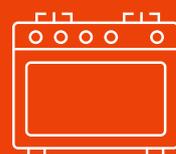




# Línea 700

Cocinas industriales



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 35 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

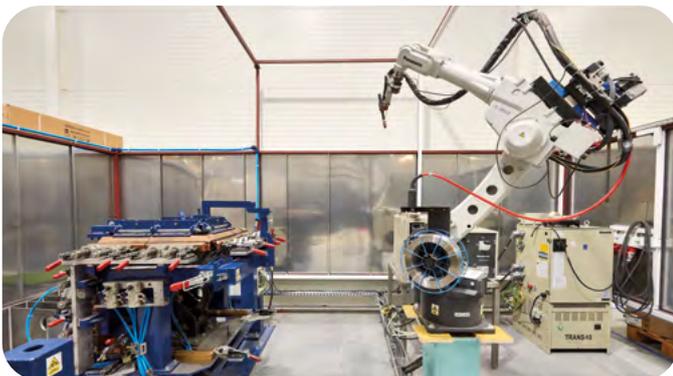
Moderna Fábrica de Dispositivos Gastronómicos en Radom.

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 Tablas 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.



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



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



[info@stalcast.es](mailto:info@stalcast.es)

# 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, SCHNEIDER-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 600 x 400/ GN 1/1: 660 x 445 x 285 mm (An x F x Al)
- dimensiones del horno a gas y eléctrico estático GN 2/1: 660 x 545 x 285 mm (An x F x Al)
- 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	Precio (€)
9710110	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	estático	2349,00
9710140	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	estático	2349,00
9710210	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	estático	2349,00
9710240	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	estático	2349,00
9710310	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	estático	2349,00
9710340	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	estático	2349,00
9715110	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	convección	2749,00
9715140	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	convección	2749,00
9715210	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	convección	2799,00
9715240	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	convección	2799,00
9715310	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	convección	2800,00
9715340	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	convección	2800,00
9716110	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	estático	2600,00
9716140	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	estático	2600,00
9716210	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	estático	2620,00
9716240	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	estático	2620,00
9716310	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	estático	2640,00
9716340	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	estático	2640,00
970000	Extensión reductora para parrilla	-	200	200	-	-	-	-	13,00
970005	Extensión WOK	225	-	-	35	-	-	-	47,00

**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 600 x 400/GN 1/1: 660 x 445 x 285 mm (An x F x Al)
- dimensiones del horno a gas y eléctrico estático GN 2/1: 660 x 545 x 285 mm (An x F x Al)
- 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	Al mm	P kW cocina/horno	T cocina/horno	tipo de horno	Precio (€)
9711110	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	estático	3210,00
9711140	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	estático	3210,00
9711210	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	estático	3210,00
9711240	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	estático	3210,00
9717110	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	estático	3449,00
9717140	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	convección	3449,00
9717210	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	convección	3499,00
9717240	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	convección	3499,00
9718110	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	estático	3320,00
9718140	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	estático	3320,00
9718210	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	estático	3390,00
9718240	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	estático	3390,00
970000	Extensión reductora para parrilla	-	200	200	-	-	-	-	13,00
970005	Extensión WOK	225	-	-	35	-	-	-	47,00

**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:  
4 x 3,5 kW or 2 x 3,5 kW + 2 x 5 kW
- 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 (An x Pr x Al): 800 x 700 x 850 mm
- dimensiones del horno eléctrico con thermaflow y ventilador (An x Pr x Al): 660 x 445 x 285 mm permiten utilizar planchas 600 x 400 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	Precio (€)
9713610	4 quemadores (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	convección	2390,00
9713640	4 quemadores (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	convección	2390,00
9713710	4 quemadores (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	convección	2390,00
9713740	4 quemadores (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	convección	2390,00

**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: 6 x 3,5 kW o 3 x 3,5 kW + 3 x 5 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 (An x Pr x Al): 1200 x 700 x 850 mm
- dimensiones del horno eléctrico con thermaflow y ventilador (An x Pr x Al): 660 x 445 x 285 mm permiten utilizar planchas 600 x 400 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 (An x Pr x Al): 340 x 574 x 380 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	Precio (€)
9714310	6 quemadores (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	convección	2999,00
9714340	6 quemadores (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	convección	2999,00
9714410	6 quemadores (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	convección	2999,00
9714440	6 quemadores (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	convección	2999,00

**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

 **stalgast**



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**

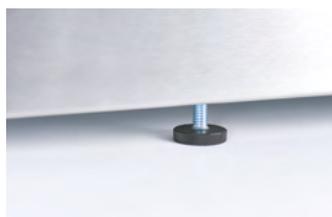


Parrillas de hierro **fundido**

- 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	Precio (€)
9705110	2 quemadores (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	795,00
9705140	2 quemadores (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	795,00
9705210	2 quemadores (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	800,00
9705240	2 quemadores (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	800,00
9706110	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	1330,00
9706140	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	1330,00
9706210	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	1345,00
9706240	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	1345,00
9706310	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	1350,00
9706340	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	1350,00
9707110	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	1750,00
9707140	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	1750,00
9707210	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	1760,00
9707240	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	1760,00
970000	Extensión reductora para parrilla	-	200	200	-	-	-	13,00
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-	-	86,00
9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm	-	-	-	-	-	-	99,00
9700060	Chimenea de ventilación para módulos 1200 mm	-	-	-	-	-	-	120,00
970005	Extensión WOK	225	-	-	35	-	-	47,00

**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



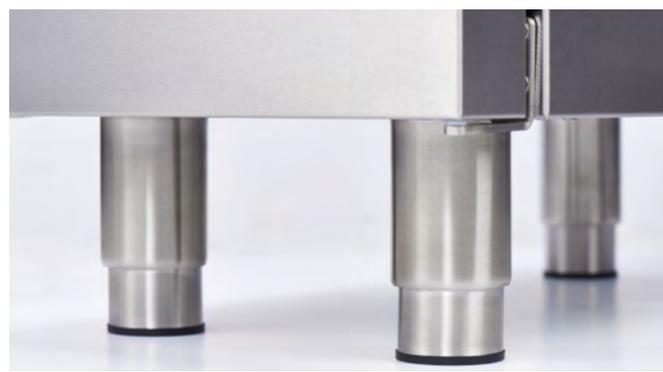
Indicadores de parámetros



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	Precio (€)
9705100	2 áreas de cocción	400	700	850	7,0	400	2499,00
9706100	4 áreas de cocción	800	700	850	14,0	400	4400,00
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-	86,00
9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm	-	-	-	-	-	99,00

**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	Precio (€)
9705500	2 áreas de cocción	400	700	250	5	400	<b>790,00</b>
9706500	4 áreas de cocción	800	700	250	10	400	<b>1390,00</b>
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-	<b>86,00</b>
9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm	-	-	-	-	-	<b>99,00</b>

**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

 **stalgast**



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 600 x 400/GN 1/1: 660 x 445 x 285 mm (A x P x AL)
- dimensiones del horno eléctrico estático GN 2/1: 660 x 545 x 285 mm (A x P x AL)



**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	Precio (€)
9715000	4 áreas de cocción	800	700	850	10,4 / 7	400	convección	2450,00
9716000	4 áreas de cocción	800	700	850	10,4 / 7	400	estático	2400,00

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

 **stalgast**



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  $\varnothing$  220 mm y 2,6 kW de potencia
- rango de control de potencia de seis posiciones
- dimensiones del horno eléctrico de convección 600 x 400/GN 1/1: 660 x 445 x 285 mm (A x P x AL)
- dimensiones del horno eléctrico estático GN 2/1: 660 x 545 x 285 mm (A x P x AL)
- 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	Precio (€)
9717000	6 áreas de cocción	1200	700	850	15,6 / 7	400	convección	2830,00
9718000	6 áreas de cocción	1200	700	850	15,6 / 7	400	estático	2830,00

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

 **stalgast**



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	Precio (€)
9705000	2 áreas de cocción	400	700	250	5,2	400	599,00
9706000	4 áreas de cocción	800	700	250	10,4	400	890,00
9707000	6 áreas de cocción	1200	700	250	15,6	400	1205,00
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-	86,00
9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm	-	-	-	-	-	99,00
9700060	Chimenea de ventilación para módulos 1200 mm	-	-	-	-	-	120,00

# 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**



alimentación  
a gas



acero inoxidable



producto polaco  
**Stalgast Radom**



PANEL DE CONTROL **ERGONÓMICO**

**BORDES LATERALES ALTOS**

SUPERFICIE DE TRABAJO  
**2200/4400 CM<sup>2</sup>**

**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	Precio (€)
9730110	Lisa simple	400	700	250	6,5	G20	1350,00
9730140	Lisa simple	400	700	250	6,5	G30	1350,00
9730210	Ranurada simple	400	700	250	6,5	G20	1370,00
9730240	Ranurada simple	400	700	250	6,5	G30	1370,00
9731110	Lisa doble	800	700	250	13	G20	2380,00
9731140	Lisa doble	800	700	250	13	G30	2380,00
9731210	Ranurada doble	800	700	250	13	G20	2380,00
9731240	Ranurada doble	800	700	250	13	G30	2380,00
9731310	Lisa-ranurada doble	800	700	250	13	G20	2390,00
9731340	Lisa-ranurada doble	800	700	250	13	G30	2390,00

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

 **stalgast**



alimentación  
eléctrica



acero inoxidable



producto polaco  
**Stalgast Radom**



PANEL DE CONTROL **ERGONÓMICO**

**BORDES LATERALES ALTOS**

SUPERFICIE DE TRABAJO  
**2200/4400 CM<sup>2</sup>**

**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	Precio (€)
9730100	Lisa simple	400	700	250	4,0	400	999,00
9730200	Ranurada simple	400	700	250	4,0	400	1245,00
9731100	Lisa doble	800	700	250	8,1	400	1699,00
9731200	Ranurada doble	800	700	250	8,1	400	1800,00
9731300	Lisa-ranurada doble	800	700	250	8,1	400	1800,00
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-	86,00
9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm	-	-	-	-	-	99,00

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

 **stalgast**



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**

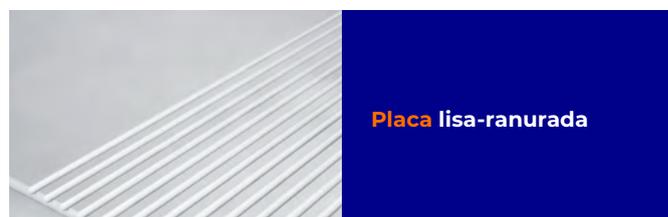
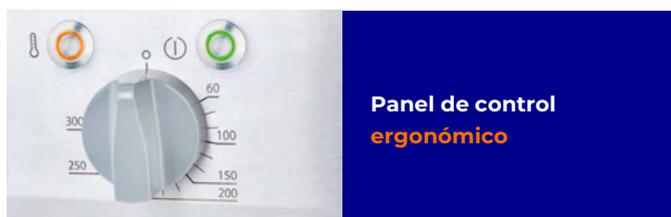
**BORDES LATERALES Y TRASERO  
ALTOS**

**SUPERFICIE DE TRABAJO  
2200/4400 CM<sup>2</sup>**

**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



Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	U V	P kW	Precio (€)
9731190	Lisa	800	700	430	400	8,1	1900,00
9731290	Ranurada	800	700	430	400	8,1	2010,00
9731390	Lisa-ranurada	800	700	430	400	8,1	2010,00

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**

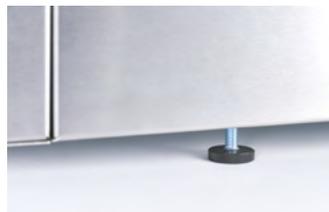
**FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA**

**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	Precio (€)
9732000	Barbacoa de agua	400	700	250	4,1	400	<b>2400,00</b>
9733000	Barbacoa de agua	800	700	250	8,2	400	<b>3800,00</b>
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-	<b>86,00</b>
9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm	-	-	-	-	-	<b>99,00</b>

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

 **stalgast**



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 cm<sup>2</sup>
- 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 recogegrasas
- 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	Precio (€)
9736110	Lisa simple	400	700	250	6,5	G20	1650,00
9736140	Lisa simple	400	700	250	6,5	G30	1650,00
9736210	Ranurada simple	400	700	250	6,5	G20	1650,00
9736240	Ranurada simple	400	700	250	6,5	G30	1650,00
9737110	Lisa doble	800	700	250	13	G20	3029,00
9737140	Lisa doble	800	700	250	13	G30	3029,00
9737210	Ranurada doble	800	700	250	13	G20	3100,00
9737240	Ranurada doble	800	700	250	13	G30	3100,00
9737310	Lisa-ranurada doble	800	700	250	13	G20	2999,00
9737340	Lisa-ranurada doble	800	700	250	13	G30	2999,00

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

 **stalgast**



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 cm<sup>2</sup>
- 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 recoge grasas
- 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	Precio (€)
9736100	Lisa simple	400	700	250	4,05	400	<b>1240,00</b>
9736200	Ranurada simple	400	700	250	4,05	400	<b>1375,00</b>
9737100	Lisa doble	800	700	250	8,1	400	<b>2029,00</b>
9737200	Ranurada doble	800	700	250	8,1	400	<b>2100,00</b>
9737300	Lisa-ranurada doble	800	700	250	8,1	400	<b>2100,00</b>

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

 **stalgast**



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	Precio (€)
9732010	Lava-grill (rejilla V)	400	700	850	8	G20	1750,00
9732040	Lava-grill (rejilla V)	400	700	850	8	G30	1750,00
9732110	Lava-grill (rejilla S)	400	700	850	8	G20	1800,00
9732140	Lava-grill (rejilla S)	400	700	850	8	G30	1800,00
9733010	Lava-grill (rejilla V)	800	700	850	16	G20	2100,00
9733040	Lava-grill (rejilla V)	800	700	850	16	G30	2100,00
9733110	Lava-grill (rejilla S)	800	700	850	16	G20	2100,00
9733140	Lava-grill (rejilla S)	800	700	850	16	G30	2100,00
973997	Rejilla para pescado tipo S para dispositivos 400	-	-	-	-	-	180,00
973998	Rejilla para pescado tipo S para dispositivos 800	-	-	-	-	-	360,00
973999	Piedra de lava	-	-	-	-	-	30,00

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 310 × 300 × 120 mm
- freidoras 9725210 y 9725230 equipadas con cestas 130 × 300 × 120 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	Precio (€)
<b>9725110</b>	Freidora simple	400	700	850	17	15	G20	<b>2640,00</b>
<b>9725140</b>	Freidora simple	400	700	850	17	15	G30	<b>2640,00</b>
<b>9725210</b>	Freidora doble	400	700	850	2x7	12	G20	<b>3670,00</b>
<b>9725240</b>	Freidora doble	400	700	850	2x7	12	G30	<b>3670,00</b>

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

 **stalgast**



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

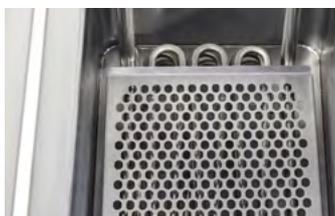
- panel delantero grabado con láser
- indicadores de funcionamiento y alimentación
- sistema de protección del dispositivo accesible desde el panel de control
- rango de temperaturas de hasta 190°C
- sistema de „zona fría”
- corte automático de alimentación al sacar la resistencia
- elementos de resistencia móviles para facilitar la limpieza
- vaciado seguro de aceite
- posibilidad de montaje sobre base bastidor abierta o base cerrada con puerta
- cesta 210 × 350 × 110 mm incluida
- posibilidad de colocar dos cestas en una cuba (2x - 105 × 350 × 110 mm)
- pies ajustables



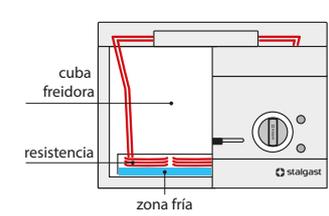
Palanca de la válvula de vaciado



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	Precio (€)
1.	<b>9725000</b>	Freidora simple	400	700	250	10	9	400	<b>1520,00</b>
2.	<b>9725500</b>	Freidora simple	400	700	850	15	15	400	<b>1850,00</b>
3.	<b>9726000</b>	Freidora doble	800	700	250	2x10	18	400	<b>2390,00</b>
	<b>979991</b>	Juego de dos cestas para 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	<b>125,00</b>

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

 **stalgast**



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: GN 1/1
- 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	Precio (€)
9724500	400	700	440	hasta 75	1	230	999,00

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

 **stalgast**



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 M<sup>2</sup>  
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	Precio (€)
<b>9740010</b>	800	700	850	17	~200	G20	58	<b>3549,00</b>
<b>9740040</b>	800	700	850	17	~200	G30	58	<b>3549,00</b>

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

 **stalgast**



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 M<sup>2</sup> 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)



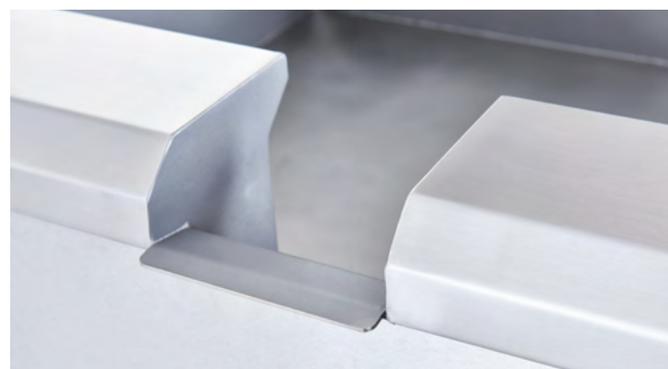
Un sistema **preciso** de elevación de caba



**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	Precio (€)
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58	3450,00

**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 M<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>
- 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	Precio (€)
9741000	Sartén	400	700	850	13	90	5	400	1590,00
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	86,00

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

 **stalgast**



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 2 × 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 2 x 1/6

Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	V litros	P kW	U	Precio (€)
9745110	Cocedor de pasta	400	700	850	25	9,1	G20	2140,00
9745140	Cocedor de pasta	400	700	850	25	9,1	G30	2140,00
979992	Cesta para pasta (estándar GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	170,00
979993	Cesta para pasta (estándar GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	199,00

**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 2 x 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 2 x 1/6

Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	S kg/h	P kW	U V	Precio (€)
9745000	Cocedor de pasta	400	700	850	15	6	400	1699,00
979992	Cesta para pasta (estándar GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	170,00
979993	Cesta para pasta (estándar GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	199,00
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	-	-	-	86,00

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**

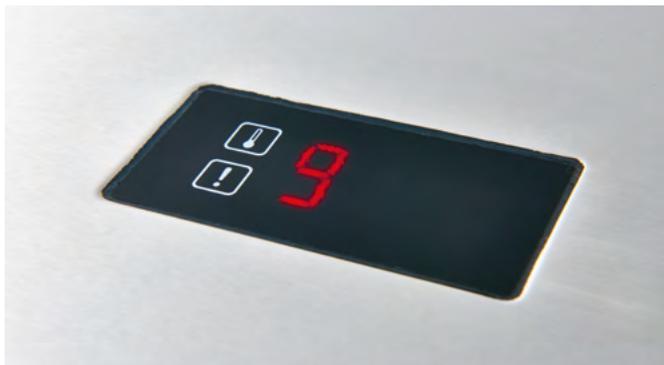


# Wok de inducción

- 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	Precio (€)
9704005	Wok	-	400	700	850	25	5	400	-	2200,00
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	400	-	-	-	-	-	-	86,00
037400	Sartén Wok	400	-	-	120	-	-	-	200	21,80
037401	Sartén Wok	400	-	-	120	-	-	-	185	33,00

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**



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 2 × GN 1/1 150MM**

# Baño maría eléctrico

- posibilidad de instalar chimenea
- panel delantero grabado con láser
- dimensiones de la cuba: modelo 9720000 – 306 × 508 × 155 mm; modelo 9721000 – 630 × 508 × 155 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



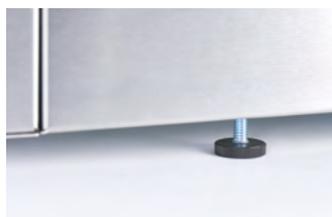
Capacidad de la cuba según estándar **GN1/1**



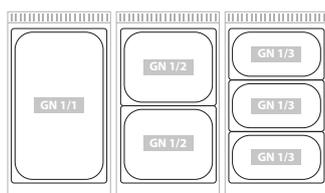
Vaciado de **agua segura**



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	Precio (€)
<b>9720000</b>	Baño maría	400	700	250	0,8	230	<b>749,00</b>
<b>9721000</b>	Baño maría	800	700	250	1,6	230	<b>1150,00</b>
<b>9700020</b>	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm						<b>86,00</b>
<b>9700040</b>	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm						<b>99,00</b>

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	Precio (€)
1.	<b>9700200</b>	Elemento neutro	400	700	250	<b>315,00</b>
	<b>9700400</b>	Elemento neutro	800	700	250	<b>378,00</b>
	<b>9700600</b>	Elemento neutro	1200	700	250	<b>388,50</b>
2.	<b>9700210</b>	Elemento neutro con cajón	400	700	250	<b>420,00</b>
	<b>9700410</b>	Elemento neutro con cajón	800	700	250	<b>535,50</b>
	<b>9700610</b>	Elemento neutro con 2 cajones	1200	700	250	<b>756,00</b>
	<b>9700020</b>	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	-	-	-	<b>86,00</b>
	<b>9700040</b>	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm	-	-	-	<b>99,00</b>
	<b>9700060</b>	Chimenea de ventilación para módulos 1200 mm	-	-	-	<b>120,00</b>

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	Precio (€)
1.	9701200	Base bastidor	400	565	600	210,00
	9701400	Base bastidor	800	565	600	305,00
	9701600	Base bastidor	1200	565	600	399,00
2.	9702200	Base abierta	400	565	600	330,80
	9702400	Base abierta	800	565	600	408,50
	9702600	Base abierta	1200	565	600	496,70
3.	9703200	Base cerrada con puerta	400	620	600	419,00
	9703400	Base cerrada con puerta	800	620	600	573,30
	9703600	Base cerrada con puerta	1200	620	600	683,60

- 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	Precio (€)
1.	9700041	Puerta 400 - izquierda	393	110	441	100,00
	9700042	Puerta 400 - derecha	393	110	441	100,00
2.	9700061	Puerta 600 - izquierda	593	110	441	120,00
	9700062	Puerta 600 - derecha	593	110	441	120,00

- 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	Precio (€)
1.	9700071	bajo corto	8	589	19	30,00
	9700072	bajo mediano	8	619	19	35,00
	9700073	bajo largo	8	660	19	37,00
2.	9700081	alto largo	7	589	40	34,00
	9700082	alto mediano	7	617	40	39,00



## Extensión reductora

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

Nº cat.	An mm	F mm	Precio (€)
970000	200	200	13,00



## 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	Precio (€)
9700020	Chimenea de ventilación para módulos 400 mm	86,00
9700040	Chimenea de ventilación para módulos 800 mm	99,00
9700060	Chimenea de ventilación para módulos 1200 mm	120,00

## Extensión WOK

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

Nº cat.	Ø mm	Al mm	Precio (€)
970005	225	35	47,00



# 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

 **stalgast**



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



Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
773051	Hornillo de pavimento	340	340	340	5	G30	346,50
773052	Hornillo de pavimento	340	340	340	5	G20	346,50

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

 **stalgast**



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  $\varnothing$  450-500 mm
- apto para ollas grandes de 50-100 l
- pies ajustables



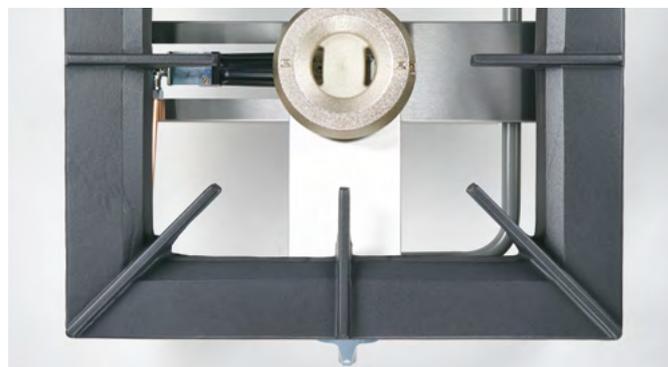
Quemador 9 kW en Hornillos Top Line



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	Precio (€)
1.	<b>773001</b>	Hornillo simple	565	605	380	9	G20	<b>504,00</b>
	<b>773004</b>	Hornillo simple	565	605	380	9	G30	<b>504,00</b>
	<b>773011</b>	Hornillo doble	1140	605	380	2x9	G20	<b>899,00</b>
	<b>773014</b>	Hornillo doble	1140	605	380	2x9	G30	<b>899,00</b>
2.	<b>773035</b>	Hornillo individual Top Line Power	565	605	380	14	G20	<b>619,00</b>
	<b>773034</b>	Hornillo individual Top Line Power	565	605	380	11	G30	<b>599,00</b>
	<b>773000</b>	Extensión reductora para parrilla de hornillos Top Line	300	300	10	-	-	<b>20,00</b>

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  $\varnothing$  340 mm y 5 kW de potencia
- 773028 campos de inducción de  $\varnothing$  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	Precio (€)
773025	500	500	380	5	400	1785,00
773028	600	600	380	8	400	2089,50

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	Precio (€)
773020	580	580	380	5	400	1099,00

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	Precio (€)
1.	<b>979511</b>	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	<b>1490,00</b>
	<b>979514</b>	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	<b>1490,00</b>
	<b>979521</b>	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	<b>1490,00</b>
	<b>979524</b>	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	<b>1490,00</b>
	<b>979531</b>	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	<b>1490,00</b>
	<b>979534</b>	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	<b>1490,00</b>
	<b>979611</b>	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	<b>2090,00</b>
	<b>979614</b>	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	<b>2090,00</b>
	<b>979621</b>	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	<b>2090,00</b>
	<b>979624</b>	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	<b>2090,00</b>
2.	<b>970000</b>	Extensión reductora	-	200	200	-	-	-	<b>13,00</b>
3.	<b>970005</b>	Extensión WOK	225	-	-	35	-	-	<b>47,00</b>

No.	Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
1.	<b>999511</b>	4 quemadores (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G20	<b>1599,00</b>
	<b>999514</b>	4 quemadores (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G30	<b>1599,00</b>
	<b>999521</b>	4 quemadores (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G20	<b>1599,00</b>
	<b>999524</b>	4 quemadores (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G30	<b>1599,00</b>
	<b>999531</b>	4 quemadores (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G20	<b>1599,00</b>
	<b>999534</b>	4 quemadores (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G30	<b>1599,00</b>
	<b>999541</b>	4 quemadores (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G20	<b>1599,00</b>
	<b>999544</b>	4 quemadores (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G30	<b>1599,00</b>
	<b>999551</b>	4 quemadores (9+9+9+9)	900	900	850	36	G20	<b>1599,00</b>
	<b>999554</b>	4 quemadores (9+9+9+9)	900	900	850	36	G30	<b>1599,00</b>
	<b>999611</b>	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G20	<b>2230,00</b>
	<b>999614</b>	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G30	<b>2230,00</b>
	<b>999621</b>	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G20	<b>2230,00</b>
	<b>999624</b>	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G30	<b>2230,00</b>

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**



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	Precio (€)
978511	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	1365,00
978514	4 quemadores (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	1365,00
978521	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	1365,00
978524	4 quemadores (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	1365,00
978531	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	1365,00
978534	4 quemadores (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	1365,00
970000	Extensión reductora	-	200	200	-	-	-	13,00
970005	Extensión WOK	225	-	-	35	-	-	47,00

Nº cat.	Descripción	Ø mm	An mm	F mm	Al mm	P kW	U	Precio (€)
978614	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	1932,00
978621	6 quemadores (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	1932,00
978624	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	1932,00
979611	6 quemadores (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	2090,00
970000	Extensión reductora	-	200	200	-	-	-	13,00
970005	Extensión WOK	225	-	-	35	-	-	47,00

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  $\varnothing$  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 **crystal vitrocerámico**

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
979510	2 campos inducción	400	700	850	7	400	3250,00
979610	4 campos inducción	800	700	850	14	400	5290,00

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  $\varnothing$  220 mm y 2,6 kW de potencia**

Nº cat.	Descripción	An mm	F mm	Al mm	P kW	U V	Precio (€)
979500	4 placas calefactoras	800	700	850	10,4	400	1099,00
979600	6 placas calefactoras	1200	700	850	15,6	400	1700,00

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 cm<sup>2</sup>
- 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	Precio (€)
979301	Lisa simple	400	700	850	4,05	400	1390,00
979302	Ranurada simple	400	700	850	4,05	400	1499,00
979311	Lisa doble	800	700	850	8,10	400	1950,00
979312	Ranurada doble	800	700	850	8,10	400	2150,00
979313	Lisa-ranurada doble	800	700	850	8,10	400	2150,00

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**

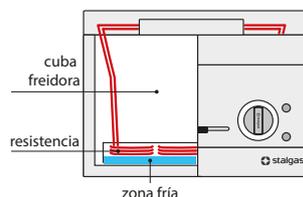
## CAPACIDAD DE LA CUBA 10 LITROS

## 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: 210 x 315 x 110 mm
- opción de colocar dos cestas en una cuba (2 x - 105 x 315 x 110 mm)



Possible colocación de dos cestas en la cuba



Zona fría

Nº cat.	Producto	An mm	F mm	Al mm	V litros	P kW	U V	Precio (€)
979250	Freidora sencilla	400	700	850	10	9	400	1799,00
979994	Conjunto de dos cestas	105	315	110	-	-	-	135,00

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



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 **600 x 400 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 660 x 445 x 285 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 (20 mm)



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	Precio (€)
<b>965001</b>	Horno	800	640	600	6	400	<b>1250,00</b>
<b>960001</b>	Conjunto de conexión	-	-	-	-	-	<b>106,00</b>

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

 **stalgast**



alimentación eléctrica



acero inoxidable



producto polaco  
**Stalgast Radom**

**ESTRUCTURA ESTABLE**

**SUPERFICIE DE LA CUBA 0,27 M<sup>2</sup>**

**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 m<sup>2</sup>) permite la preparación de múltiples productos al mismo tiempo**
- elevación manual de la cauba 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	Precio (€)
<b>778002</b>	Pan	700	786	912	hasta 300	100	6,3	400	<b>1499,00</b>
<b>651202</b>	Shower set	-	-	-	-	-	-	-	<b>88,00</b>



## Contacte con nosotros



**Stalgast, S.L.**  
C/ Cantonigrós, 11, Pol. Malloles II  
08500 VIC, Barcelona  
España



[www.stalgast.es](http://www.stalgast.es)  
**E-mail:**  
[info@stalgast.es](mailto:info@stalgast.es)

L700ES\_2025\_05\_16

