

KATALOG

WYDANIE 54 | 2025



35 lat
wspieramy
gastro
od kuchni

 **stalgast**
wspieramy gastro od kuchni



WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piecze do pizzy	312-320	Blachy, siatki i talerze do pizzy	327-328
Wałkowarki do ciasta	321-322	Torby, pojemniki termoizolacyjne	328-329
Miksery spiralne	322-324	Rękawice piekarskie	329
Łopaty, łopatkki do pizzy	325-327	Stoły chłodnicze	330
Pojemniki na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców	326-327		

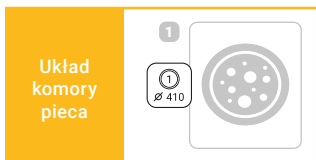
PIECE DO PIZZY COMPACT

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub crème brûlée
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

PIEC DO PIZZY

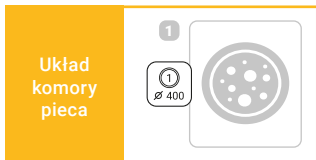
- przeznaczony do pizzy o średnicy 41 cm
- zakres pracy do 350°C
- kwarcowe elementy grzewcze
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- wyłącznik czasowy z funkcją pracy ciągłej
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



Nr kat	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
777254	670	580	270	do 350	32	3	230	4325,00	1

PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm
- zakres pracy do 500°C
- płyta szamotowa na dnie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



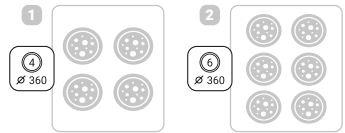
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
782100	Piec jednokomorowy	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	2780,00	1
782120	Piec dwukomorowy	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	5085,00	1

PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub crème brûlée
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY X-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781421	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	4925,00	1
781422	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	8200,00	1
781432	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	9780,00	2

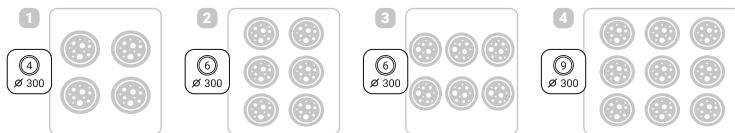


PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

Układ
komory
pieca



PIEC DO PIZZY E-LINE

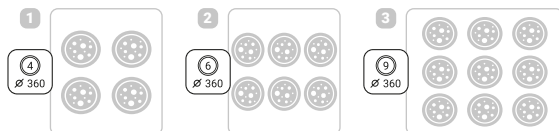
- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogrzalkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781501	Piec jednokomorowy	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	5280,00	1
781502	Piec dwukomorowy	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	10060,00	1
781512	Piec dwukomorowy	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	11000,00	2
781521	Piec jednokomorowy	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	7405,00	3
781522	Piec dwukomorowy	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	13150,00	3
781531	Piec jednokomorowy	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	9885,00	4
781532	Piec dwukomorowy	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	16000,00	4

Układ komory pieca

PIEC DO PIZZY F-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com**



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781601	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	6535,00	1
781602	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	10290,00	1
781702	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	15110,00	2
781712	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	19360,00	3

PIEC DO PIZZY F-LINE DIGITAL

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- płyta szamatowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com**

UWAGA: Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli



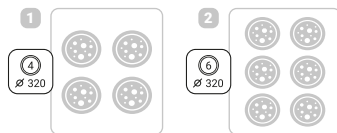
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781622	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	12770,00	1
781722	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	17350,00	2

PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL STRONG

- linie wydajnych urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

Układ
komory
pieca



PIEC DO PIZZY E-START LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm
- zakres pracy 500°C



- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



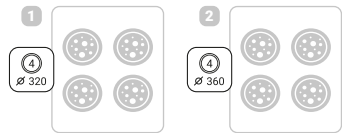
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781301	Piec jednokomorowy	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	4445,00	1
781302	Piec dwukomorowy	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	6485,00	1
781312	Piec dwukomorowy	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	7720,00	2

PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL GAS STRONG

- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii

Układ
komory
pieca



PIEC DO PIZZY GAS-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- 4 palnikowy system grzewczy
- elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)
- zakres pracy do 450°C
- piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



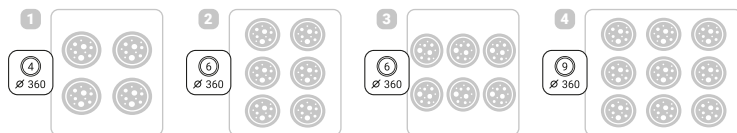
Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781040	Piec jednokomorowy	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	11520,00	1
781045	Piec jednokomorowy	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	14470,00	2

PIECE DO PIZZY PROFESSIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY FR-LINE

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



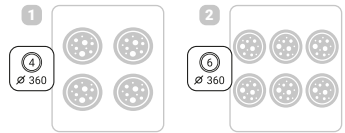
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com



Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781801	Piec jednokomorowy	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	8010,00	1
781802	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	13660,00	1
781812	Piec dwukomorowy	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	16730,00	2
781901	Piec jednokomorowy	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	10910,00	3
781902	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	19480,00	3
781912	Piec dwukomorowy	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	24040,00	4



Układ komory pieca



PIEC DO PIZZY FR-LINE DIGITAL

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



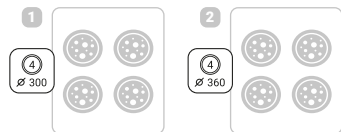
- sterownik, termostat digital - elektroniczna kontrola parametrów pieca
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com



UWAGA: Panel sterowania powiększa szerokość pieca o dodatkowe 130 mm względem danych podanych w tabeli

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
781822	Piec dwukomorowy	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	15730,00	1
781922	Piec dwukomorowy	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	21270,00	2

Układ
komory
pieca



PIEC DO PIZZY RUSTICA E/F/FR-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy: 781542 - 30 cm, 781642, 781842 - 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy w kolorze "rdzawym"
- obudowę ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalagst.com



Sprawdź szerszą
ofertę produktów
marki GGF
stalagst.com



Płyta
szamotowa
na dnie
komory
i po bokach
w linii FR



Lp.	Nr kat.	Produkt	Linia	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	M kg	P kW	U V	Cena netto	Układ
1.	781542	Piec dwukomorowy	E	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	9110,00	1
2.	781642	Piec dwukomorowy	F	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	9825,00	2
3.	781842	Piec dwukomorowy	FR	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	12700,00	2

PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana

PL STALGAST RADOM

Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	Cena netto
782011	Podstawa do pieca 781501, 781502	910	745	1000	1035,00
782012	Podstawa do pieca 781512	910	1030	1000	1035,00
782013	Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	1035,00
782014	Podstawa do pieca 781432, 781812	1020	1220	1000	1035,00
782015	Podstawa do pieca 781521, 781522	1160	745	1000	1035,00
782016	Podstawa do pieca 781531, 781532	1160	1030	1000	1035,00
782017	Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	1035,00
782018	Podstawa do pieca 781712, 781912	1380	1220	1000	1035,00
782019	Podstawa do pieca 781045	1095	940	1000	1035,00
782020	Podstawa do pieca 781301, 781302	905	795	1000	1035,00
782021	Podstawa do pieca 781312	905	1090	1000	1035,00



WALKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od 1 do 5 mm
- długość rolek:
 - 786931 - 140/310 mm
 - 786942 - 260/400 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta:
 - 786931 - 80-210 gr
 - 786942 - 210-600 gr
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny w komplecie



Włącznik nożny



1



2

Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	786931	445	340	640	29	0,50	230	4810,00
2.	786942	540	390	720	34	0,37	230	5345,00

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie przeznaczone do wałkowania dużych plátów ciasta
- stabilna konstrukcja
- unoszone ramiona w celu zaoszczędzenia powierzchni
- 2 prędkości pracy
- regulacja grubości ciasta od 0,1 do 34 mm
- zalecana jednorazowa waga ciasta do:
786958 ~ 8 kg
786961 ~ 10 kg



Sterowanie
nożne
786901



Lp.	Nr kat.	Product	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	786958	Wałkownarka do ciasta	2050	955	555	120	0,55	400	20020,00
2.	786961	Wałkownarka do ciasta	2850	1055	1280	184	0,55	400	22760,00
3.	786901	Sterowanie nożne do wałkownarki	-	-	-	-	-	-	643,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786100 maksymalna pojemność
dzieży do 6,5 kg (ciasta)
- 786200 maksymalna pojemność
dzieży do 15 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni
kontakt z żywnością wykonane
są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe



Dzieża i hak
ze stali
nierdzewnej



Panel
sterowania



Lp.	Nr kat.	Ø mm	W mm	D mm	H mm	V litry	N obr./min	M kg	P kW	U V	Cena netto
1.	786100	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	3570,00
2.	786200	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	4075,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- maksymalna pojemność dzieży 5,2 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy

Dzieża i hak
ze stali
nierdzewnej



Panel
sterowania



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786010	320	550	440	10	32	0,75	230	3990,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich
- cyfrowy panel sterowania obrotów oraz czasu pracy
- 10 poziomów prędkości
- 786023 maksymalna pojemność dzieży 12 kg (ciasta)
- 786034 maksymalna pojemność dzieży 18,7 kg (ciasta)
- 786045 maksymalna pojemność dzieży 30 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- metalowa, ruchoma osłona dzieży
- stopki stabilizujące urządzenie
- rewers dzieży
- sygnał dźwiękowy
- płynna regulacja obrotów
- funkcja „pause”

Panel
sterowania



Dzieża i hak
ze stali
nierdzewnej



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	M kg	P kW	U V	Cena netto
786023	730	550	770	23	90	1,3	230	7130,00
786034	850	520	860	34	120	1,8	230	8640,00
786045	850	520	920	45	145	2,6	230	10800,00



MIKSER SPIRALNY



- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 22 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786102	300	550	620	48	0,37	230	4395,00
786202	400	700	680	82	0,90	230	5530,00
786302	450	740	730	90	1,10	230	6345,00

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenia na 400 V posiadają 2 biegi
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786402	400	700	700	94	0,55	400	9035,00
786502	450	740	750	127	1,10	400	10640,00

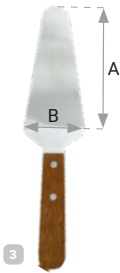
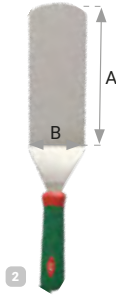
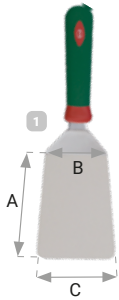


MIKSER SPIRALNY



- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- urządzenie na 230 V posiada 1 bieg
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com**

Nr kat.	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V	Cena netto
786400	400	700	700	100	0,9	230	7580,00
786500	450	740	750	128	1,3	230	9220,00



1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
270150	150	154,00

2 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=200 mm, B=80 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
270260	260	195,00

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm



Nr kat.	L mm	Cena netto
503210	270	23,60

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

Nr kat.	Ø mm	Cena netto
561101	100	16,35

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564022	260	300	200	55,80
564052	260	300	450	81,80
564102	260	300	1000	108,00

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego



Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564030	350	300	1100	135,00

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564412	320	300	1200	171,00



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

Nr kat.	Ø mm	L mm	Cena netto
564413	200	1690	197,00



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

Nr kat.	L mm	Cena netto
564411	1500	230,00



1



4



3



6

POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.
- odporny na temperatury w zakresie -40° do +80°



6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY



- dedykowany do pojemników 600x400

Lp.	Nr kat.	Produkt	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
1.	563407	Pojemnik na ciasto	600	400	70	13	43,30
2.	563410	Pojemnik na ciasto	600	400	100	19	59,30
3.	563411	Pojemnik na ciasto	400	300	100	10	33,10
4.	563408	Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410	600	400	20	-	30,90
5.	563412	Pokrywa do pojemnika 563411	400	300	20	-	26,10

Nr kat.	Cena netto
563409	273,00

ŁOPATA DO PIZZY, OPERACYJNA

- łopata do operowania w piecu
- wygodna rękojeść
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Nr kat.	Długość rączki mm	Ø mm	L mm	Cena netto
564123	972	228	1200	84,60



AI

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- aluminiowa rękojeść
- część robocza - włosie mosiężne ze skrobakiem stalowym
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Nr kat.	L mm	Cena netto
564420	1200	64,10



ŁOPATA DO PIZZY

- drewniana rączka
- powierzchnia robocza aluminiowa
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Lp.	Nr kat.	Długość rączki mm	W mm	D mm	L mm	Cena netto
1.	564642	325	305	335	640	47,00
2.	564852	515	305	335	850	50,40



ŁOPATA DO PIZZY

- łopata do pizzy aluminiowa, perforowana
- otwór do zawieszenia w ręczce
- do skręcenia

Nr kat.	Długość rączki mm	W mm	D mm	L mm	Cena netto
564660	310	300	350	660	74,40



AI

TALERZE DO PIZZY

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Lp.	Nr kat.	Produkt	Ø mm	H mm	K szt.	Cena netto
1.	390301	Talerz do pizzy Tina	330	20	6	36,70
2.	390302	Talerz do pizzy Tina	350	20	6	45,30
1.	388615	Talerz do pizzy	330	12	6	12,15



1

LUBIANA



2



BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



Nr kat.	Ø mm	H mm	Cena netto
560241	240	25	19,80
560261	260	15	21,20
560281	280	25	22,00
560301	300	25	21,80
560321	320	25	24,10
560361	360	25	27,60
560401	400	25	32,00
560451	450	40	46,50
560501	500	40	51,30

SIATKA DO PIZZY



Nr kat.	Ø mm (wewnętrzna)	Ø mm (zewnętrzna)	Cena netto
562281	250	280	10,80
562311	280	300	13,45
562330	310	330	13,90
562361	350	380	15,45
562400	380	400	18,30
562460	430	460	20,10
562500	480	500	25,50
562600	570	600	43,80

BLACHA DO PIZZY

- wykonane z anodowanego aluminium



Nr kat.	Ø mm	Cena netto
560302	300	44,90
560332	330	29,90
560402	400	38,50
560452	450	47,00

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna klapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	W (użytkowe) mm	D (użytkowe) mm	H (użytkowe) mm	Cena netto
563451	450	450	120	430	430	100	59,00
563453	500	500	300	480	480	285	75,60

TORBA TERMICZNA

- transportowa torba termiczna na zakupy bądź lunchboxy
- poręczne uchwyty do przenoszenia
- przezroczysta kieszeń na rachunki
- izolacja termiczna z warstwą pianki PE
- wnętrze torby wykonane z folii aluminiowej zapewniającej dodatkową izolację i ułatwiającą czyszczenie
- ładowana od góry, zamykana na suwak



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	Cena netto
563455	580	350	380	45,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057301	410	410	330	32	212,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczególnie przylegająca pokrywa



Nr kat.	W mm	D mm	H mm	V litry	Cena netto
057231	415	400	265	27	164,00

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe
- cena za komplet



Nr kat.	T °C	Cena netto
505020	do 100	159,00

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste
- cena za komplet



Nr kat.	T °C	Cena netto
505011	do 300	128,00

RĘKAWICE OLEJODPORNE

- wysoka odporność termiczna
- 5-palczaste
- wykonane z neoprenu
- cena za komplet



Lp.	Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
1.	505016	350	300	65,00
2.	505017	450	300	75,00

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste
- cena za sztukę



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505013	430	do 230	27,00

RĘKAWICA KUCHENNA

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczasta
- cena za sztukę



Nr kat.	L mm	T °C	K szt.	Cena netto
505015	430	do 230	1	35,70

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste
- cena za komplet



Nr kat.	L mm	T °C	Cena netto
505014	410	do 250	151,00

STÓL CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pojemność nadstawki 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833029	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2/+8	0,17	230	240	198	4	3490,00

STÓL CHŁODNICZY 3 DRZWIOWY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ SZKLANĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat. 831445



Nr kat.	Układ pojemników	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
833037	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2/+8	0,24	230	1294	402	308	4	5835,00

STÓL CHŁODNICZY DO PIZZY NA KÓLKACH Z WITRYNĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i wnętrze wykonana ze stali nierdzewnej
- dynamiczny obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- filtr przeciwpylkowy
- samodomykające się drzwi z blokadą
- funkcja automatycznego i ręcznego odszraniania
- pasują nadstawki chłodnicze nr kat. 834630 i 834641
- kółka przednie posiadają hamulce
- blat wykonany z granitu
- układ pojemników nadstawy:
nr kat. 834630: 6x GN 1/3 (max H = 150 mm)
nr kat. 834641: 6x GN 1/4 (max H = 150 mm)
- 3 półki GN 1/1 w standardzie
- dedykowane prowadnice nr kat. 831443
- dedykowana półka nr kat 831445
- urządzenie sprzedawane bez pojemników GN
- witryny chłodnicze sprzedawane osobno



Lp.	Nr kat.	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V	Klasa energ.	Zużycie energii kWh/rok	V litry	V litry netto	Klasa klimatyczna	Cena netto
1.	834630	1400	395	440	+2/+8	0,11	230	-	-	-	-	4	2765,00
	834641	1400	335	440	+2/+8	0,11	230	-	-	-	-	4	2100,00
2.	833031	1400	700	1120	+2/+8	0,24	230	E	1825	368	219	4	5760,00