
stalgast
Nowości Stalgast
– odkryj jeszcze
więcej możliwości!

Szafy chłodnicze do sezonowania mięsa

Kontrola temperatury i wilgotności.

Profesjonalne warunki sezonowania mięsa.

Atrakcyjna prezentacja zawartości.

Profesjonalne sezonowanie.
Nowe możliwości dla gastronomii.



Piece konwekcyjno-parowe FM – nowa generacja

Intuicyjny ekran dotykowy 9”.

Rozbudowane funkcje gotowania.

Automatyczny system mycia.

Więcej kontroli.
Więcej możliwości gotowania.



Wózki bankietowe grzewcze

Sprawny serwis. Dania w odpowiedniej temperaturze.




Zastawa stołowa MODERN
Elegancja porcelany.
Wytrzymałość na co dzień.

Podstawy chłodnicze i segmenty stołów chłodniczych

Chłodzenie dokładnie tam, gdzie go potrzebujesz.



System odwróconej osmozy RO BLACK

Lepsza jakość wody.
Większa ochrona urządzeń.



Stwórz bar dopasowany do swoich potrzeb.

Odkryj Arte Bar



Małe urządzenia.
Duże możliwości.

Poznaj Caterinę

