



apilar



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

SISTEMA DE TRABAJO POR CONVECCIÓN

TEMPORIZADOR DE 120 MINUTOS CON FUNCIÓN DE TRABAJO CONTINUO

POSIBILIDAD DE MONTAR 3 HORNOS EN TORRE

ADAPTADO A BANDEJAS 600X400 Y GN1/1



Horno de convección multifunción

- **3 modos de trabajo:**
 - calor superior (función grill)
 - termoventilador (función convección)
 - termoventilador y calor superior juntos (función convección y grill)
- **posibilidad de montar tres hornos en torre**
- rango de temperatura 30-300 °C
- dimensiones de la cámara del cocción 660x445x285 mm
- tres niveles de carriles guí
- **incluye parrilla de acero inoxidable**
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- panel frontal y puertas en acero inoxidable
- carcasa en acero galvanizado
- pies ajustables (20mm)



Puertas de **crystal doble**



Tirador de **acero inoxidable**



3 modos de trabajo



Conjunto para la unión de hornos



Pies ajustables

Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V
965001	Horno	800	640	600	6	400
960001	Conjunto de conexión	-	-	-	-	-

Equipamiento complementario

Sartén basculante eléctrica

Ergonomía, seguridad, diseño moderno

- destinada a cocer, rehogar y freír alimentos
- diseñada para establecimientos pequeños y medianos, especialmente recomendada para establecimientos de restauración colectiva



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco
Stalgast Radom

ESTRUCTURA ESTABLE

SUPERFICIE DE LA CUBA 0,27 M²

CAPACIDAD 40 L

REGULACIÓN FLUIDA DE TEMPERATURA

ESTRUCTURA DE LA BASE REFORZADA

ALTO RENDIMIENTO 100 FILETES/H



Sartén eléctrica

- destinada a freír y rehogar alimentos
- **amplia superficie de trabajo de la cuba (0,27 m²) permite la preparación de múltiples productos al mismo tiempo**
- elevación manual de la cuba permite una descarga rápida y efectiva
- **termostato de seguridad con reinicio manual**
- sus pies ajustables posibilitan una nivelación perfecta, permitiendo el trabajo incluso con las cantidades más pequeñas en el fondo de la cuba



Cuba de **acero inoxidable**



Regulación fluida de temperatura



Equipamiento adicional: conjunto ducha



Base con estructura reforzada

Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	T °C	S chuletas/h	P kW	U V
778002	Pan	700	786	912	hasta 300	100	6,3	400
651202	Shower set	-	-	-	-	-	-	-



Contacte con nosotros



Móvil/WhatsApp:
+48 609 210 033



Stalgast Sp. z o.o.
Plac Konesera 9
03-736 Varsovia
Polonia



www.stalgast.eu
E-mail:
export@stalgast.com

L700ES_2024_02_16

