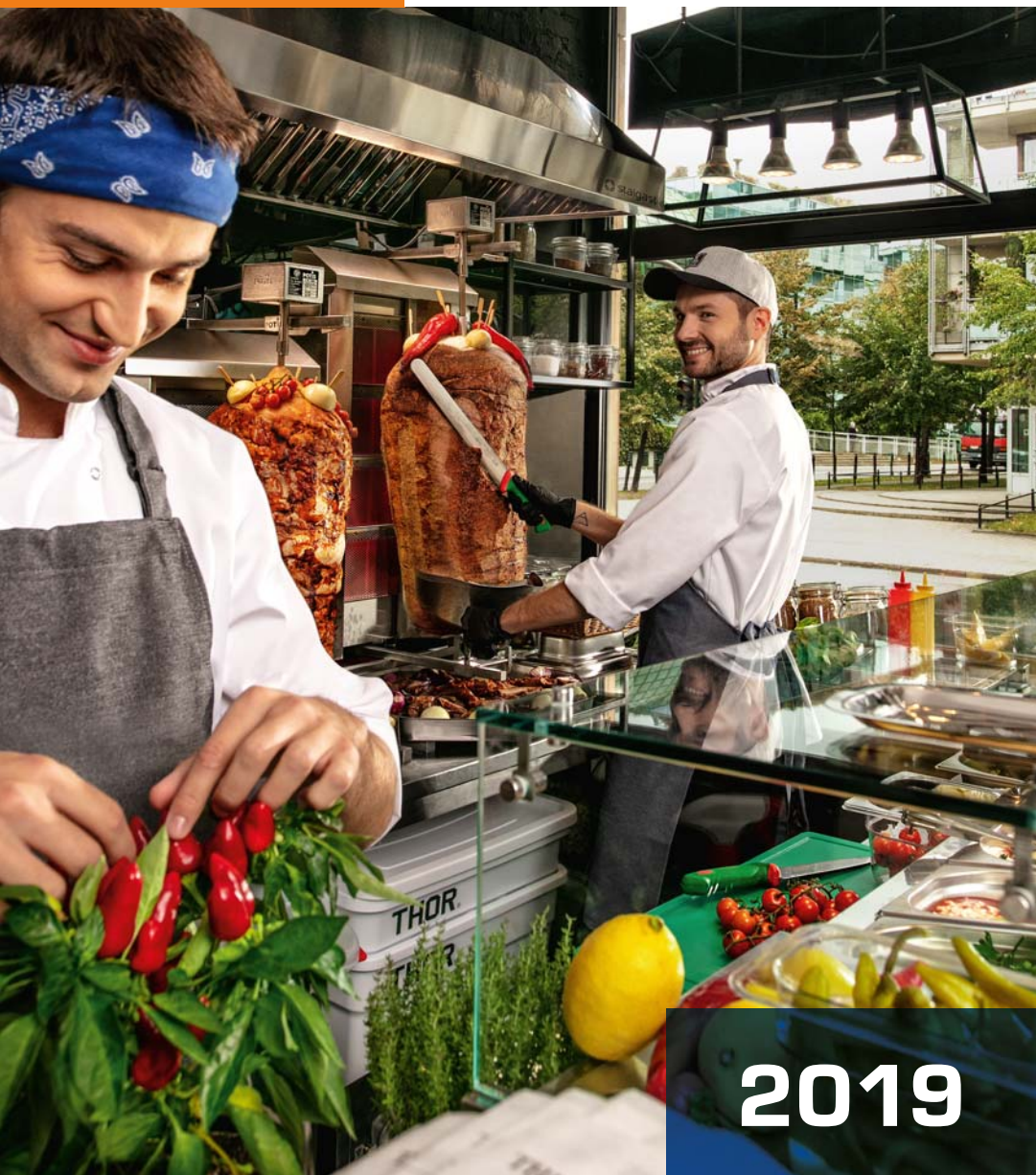
Qualité et fiabilité
à votre service.

stalgast

matériel de restauration professionnelle



2019

STALGAST SP. Z O.O. [SARL] est une société polonaise ayant plus de 25 années d'expérience dans la fabrication et la vente de matériel moderne de restauration pour les hôtels, restaurants et bars.
En tant que leader de son marché national, Stalgast ne cesse de gagner des clients à l'étranger (par exemple, en France, en Italie, en Allemagne et en Russie). La société possède sa propre usine et 24.000 m² d'entrepôt. Ainsi, Stalgast offre non seulement des produits de haute qualité à un prix abordable, mais garantit en outre leur disponibilité constante et leur livraison rapide.

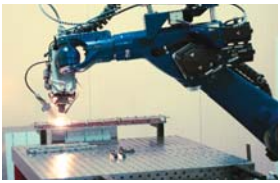
Qualité européenne, Production polonaise

Plus de 6000 produits en stock

24 000 m² d'entrepôt

Plus de 500 employés

97% de disponibilité des produits



TRUMPF

stalgast
matériel de restauration professionnelle

Plus de 25 ans d'expérience

La société Stalgast est une entreprise familiale opérant sur le marché HoReCa depuis 1990. Stalgast est le leader du marché polonais des fournisseurs professionnels d'équipement de traiteur pour les restaurants, bars, hôtels et entreprises de restauration. Notre offre couvre une large gamme de produits confectionnés par des fabricants de renommée mondiale.

Nous fournissons des clients en Pologne et en Europe à travers un réseau de distributeurs locaux. Stalgast emploie plus de 500 salariés. Une équipe de travailleurs expérimentés et dynamiques fournit un service rapide et professionnel.

Entrepôt 24,000 m²

Un système avancé de gestion d'entrepôts avec un entrepôt de 24 000 m2 de surface.
Plus de 6 000 produits en stock avec une disponibilité de 97 % permettent une livraison rapide.

Notre propre usine

Depuis 2008, Stalgast propose à ses clients des solutions de haute qualité et économiques, grâce à des équipements de fabrication de pointe. La proximité des sites d'usine et les systèmes de production avancés permettent à Stalgast d'assurer la réalisation rapide des commandes. Notre grande flexibilité et l'approche individualisée dont nous sommes partisans se traduit dans notre devise : nombreux concepts, un seul fabricant.

6-39 SÉRIE APPAREILS CHAUFFANTS GAMME 700, APPAREILS D'APPOINT

Cuisinières à gaz, induction, infrarouge, électriques 10-17
Fry-top 18-20
Friteuses 21
Sauteuses 22-23
Cuiseurs à pâtes 24-25
Wok 26
Bain-maries 27
Éléments neutres 28
Bases et accessoires 29
Appareils d'appoint 30-39
Réchauds à gaz, induction et électriques 30-37
Cuisinières à gaz et électriques autonomes 35-37
Four à convection 38
Sauteuse électrique 39

40-51 VAISSELLE ET PLATS DE CUISINE

Casseroles Standard Line 41
Casseroles Premium Line 42-43
Casseroles trois couches 45
Jeu de casseroles et accessoires d'appoint 43-44
Poêles Premium Line 46
Poêles Platinum avec un revêtement antiadhésif 47-48
Poêle Wok 46
Plats en fonte 49-51

52-82 USTENSILES DE CUISINE

Seaux 53
Essoreuse à salade 54
Bassines, baignoires 55
Tamis, passoires 56-57
Accessoires de service 58-61
Spatules, fouets, râpes 62-65
Presse-purée 63
Pelles, carafes, mesures 64-65
Présentoirs, thermomètres 67-68
Doseurs, présentoirs à sauces 69
Pincettes, pinces, ouvre-boîtes 70-71
Couteaux et ustensiles à décorer 72-75
Mandoline 77-78
Balances, plateformes de pesage 79-82

83-113 COUTEAUX ET PLANCHES DE CUISINE

Couteaux et sets de couteaux de cuisine 84-103
Planches à découper 106-110
Feuilles de boucher, marteaux attendrisseurs à viande 90, 93, 97, 112
Cisailles de cuisine 96, 113
Aiguiseurs et fusils de boucher ... 87, 90-93, 104-105
Bloc de boucher 111

115-195 ACCESSOIRES ET VAISSELLE DE TABLE

Couverts 115-128
Verre et porcelaine 130-168
Sets à épices 190-191
Porte-serviettes 194
Paniers à pain 192-193
Plats à gratin 167-168
Plats émaillés 165-166

196-237 STOCKAGE ET TRANSPORT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Bacs GN 197-215
Thermos de transport 223-230
Chariots de manutention et chariots de serveur 232-234
Rayons 235-237
Conteneurs de transport 217
Machines de conditionnement et accessoires 218-222
Sacs à pizza 231
Distributeur d'assiettes chauffant 232

238-275 SET DE TRAITEUR

Chauffe-plats, carburant pour chauffe-plats 241-246
Chauffe-eau, marmites à soupe 249-253
Carafes, thermos de table 254-256
Plateaux 259, 262-264
Lampes chauffantes pour plats 239-240
Plats de service 260
Vaisselle amuse-bouche 266-272
Plaques amuse-bouche en schiste 269
Colonnes-présentoirs traiteur 274-275
Rafraîchisseur de boissons, machine à granita ... 258

276-282 SERVICES TRAITEUR

Parasol chauffant 277
Lampes chauffantes suspendues 278-279
Table de bar 281
Meubles traiteur 282
Table à langer 281

283-306 ÉQUIPEMENT DE BAR

Machines à glaçons, mixeurs plongeants 284-289, 300-303
Broyeurs à glaçons 299
Presse-agrumes 297-298
Shakers, tire-bouchons pour serveurs 291-292
Mesures et doseurs 293
Siphon à eau de Seltz 296
Appareils de réfrigération de bar 305-306

stalgast
matériel de restauration professionnelle

307-318 MACHINES À CAFÉ ET ACCESSOIRES

Machines à expresso 308-312
Moulins à café 313
Percolateur 313
Refrigérateur à lait pour machines à café 310
Table pour machine à expresso 314
Bac à marc de café 317
Verrerie de café 315-316
Détergents pour machines à café 318

319-340 ÉQUIPEMENT DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Cartouches 320-323
Portionneurs, cuvettes, coupes à glace 325-327
Poches, douilles pâtissières 324, 330-331
Plats à gâteaux et fruits 336-338
Pétrins planétaires 340
Machine à chocolat chaud 339
Chalumeau de cuisine,
coquilles à crème brûlée 339
Couteaux pâtissiers 335

341-357 ÉQUIPEMENT DE PIZZERIA

Fours à pizza 342-349
Pétrins spirales 351-352
Tourtières, grilles à pizza 355
Sacs, coffres isothermes 355-356
Tables réfrigérées 357
Pelles, spatules à pizza 353-354

358-369 PRÉPARATION DYNAMIQUE

Hachoir à viande 366-367
Trancheuses d'escalopes et accessoires 364-365
Machine à saucisses 368
Trancheuses à charcuterie 360-362
Éplucheuse de pommes de terre 359

370-402 CUISSON

Grills de contact, friteuses 372-373, 376-379, 381-382
Chauffe-saucisse à rouleaux 373, 383
Gaufriers, crêpières 374, 379-380, 385
Plaques pour grill,
tournebroches à gyros 375, 377, 384, 390-391
Fours à micro-ondes 398-402
Bain-maries posables 380
Grille-pain, poêles à grillades,
fours à convection, salamandre 375, 386-389
Cuisinière à induction 396-397
Circulateur sous vide et accessoires 394-395

403-428 MATÉRIEL DE RÉFRIGÉRATION

Armoires réfrigérées et frigorifiques 413-419
Tables réfrigérées et frigorifiques 420-424
Vitrines d'exposition 404-412
Matériel de réfrigération 600 x 400 425-426
Congélateurs coffre 427
Refroidisseur rapide 427

429-438 MOBILIER EN ACIER INOXYDABLE

Tables de travail 432-433
Plonges 434-437
Armoires 437
Etagères du chef 437

439-454 HYGIÈNE

Lampe UV, lampes insecticides 449
Bacs à déchets 444-448
Brosses de nettoyage 450-451
Balai 452
Chiffon microfibre 451
Brosse à balayer 452
Base roulante 451
Vêtements de travail 440-443
Détergents 454

455-478 LAVAGE

Lave-vaisselle 456-462
Paniers lave-vaisselle 464-465
Adoucisseurs d'eau 467-469
Robinets verticaux et autres 472-478
Broyeurs de déchets organiques 470-471
Égouttoir pour assiettes 467
Colonne d'eau pour ligne 700 478

SÉRIE APPAREILS CHAUFFANTS GAMME 700, APPAREILS D'APPOINT

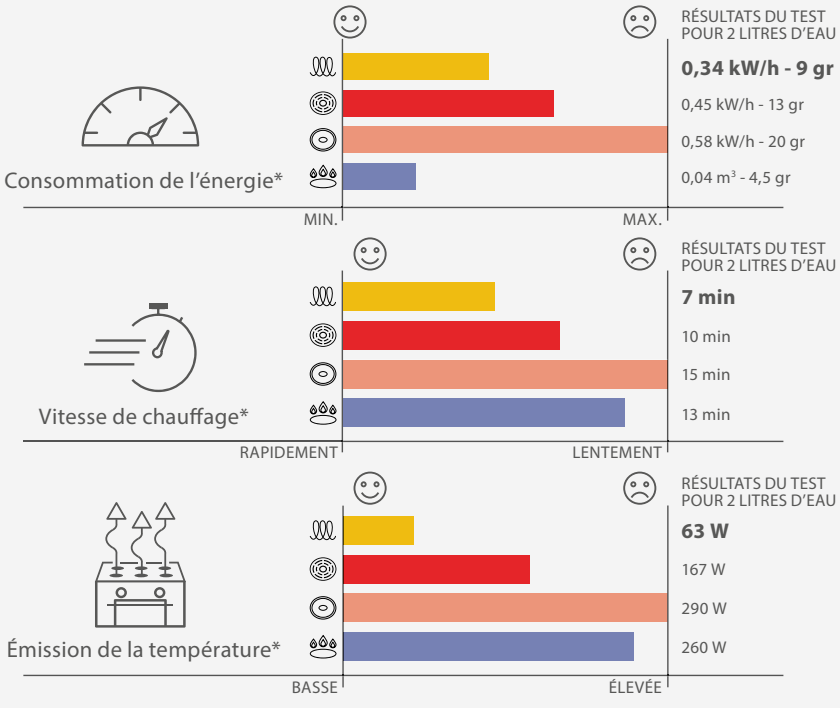
GAMME 700

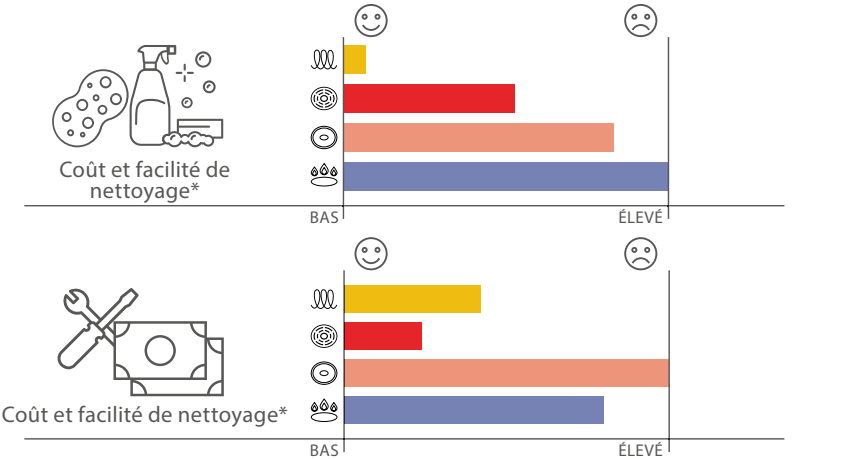
Cuisinières à gaz, induction, infrarouge, électriques 10-17
Fry-top 18-20
Friteuses 21
Sauteuses 22-23
Cuiseurs à pâtes 24-25
Wok 26
Bain-maries 27
Éléments neutres 28
Bases et accessoires 29

APPAREILS D'APPOINT

Réchauds à gaz, induction et électriques 30-37
Cuisinières à gaz et électriques autonomes 35-37
Four à convection 38
Sauteuse électrique 39

Comparaison de la technologie de chauffage





* Résultat du test d'ébullition de 2 litres d'eau sur une champ de cuisson.
Les coûts de l'électricité et du gaz ont été considérés comme les prix moyens en Pologne. Les coûts comprennent la consommation d'énergie, les coûts de main-d'œuvre et les coûts des consommables.

SÉRIE APPAREILS CHAUFFANTS GAMME 700 APPAREILS D'APPOINT

Porte du four vitrée

- contrôle du processus de préparation des aliments
- construction de la porte protégeant des brûlures

Poignée de porte ergonomique

- exploitation pratique et sûre
- facile à nettoyer

Cheminées plus hautes dans les appareils à gaz

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

Design assurant le confort d'utilisation

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

ERGONOMIE – SÉCURITÉ – DESIGN MODERNE

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

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

Système de commande intuitif

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

CUISINIÈRES À GAZ

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

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS AVEC FOUR

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- différentes configurations des brûleurs: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW à deux couronnes
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/5 (réduction de la flamme jusqu'à 20 % de la consommation de gaz maximale)**
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle
- grilles en fonte
- flamme pilote
- protection anti-débordement
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- porte du four vitrée
- dimensions du four électrique à chaleur tournante 600x400/GN1/1: 660x445x285 mm (LxPxH)
- dimensions du four à gaz et électrique statique GN2/1: 660x545x285 mm (LxPxH)
- rails à trois niveaux
- **four avec fonction de contrôle de l'humidité***
- éclairage de l'intérieur du four*
- pieds réglables (±45 mm)

Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière / four	U cuisinière / four	Type de four	Prix (€) HT
9710110	4 brûleurs (3,5 + 2x5 + 7)	-	800	700	850	20,5 / 6	G20	statique	**1999,00**
9710130	4 brûleurs (3,5 + 2x5 + 7)	-	800	700	850	20,5 / 6	G30	statique	**1999,00**
9710210	4 brûleurs (3,5 + 5 + 2x7)	-	800	700	850	22,5 / 6	G20	statique	**1999,00**
9710230	4 brûleurs (3,5 + 5 + 2x7)	-	800	700	850	22,5 / 6	G30	statique	**1999,00**
9710310	4 brûleurs (2x5 + 2x7)	-	800	700	850	24,0 / 6	G20	statique	**1999,00**
9710330	4 brûleurs (2x5 + 2x7)	-	800	700	850	24,0 / 6	G30	statique	**1999,00**
9715110	4 brûleurs (3,5 + 2x5 + 7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	chaleur tournante	**2299,00**
9715130	4 brûleurs (3,5 + 2x5 + 7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	chaleur tournante	**2299,00**
9715210	4 brûleurs (3,5 + 5 + 2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	chaleur tournante	**2299,00**
9715230	4 brûleurs (3,5 + 5 + 2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	chaleur tournante	**2299,00**
9715310	4 brûleurs (2x5 + 2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statique	**2299,00**
9715330	4 brûleurs (2x5 + 2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statique	**2299,00**
9716110	4 brûleurs (3,5 + 5 + 2,7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statique	**2299,00**
9716130	4 brûleurs (3,5 + 5 + 2,7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statique	**2299,00**
9716210	4 brûleurs (3,5 + 5 + 2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statique	**2299,00**
9716230	4 brûleurs (3,5 + 5 + 2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statique	**2299,00**
9716310	4 brûleurs (2,5 + 2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statique	**2299,00**
9716330	4 brûleurs (2,5 + 2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statique	**2299,00**
990998	Grille de four 600x400	-	600	400	-	-	-	-	**35,00**
990999	Grille de four GN2/1	-	650	530	-	-	-	-	**45,00**
970000	Réducteur de grille	-	200	200	-	-	-	-	**10,00**
970005	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-	-	**159,00**

*fonction disponible uniquement pour les fours électriques

CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS AVEC FOUR

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- placard neutre avec porte
- différentes configurations des brûleurs: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW à deux couronnes, 9 kW à deux couronnes
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/5 (réduction de la flamme jusqu'à 20 % de la consommation de gaz maximale)**
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle
- grilles en fonte
- flamme pilote
- protection anti-débordement
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- porte du four vitrée
- dimensions du four électrique à chaleur tournante 600x400/GN1/1: 660x445x285 mm (LxPxH)
- dimensions du four à gaz et électrique statique avec chaleur statique GN2/1: 660x545x285 mm (LxPxH)
- rails à trois niveaux
- **four avec fonction de contrôle de l'humidité***
- éclairage de l'intérieur du four*
- pieds réglables (±45 mm)

Système de commande intuitif

Poignée ergonomique de porte du four

Système du contrôle d'humidité*

Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière / four	U cuisinière / four	Type de four	Prix (€) HT
9711110	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 6	G20	statique	**2826,00**
9711130	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 6	G30	statique	**2826,00**
9711210	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 6	G20	statique	**2826,00**
9711230	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 6	G30	statique	**2826,00**
9717110	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	chaleur tournante	**2971,00**
9717130	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	chaleur tournante	**2971,00**
9717210	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	chaleur tournante	**2971,00**
9717230	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	chaleur tournante	**2971,00**
9718110	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statique	**2869,00**
9718130	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statique	**2869,00**
9718210	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statique	**2869,00**
9718230	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statique	**2869,00**
990998	Grille de four 600x400	-	600	400	-	-	-	-	**35,00**
990999	Grille de four 2/1	-	650	530	-	-	-	-	**45,00**
970000	Réducteur de grille	-	200	200	-	-	-	-	**10,00**
970005	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-	-	**159,00**

*fonction disponible uniquement pour les fours électriques

CUISINIÈRE À GAZ POSABLE

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- différentes configurations des brûleurs: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW à deux couronnes
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/5 (réduction de la flamme jusqu'à 20 % de la consommation de gaz maximale)**
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle
- grilles en fonte
- flamme pilote
- protection anti-débordement
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle équipé de porte
- **les appareils sans cheminée à combustion permettent d'utiliser des assiettes de plus grand diamètre**
- la cheminée peut être utilisée en tant qu'accessoire optionnel
- pieds réglables (±20 mm)

Grilles en fonte

Grande cuvette anti-débordement amovible

Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix (€) HT
9705110	2 brûleurs (3,5 + 5)	-	400	700	250	8,5	G20	**696,00**
9705130	2 brûleurs (3,5 + 5)	-	400	700	250	8,5	G30	**696,00**
9705210	2 brûleurs (3,5 + 7)	-	400	700	250	10,5	G20	**696,00**
9705230	2 brûleurs (3,5 + 7)	-	400	700	250	10,5	G30	**696,00**
9706110	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	**1159,00**
9706130	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	**1159,00**
9706210	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	**1159,00**
9706230	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	**1159,00**
9706310	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	**1159,00**
9706330	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	**1159,00**
9707110	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	**1499,00**
9707130	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	**1499,00**
9707210	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	**1499,00**
9707230	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	**1499,00**
970000	Réducteur de grille	-	200	200	-	-	-	**10,00**
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	-	**55,00**
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-	-	**65,00**
9700060	Cheminée pour les modules 1200 mm	-	-	-	-	-	-	**75,00**
970005	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-	**159,00**

Réducteur de grille recommandé pour les brûleurs de 3,5 kW et 5 kW

CUISINIÈRES À INDUCTION

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

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

CUISINIÈRE À INDUCTION

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- **zones d'induction d'un diamètre de 250 mm 3,6 kW**
- **9 niveaux de puissance réglés à l'aide de la manette**
- **système de refroidissement efficace**
- indicateur de chaleur résiduelle
- système de reconnaissance des plats
- système de protection automatique contre la surchauffe
- affichage des paramètres de fonctionnement
- **les appareils sans cheminée à combustion permettent d'utiliser des assiettes de plus grand diamètre**
- la cheminée peut être utilisée en tant qu'accessoire optionnel
- pieds réglables (±45 mm)

Écran d'affichage

Plaques induction céramiques

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
9705100	2 zones de chauffage	400	700	850	7	400	**3499,00**
9706100	4 zones de chauffage	800	700	850	14	400	**6499,00**
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	**55,00**
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-	**65,00**

CUISINIÈRES INFRAROUGE

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

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

CUISINIÈRE CÉRAMIQUE

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- témoins lumineux de marche
- **zones de cuisson de type HiLight**
- zones de cuisson d'un diamètre de 225 mm 2,5 kW
- **deux zones de cuisson avec la fonction TURBO**
- système de protection automatique contre la surchauffe
- réglage fluide de la puissance
- **les appareils sans cheminée à combustion permettent d'utiliser des assiettes de plus grand diamètre**
- la cheminée peut être utilisée en tant qu'accessoire optionnel
- pieds réglables (±20 mm)

Panneau de commande intuitif

Plaques de cuisson en céramique

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
9705500	2 zones de chauffage	400	700	250	5	400	**699,00**
9706500	4 zones de chauffage	800	700	250	10	400	**1199,00**
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	**55,00**
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-	**65,00**

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 4 PLAQUES DE CUISSON AVEC FOUR

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- plaques de cuisson en fonte d'un diamètre de 220 mm et d'une puissance de 2,6 kW
- système de réglage de la puissance à six paliers
- plaque de dessus pressée
- porte du four vitrée
- dimensions du four électrique à chaleur tournante 600x400/GN1/1: 660x445x285 mm (LxPxH)
- dimensions du four électrique statique GN 2/1: 660x545x285 mm (LxPxH)
- rails à trois niveaux
- **four électrique avec fonction de contrôle de l'humidité**
- éclairage de l'intérieur du four
- une grille de four comprise
- pieds réglables (±45 mm)

Système du contrôle d'humidité

Cuvette anti-débordement pressée

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière / four	U V	Type de four	Prix (€) HT
9715000	4 plaques de cuisson	800	700	850	10,4 / 7	400	chaleur tournante	**2087,00**
9716000	4 plaques de cuisson	800	700	850	10,4 / 7	400	statique	**2032,00**
990998	Grille de four 600x400	600	400	-	-	-		**35,00**
990999	Grille de four GN 2/1	650	530	-	-	-		**45,00**

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 6 PLAQUES DE CUISSON AVEC FOUR

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- placard neutre avec porte
- plaques de cuisson en fonte d'un diamètre de 220 mm et d'une puissance de 2,6 kW
- système de réglage de la puissance à six paliers
- plaque de dessus pressée
- porte du four vitrée
- dimensions du four électrique à chaleur tournante 600x400/GN1/1: 660x445x285 mm (LxPxH)
- dimensions du four statique GN 2/1: 660x545x285 mm (LxPxH)
- rails à trois niveaux
- **four électrique avec fonction de contrôle de l'humidité**
- éclairage de l'intérieur du four
- une grille de four comprise
- pieds réglables (±45 mm)

Système de commande intuitif

Système du contrôle d'humidité

Placard d'appoint

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière / four	U V	Type de four	Prix (€) HT
9717000	6 plaques de cuisson	1200	700	850	15,6 / 7	400	chaleur tournante	**2462,00**
9718000	6 plaques de cuisson	1200	700	850	15,6 / 7	400	statique	**2369,00**
990998	Grille de four 600x400	600	400	-	-	-	-	**35,00**
990999	Grille de four GN 2/1	650	530	-	-	-	-	**45,00**

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE POSABLE

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- plaques de cuisson en fonte d'un diamètre de 220 mm et d'une puissance de 2,6 kW
- système de réglage de la puissance à six paliers
- plaque de dessus pressée
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle équipé de porte
- **les appareils sans cheminée à combustion permettent d'utiliser des assiettes de plus grand diamètre**
- **la cheminée peut être utilisée en tant qu'accessoire optionnel**
- pieds réglables (±20 mm)

Panneau de commande intuitif ergonomique

Angles arrondis

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
9705000	2 plaques de cuisson	400	700	250	5,2	400	**526,00**
9706000	4 plaques de cuisson	800	700	250	10,4	400	**788,00**
9707000	6 plaques de cuisson	1200	700	250	15,6	400	**1050,00**
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	**55,00**
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-	**65,00**
9700060	Cheminée pour les modules 1200 mm	-	-	-	-	-	**75,00**

FRY-TOP

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

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

FRY-TOP À GAZ

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- surface de travail 2200/4400 cm²
- température de travail jusqu'à 300°C
- deux zones de travail séparées
- orifice de vidange de déchets et de graisse
- réservoir récupérateur de graisse
- bords latéraux et bord arrière relevés
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- pieds réglables (±20 mm)

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix (€) HT
9730110	Simple lisse	400	700	250	6,5	G20	**1144,00**
9730130	Simple lisse	400	700	250	6,5	G30	**1144,00**
9730210	Simple rainurée	400	700	250	6,5	G20	**1156,00**
9730230	Simple rainurée	400	700	250	6,5	G30	**1156,00**
9731110	Double lisse	800	700	250	13	G20	**1943,00**
9731130	Double lisse	800	700	250	13	G30	**1943,00**
9731210	Double rainurée	800	700	250	13	G20	**2069,00**
9731230	Double rainurée	800	700	250	13	G30	**2069,00**
9731310	Double lisse-rainurée	800	700	250	13	G20	**1996,00**
9731330	Double lisse-rainurée	800	700	250	13	G30	**1996,00**
9731000	Couvercle	786	623	185	-	-	**330,00**

Tiroir récupérateur de déchets et de graisse

Surface facile à nettoyer

FRY-TOP ÉLECTRIQUE

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- **surface de travail 2200/4400 cm²**
- température de travail jusqu'à 300°C
- deux zones de cuisson indépendantes
- orifice de vidange de déchets et de graisse
- réservoir récupérateur de graisse
- bords latéraux et bord arrière relevés
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle avec porte
- **couvercle en option pour plaque de 800 mm (973100)**
- **le couvercle 973100 permet d'obtenir une réduction de la consommation d'énergie jusqu'à 30 %**
- pieds réglables (±20 mm)

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
9730100	Simple lisse	400	700	250	4,0	400	**998,00**
9730200	Simple rainurée	400	700	250	4,0	400	**914,00**
9731100	Double lisse	800	700	250	8,1	400	**1470,00**
9731200	Double rainurée	800	700	250	8,1	400	**1576,00**
9731300	Double lisse-rainurée	800	700	250	8,1	400	**1576,00**
9731000	Couvercle	786	623	185	-	-	**330,00**
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	**55,00**
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-	**65,00**

Plaque lisse-rainurée

Panneau de commande intuitif ergonomique

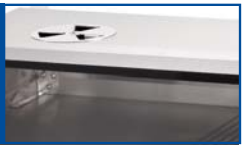
stalgast
matériel de restauration professionnelle

FRY-TOP ÉLECTRIQUE AVEC COUVERCLE

- améliore les qualités gustatives des plats grillés
- **réduit la consommation d'énergie d'env. 30 %**
- charpente du couvercle réalisée en inox
- **munie d'une vitre, d'un thermomètre et d'un évent**
- hauteur du barbecue avec couvercle ouvert: env. 920 mm
- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- **surface de travail 2200/4400 cm²**
- température de travail jusqu'à 300°C
- deux zones de travail séparées
- orifice de vidange de déchets et de graisse
- réservoir récupérateur de graisse
- les bords relevés améliorent le confort du travail
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle équipé de porte
- pieds réglables (±20 mm)

Thermomètre

Système du contrôle d'humidité



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	U V	P kW	Prix (€) HT
9731190	Lisse	800	700	430	400	8,1	**1663,00**
9731290	Rainurée	800	700	430	400	8,1	**1814,00**
9731390	Lisse-rainurée	800	700	430	400	8,1	**1747,00**

GRILL À EAU

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- réglage fluide de la température
- **une grille spéciale intégrée avec une résistance chauffante capable d'atteindre rapidement la température de travail**
- **le système de cuisson à la vapeur rend les aliments plus juteux et tendres**
- la graisse et le condensat s'écoulent dans un réservoir spécial e
- le réservoir est facile à nettoyer
- possède une fonction d'auto-nettoyage
- grattoir de nettoyage spécial inclus
- **utilisation facultative de la cheminée**
- pieds réglables (±20 mm)

Panneau de commande intuitif ergonomique

Grille intégrée avec une résistance chauffante

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
9732000	Grill à eau	400	700	250	4,1	400	**1469,00**
9733000	Grill à eau	800	700	250	8,2	400	**2399,00**
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	**55,00**
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-	**65,00**

GRILL À PIERRE DE LAVE

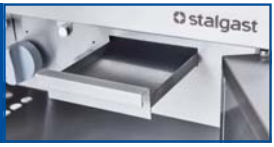
- design moderne
- **panneau avant gravé au laser**
- brûleur avec protection anti-débordement
- flamme pilote du brûleur
- **réglage fluide de la température dans la plage de 120-300°C**
- **appareils avec grille type S ou V**
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- pieds réglables (±45 mm)

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

Pierres de lave comprises dans le kit

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

Tiroir récupérateur de cendres



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
9732010	Grill à pierre de lave (type V)	400	700	850	6,5	G20	**1560,00**
9732030	Grill à pierre de lave (type V)	400	700	850	6,5	G30	**1560,00**
9732110	Grill à pierre de lave (type S)	400	700	850	6,5	G20	**1560,00**
9732130	Grill à pierre de lave (type S)	400	700	850	6,5	G30	**1560,00**
9733010	Grill à pierre de lave (type V)	800	700	850	13	G20	**1827,00**
9733030	Grill à pierre de lave (type V)	800	700	850	13	G30	**1827,00**
9733110	Grill à pierre de lave (type S)	800	700	850	13	G20	**1827,00**
9733130	Grill à pierre de lave (type S)	800	700	850	13	G30	**1827,00**
973997	Grille pour poisson de type S adaptée aux appareils 400	-	-	-	-	-	**57,00**
973998	Grille pour poisson de type S adaptée aux appareils 400	-	-	-	-	-	**104,00**
973999	Pierres de lave	-	-	-	-	-	**10,00**

FRITEUSES

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

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

FRITEUSE À GAZ

- **capacité de la cuve jusqu'à 17 litres**
- brûleur avec protection anti-débordement
- flamme pilote du brûleur
- réglage de la température dans la plage de 90-190°C
- système de « zone froide »
- **vidange de l'huile dans un réservoir**
- friteuses 9725110 et 9725130 équipées d'un panier de 310x300x120 mm
- friteuses 9725210 et 9725230 équipées d'un panier de 130x300x120 mm
- **réservoir collecteur d'huile de friture avec filtre compris dans le kit**
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- pieds réglables (±45 mm)

Réservoir collecteur d'huile de friture avec filtre

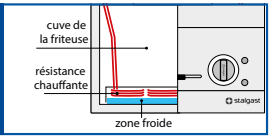
Système efficace de brûleurs à gaz

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V Litres	P kW	U V	Prix (€) HT
9725110	Friteuse simple	400	700	850	17	15	G20	**1950,00**
9725130	Friteuse simple	400	700	850	17	15	G30	**1950,00**
9725210	Friteuse double	400	700	850	2x7	12	G20	**2799,00**
9725230	Friteuse double	400	700	850	2x7	12	G30	**2799,00**

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- température de travail jusqu'à 190°C
- système de « zone froide »
- protection contre les coupures de courant après le retrait de la résistance
- éléments chauffants mobiles pour un nettoyage facile
- vidange sécurisée de l'huile de friture
- possibilité de montage sur un support, ouvert ou sur un socle avec porte
- équipée d'un panier 210x350x110 mm
- **placement de deux paniers dans une cuve (2x - 105x350x110 mm) possible en option**
- pieds réglables (±20 mm)

Zone froide



Possibilité de placement de deux paniers dans une cuve

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V Litres	P kW	U V	Prix (€) HT
9725000	Friteuse simple	400	700	250	10	9	400	**1313,00**
9725500	Friteuse simple	400	700	850	15	15	400	**1514,00**
9726000	Friteuse double	800	700	250	2x10	18	400	**2058,00**
979991	Ensemble de deux paniers pour les appareils 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	**153,00**

SAUTEUSES

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

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

SAUTEUSE À GAZ BASCULANTE

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- générateur d'étincelles
- **mécanisme manuel précis d'inclinaison de la surface de travail**
- **fente d'écoulement étroite**
- **réglage sans accrocs de l'ouverture du couvercle**
- **surface de travail disponible 0,35m²**
- **capacité: 58 l**
- **destinée à la cuisson à l'étouffée, à l'eau et à la friture**
- réglage de la température dans la plage de 100-300°C
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- pieds réglables (±45 mm)

Contrôle automatique de la température

Système précis d'inclinaison de la surface de travail

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	S filets/h	U	V Litres	Prix (€) HT
9740010	800	700	850	17	~200	G20	57	**3046,00**
9740030	800	700	850	17	~200	G30	57	**3046,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

SAUTEUSE ÉLECTRIQUE INCLINABLE

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- **mécanisme manuel précis d'inclinaison de la surface de travail**
- **fente d'écoulement étroite**
- **réglage sans accrocs de l'ouverture du couvercle**
- **surface de travail de la marmite 0,35m²**
- **capacité: 58 l**
- **destinée à la cuisson à l'étouffée, à la cuisson à l'eau et à la friture**
- réglage de la température dans la plage de 60-300°C
- pieds réglables (±45 mm)

Fente d'écoulement adaptée aux petits plats

Panneau de commande intuitif ergonomique

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	S filets/h	U V	V Litres	Prix (€) HT
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	57	**3014,00**

SAUTEUSE MULTIFONCTION

- **destinée à la cuisson à l'étouffée, à l'eau, à la friture et au grillage**
- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- **robinet de vidange de la cuve**
- **bouchon de la cuve avec trop-plein de sécurité**
- **surface de travail disponible 0,16m²**
- **capacité: 19 l**
- **utilisation facultative de la cheminée**
- pieds réglables (±45 mm)

Vidange dans les réservoirs GN

Cuve de travail avec un bouchon

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V Litres	S kg/h	P kW	U V	Prix (€) HT
9741000	Sauteuse	400	700	850	19	90	5	400	**2083,00**
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	**55,00**

CUISEURS À PATES

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

INOX

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

CUISEUR À PATES GAZ

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- **système de protection de l'appareil contre le travail à sec activable depuis le panneau de commande**
- générateur d'étincelles
- trop-plein
- vidange d'eau
- **possibilité d'utiliser les paniers GN 1/3 ou de l'ensemble GN 2x1/6**
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- le prix n'inclut pas les paniers à pâtes
- pieds réglables (±45 mm)

Vidange d'eau

Plateau d'égouttage

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V Litres	P kW	U	Prix (€) HT
9745110	Cuiseur à pâtes	400	700	850	25	9,1	G20	**1899,00**
9745130	Cuiseur à pâtes	400	700	850	25	9,1	G30	**1899,00**
979992	Panier à pâtes (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**90,00**
979993	Panier à pâtes (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**131,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

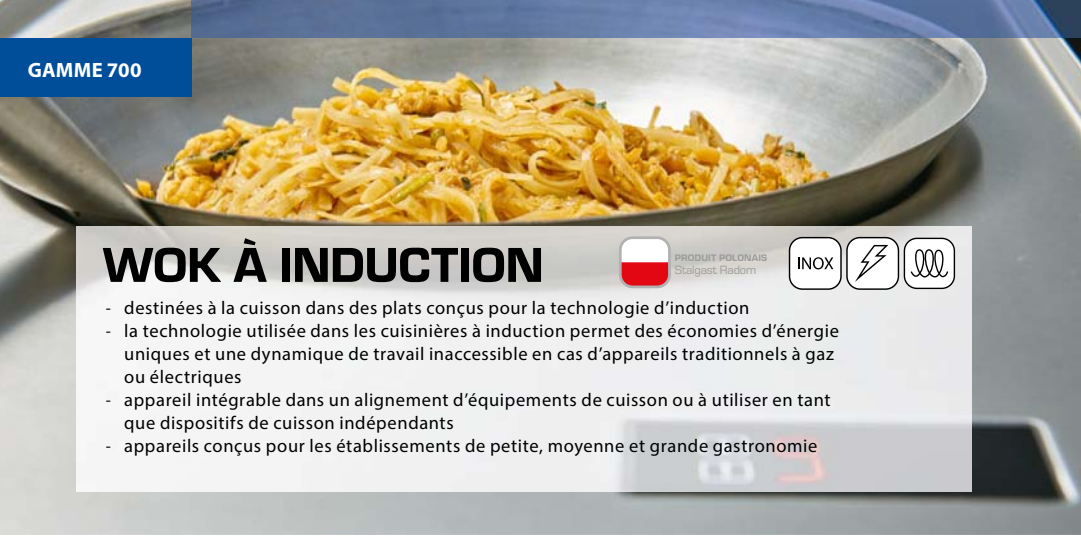
CUISEUR À PATES ÉLECTRIQUE

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de protection de l'appareil contre le travail à sec activable depuis le panneau de commande**
- éléments chauffants en acier inox, placé à l'intérieur du réservoir
- trop-plein
- vidange d'eau
- **possibilité d'utiliser les paniers GN 1/3 ou de l'ensemble GN 2x1/6**
- **utilisation facultative de la cheminée**
- le prix n'inclut pas les paniers à pâtes
- pieds réglables (±45 mm)

Panneau de commande intuitif ergonomique

Paniers à pâtes

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Prix (€) HT
9745000	Cuiseur à pâtes	400	700	850	15	6	400	**1449,00**
979992	Panier à pâtes (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	**90,00**
979993	Panier à pâtes (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	**131,00**
9700020	Cheminée pours les modules 400 mm	-	-	-	-	-	-	**55,00**



WOK À INDUCTION

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

INOX

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

WOK

- design moderne
- manette ergonomique
- **panneau avant gravé au laser**
- **diamètre de la marmite induction de 290 mm, 5 kW**
- **9 niveaux de puissance contrôlés par une manette**
- **système de refroidissement efficace**
- indicateur de chaleur résiduelle
- système de reconnaissance des plats
- système de protection automatique contre la surchauffe
- affichage des paramètres de fonctionnement
- **appareil en version sans cheminée à combustion**
- **utilisation facultative de la cheminée**
- pieds réglables (±45 mm)

Écran d'affichage

Marmite induction

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V Litres	P kW	U	Prix (€) HT
9704005	Wok	400	700	850	25	5	400	**3600,00**
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	400	-	-	-	-	-	**55,00**

POÊLE WOK

- 037400 acier satiné, longueur du manche 200 mm
- 037401 acier poli, longueur du manche 185 mm

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
037400	400	120	**18,00**
037401	400	120	**25,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

BAIN-MARIES

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

INOX

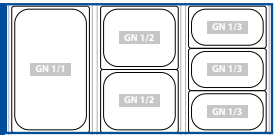
- appareils électriques assurant le maintien de la température des plats
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisine ou à utiliser en tant que dispositifs indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements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

BAIN-MARIE

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- réglage de la température dans la plage de 30-95°C
- vidange sécurisée de l'eau
- capacité: GN 1/1 ou 2xGN 1/1 (hauteur max. 150 mm)
- dimensions de la cuvette :
  modèle 9720000 - 306x508x155 mm
  modèle 9721000 - 630x508x155 mm
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle avec porte
- **utilisation facultative de la cheminée**
- pieds réglables (±20 mm)

Panneau de commande fonctionnel

Exemple de 3 configurations GN



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
9720000	Bain-marie	400	700	250	0,8	230	**683,00**
9721000	Bain-marie	800	700	250	1,6	230	**1072,00**
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm						**55,00**
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm						**65,00**

ÉLÉMENTS NEUTRES

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

INOX

- destinés à l'entreposage et à l'agrandissement de la surface des plans de travail
- pièces neutres intégrables dans un alignement d'équipements ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie

MEUBLE NEUTRE

- **tiroir course 100% (9700210, 9700410, 9700610)**
- **utilisation facultative de la cheminée**
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle avec porte

Tiroir coulissant conforme à la gamme GN

Utilisation facultative de la cheminée

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	**9700200**	Meuble neutre	400	700	250	**243,00**
	9700400	Meuble neutre	800	700	250	**294,00**
	9700600	Meuble neutre	1200	700	250	**310,00**
2.	**9700210**	Meuble neutre avec un tiroir	400	700	250	**326,00**
	9700410	Meuble neutre avec un tiroir	800	700	250	**430,00**
	9700610	Meuble neutre avec deux tiroirs	1200	700	250	**590,00**
	9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	**55,00**
	9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	**65,00**
	9700060	Cheminée pour les modules 1200 mm	-	-	-	**75,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

BASES ET ACCESSOIRES

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

INOX

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

BASES POUR APPAREILS

- composants des bases renforcés
- possibilité de caler trois appareils 400 sur une base 1200
- pieds réglables (±45 mm)

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	**9701200**	Support	400	565	600	**156,00**
	9701400	Support	800	565	600	**227,00**
	9701600	Support	1200	565	600	**294,00**
2.	**9702200**	Cadre ouvert	400	565	600	**236,00**
	9702400	Cadre ouvert	800	565	600	**284,00**
	9702600	Cadre ouvert	1200	565	600	**358,00**
3.	**9703200**	Socle avec porte	400	620	600	**300,00**
	9703400	Socle avec porte	800	620	600	**410,00**
	9703600	Socle avec porte	1200	620	600	**484,00**

1

2

3

CHEMINÉE

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

Référence	Produit	Prix (€) HT
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	**55,00**
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	**65,00**
9700060	Cheminée pour les modules 1200 mm	**75,00**

RÉDUCTEUR DE GRILLE

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

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
970000	225	35	**10,00**

ADAPTATEUR WOK

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

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
970005	200	200	**159,00**

APPAREILS D'APPOINT

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

RÉCHAUDS À GAZ

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

INOX

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

RÉCHAUDS TOP LINE

- grilles en fonte
- **brûleur 9 kW à deux couronnes**
- flamme pilote
- brûleur avec protection anti-débordement
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/5 (réduction de la flamme jusqu'à 20 % de la consommation de gaz maximale)**
- **adaptés aux grandes casseroles de 50 à 100 l**
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- pieds réglables (±20 mm)

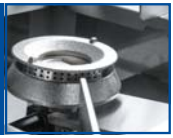
Brûleur à gaz efficace et économique, grilles en fonte

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix (€) HT
773001	Réchaud simple	580	580	380	9	G20	**391,00**
773003	Réchaud simple	580	580	380	9	G30	**391,00**
773011	Réchaud double	1160	580	380	2x9	G20	**708,00**
773013	Réchaud double	1160	580	380	2x9	G30	**708,00**
773000	Réducteur de grille	300	300	10	-	-	**14,00**

RÉCHAUD STANDARD LINE POWER

- **grille amovible en acier inox**
- **brûleur 14 kW**
- flamme pilote du brûleur
- brûleur avec protection anti-débordement
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/5 (réduction de la flamme jusqu'à 20 % de la consommation de gaz maximale)**
- **adapté aux grandes casseroles de 50 à 100 l**
- pieds réglables (±20 mm)
- utilisation recommandée des casseroles de Ø 450-500 mm

Brûleur 14 kW



Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix (€) HT
773045	567	567	380	14	G20	**458,00**
773046	567	567	380	11	G30	**458,00**

RÉCHAUD STANDARD LINE ADDITIONNEL

- grille en acier inox
- flamme pilote du brûleur
- protection anti-débordement
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/5 (réduction de la flamme jusqu'à 20 % de la consommation de gaz maximale)**
- adapté aux casseroles d'un volume allant jusqu'à 40 l
- buses adaptées au modèle G20 comprises dans le kit
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- pieds réglables (±20 mm)

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix (€) HT
773051	Réchaud d'appoint	340	398	340	5	G30	**276,00**

RÉCHAUDS À INDUCTION

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

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

RÉCHAUD À INDUCTION

- manettes ergonomiques
- **773025 champ d'induction d'un diamètre de 340 mm et d'une puissance de 5 kW**
- **773028 champ d'induction d'un diamètre de 400 mm et d'une puissance de 8 kW**
- **9 niveaux de puissance contrôlés par une manette**
- **système de refroidissement efficace**
- système de reconnaissance des casseroles
- **plaque céramique très résistante**
- affichage des paramètres de fonctionnement
- **adapté aux grandes casseroles de 50 à 100 l**
- pieds réglables (±20 mm)

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
773025	500	500	380	5	400	**1499,00**
773028	600	600	380	8	400	**1699,00**

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

- destiné à la cuisson au moyen de tous les types d'ustensiles de cuisine, d'un volume allant jusqu'à 100 litres, en utilisant de l'énergie électrique
- l'appareil peut être intégré dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositif de cuisine indépendant
- destiné aux établissements de petite et moyenne gastronomie ainsi que pour la restauration collective

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE

- plaques de cuisson d'un diamètre de 400 mm et d'une puissance de 5 kW
- système de réglage de la puissance à six paliers
- **adapté aux grandes casseroles de 50 à 100 l**
- pieds réglables (±20 mm)

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
773020	580	580	380	5	400	**730,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

CUISINIÈRES À GAZ

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

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

CUISINIÈRE À GAZ AUTONOME

- grilles en fonte
- disponible en version à 4 et à 6 brûleurs
- différentes configurations des brûleurs: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW à deux couronnes, 9 kW à deux couronnes
- flamme pilote
- protection anti-débordement
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/5 (réduction de la flamme jusqu'à 20 % de la consommation de gaz maximale)**
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- pieds réglables (±20 mm)

1

N°	Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix (€) HT
1.	**979511**	4 brûleurs (3,5 + 2x5 + 7)	-	800	700	850	20,5	G20	**1222,00**
	979513	4 brûleurs (3,5 + 2x5 + 7)	-	800	700	850	20,5	G30	**1222,00**
	979521	4 brûleurs (3,5 + 5 + 2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**1222,00**
	979523	4 brûleurs (3,5 + 5 + 2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**1222,00**
	979531	4 brûleurs (2x5 + 2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**1222,00**
	979533	4 brûleurs (2x5 + 2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**1222,00**
	979611	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**1710,00**
	979613	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**1710,00**
	979621	6 brûleurs (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**1710,00**
	979623	6 brûleurs (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**1710,00**
2.	**970000**	Réducteur de grille	-	200	200	-	-	-	**10,00**
	970005	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-	**159,00**

RÉDUCTEUR DE GRILLE

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

2

CUISINIÈRE À GAZ AUTONOME

- disponible en version à 4 et à 6 brûleurs
- différentes configurations des brûleurs: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW à deux couronnes, 9 kW à deux couronnes
- flamme pilote
- protection anti-débordement
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/5 (réduction de la flamme jusqu'à 20 % de la consommation de gaz maximale)**
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- pieds réglables (±20 mm)

1

Grilles en fonte

N°	Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix (€) HT
1.	**999511**	4 brûleurs (3,5 + 2x5 + 7)	-	900	900	850	20,5	G20	**1296,00**
	999513	4 brûleurs (3,5 + 2x5 + 7)	-	900	900	850	20,5	G30	**1296,00**
	999521	4 brûleurs (3,5 + 5 + 2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	**1296,00**
	999523	4 brûleurs (3,5 + 5 + 2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	**1296,00**
	999531	4 brûleurs (2x5 + 2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	**1296,00**
	999533	4 brûleurs (2x5 + 2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	**1296,00**
	999541	4 brûleurs (3,5 + 5 + 7 + 9)	-	900	900	850	24,5	G20	**1296,00**
	999543	4 brûleurs (3,5 + 5 + 7 + 9)	-	900	900	850	24,5	G30	**1296,00**
	999551	4 brûleurs (9 + 9 + 9 + 9)	-	900	900	850	36	G20	**1296,00**
	999553	4 brûleurs (9 + 9 + 9 + 9)	-	900	900	850	36	G30	**1296,00**
	999611	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	**1823,00**
	999613	6 brûleurs (3,5 + 3x5 + 2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	**1823,00**
	999621	6 brûleurs (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1300	900	850	36,5	G20	**1823,00**
	999623	6 brûleurs (3,5 + 2x5 + 2x7 + 9)	-	1300	900	850	36,5	G30	**1823,00**
2.	**970000**	Réducteur de grille	-	200	200	-	-	-	**10,00**
	970005	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-	**159,00**

RÉDUCTEUR DE GRILLE

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

2

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

INOX

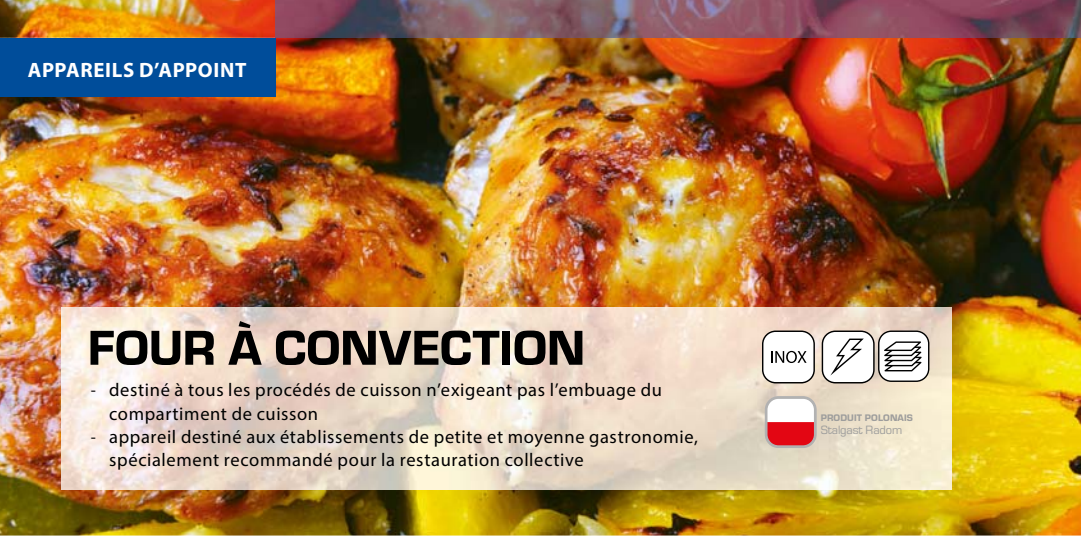
PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

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

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AUTONOME

- voyants de contrôles de marche et de puissance
- plaques de cuisson en fonte d'un diamètre de 220 mm et d'une puissance de 2,6 kW
- disponible en version à 4 et à 6 brûleurs
- **cuvette anti-débordement pressée**
- pieds réglables (±20 mm)

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
979500	4 plaques de cuisson	800	700	850	10,4	400	**919,00**
979600	6 plaques de cuisson	1200	700	850	15,6	400	**1390,00**



FOUR À CONVECTION

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

INOX

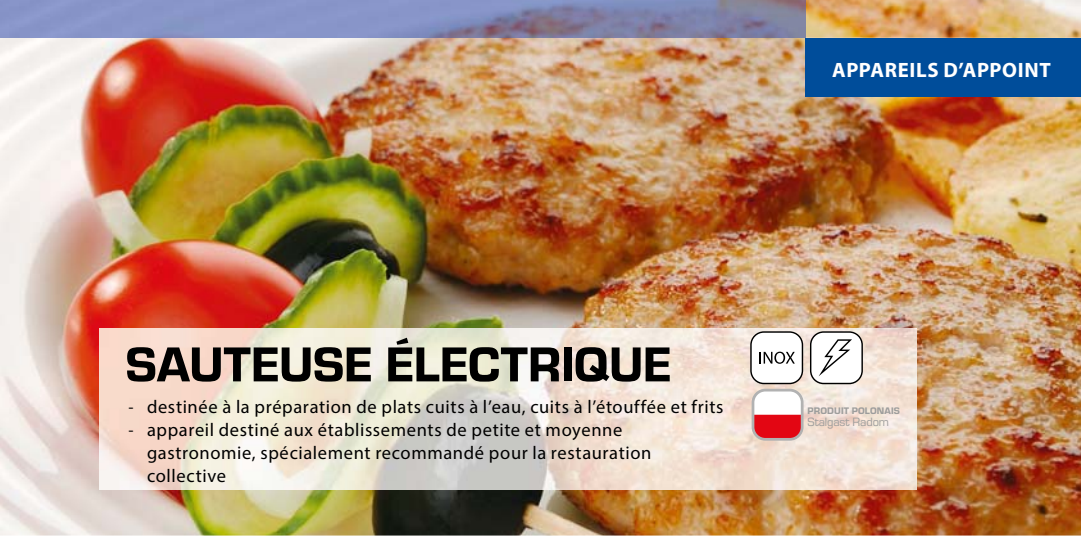
PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

FOUR MULTIFONCTION À CONVECTION

- **3 modes de travail:**
  - résistance du haut (fonction de grill)
  - résistance du ventilateur (fonction de circulation d'air forcée)
  - résistance du ventilateur et résistance du haut couplées (circulation d'air forcée + fonction de grill)
- **minuterie 120 min avec fonction de travail en continu**
- **possibilité optionnelle d'alignement de trois fours**
- dimensions de la cuvette pieca 600x400 GN1/1 660x445x285 mm
- rails à trois niveaux
- **grille en acier inox comprise dans le kit**
- témoins lumineux de marche et de puissance
- front et portes en acier inoxydable
- structure en acier galvanisé
- pieds réglables (±20 mm)

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
965000	Four	800	620 /618	600	6	400	**1030,00**
960000	Kit de raccordement	-	-	-	-	-	**109,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle



SAUTEUSE ÉLECTRIQUE

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

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

SAUTEUSE BASCULANTE

- **la marmite d'une grande surface de travail (0,27 m^2) permet de confectionner plusieurs plats en même temps**
- inclinaison manuelle de la marmite pour une vidange rapide et efficace de son contenu
- **capacité: 40 l**
- construction de l'appareil exceptionnellement stable
- pieds réglables (±20 mm)

Cuve réalisée en acier inox

Réglage fluide de la température

Construction du socle renforce

Équipement supplémentaire: kit douche 651202

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	T °C	S filets/h	P kW	U V	Prix (€) HT
778002	Sauteuse	700	786	912	jusqu'à 300	100	6,3	400	**1400,00**
651202	Kit douche	-	-	-	-	-	-	-	**71,00**

VAISSELLE ET PLATS DE CUISINE

Ligne de casseroles, poêles et plats en fonte d'usage professionnel pour traitement thermique et service de plats chauds.

Casseroles Standard Line 41
Casseroles Premium Line 42-43
Casseroles trois couches 45
Jeu de casseroles et accessoires d'appoint 43-44
Poêles Premium Line 46
Poêles Platinum avec un revêtement antiadhésif 47-48
Poêle Wok 46
Plats en fonte 49-51

CASSEROLES STANDARD LINE

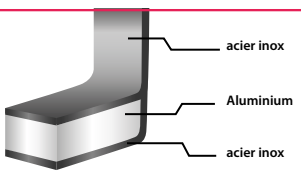
INOX

- ligne de casseroles en acier inox
- **fond à couches multiples du type sandwich**
- poignées non chauffantes à multiples points de fixation
- **couvercles compris dans le kit**
- **toutes les casseroles ont des poignées rivetées renforcées**

1

2

fond du type sandwich



1 CASSEROLE HAUTE

- avec couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V* Litres	Prix (€) HT
011245	240	200	9	**39,60**
011285	280	250	15,4	**50,10**
011325	320	260	20,9	**64,70**
011345	320	320	25,7	**69,90**
011365	360	360	36,6	**90,10**
011405	400	400	50,3	**117,00**
011455	450	450	71,6	**172,00**
011505	500	500	98,2	**211,00**

2 CASSEROLE MOYENNE

- avec couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V* Litres	Prix (€) HT
012285	280	180	11,1	**47,10**
012325	320	200	16,1	**61,10**
012365	360	220	22,4	**79,50**
012405	400	260	32,6	**103,00**
012455	450	360	57,3	**155,00**

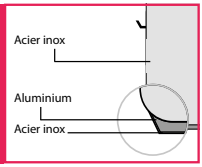
* le tableau fait apparaître les capacités totales

CASSEROLES PREMIUM LINE

INOX

- ligne de casseroles en acier inox
- **fond capsulaire à couches multiples**
- poignées non chauffantes à multiples points de fixation
- couvercles compris dans le kit
- **couvercles à acheter séparément, selon le souhait du client**
- **toutes les casseroles d'un diamètre égal ou supérieur à Ø360 mm ont des poignées rivetées renforcées**

Fond capsulaire à couches multiples



La technologie du fond à couches multiples assure une bonne conduction de la chaleur

Poignées à multiples points de soudure

CASSEROLE HAUTE

- avec couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V* Litres	Prix (€) HT
011162	160	120	2,5	**27,20**
011202	200	200	6,3	**39,70**
011242	240	200	9,0	**49,80**
011282	280	250	15,4	**64,80**
011322	320	260	20,9	**100,00**
011342	320	320	25,7	**108,00**
011362	360	360	36,6	**136,00**
011402	400	400	50,3	**175,00**
011452	450	450	71,6	**236,00**
011502	500	500	98,2	**288,00**

CASSEROLE MOYENNE

- avec couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V* Litres	Prix (€) HT
012162	160	95	1,9	**28,50**
012202	200	140	4,4	**35,50**
012242	240	160	7,2	**43,30**
012282	280	180	11,1	**54,60**
012322	320	200	16,1	**89,90**
012362	360	220	22,4	**109,00**
012402	400	300	37,7	**144,00**
012452	450	360	57,3	**212,00**
012502	500	320	62,8	**213,00**

CASSEROLE BASSE

- avec couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V* Litres	Prix (€) HT
013202	200	105	3,3	**34,30**
013242	240	110	5,0	**38,70**
013282	280	130	8,0	**52,00**
013322	320	160	12,9	**83,10**
013362	360	180	18,3	**103,00**
013402	400	250	31,4	**137,00**

CASSEROLE HAUTE

- sans couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V* Litres	Prix (€) HT
011204	200	200	6,3	**33,00**
011244	240	200	9,0	**41,10**
011284	280	250	15,4	**54,50**
011324	320	260	20,9	**83,40**
011344	320	320	25,7	**93,10**
011364	360	360	36,6	**114,00**
011404	400	400	50,3	**150,00**
011454	450	450	71,6	**204,00**
011504	500	500	98,2	**247,00**

CASSEROLE MOYENNE

- sans couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V* Litres	Prix (€) HT
012164	160	95	1,9	**23,10**
012204	200	140	4,4	**28,80**
012244	240	160	7,2	**37,10**
012284	280	180	11,1	**47,10**
012324	320	200	16,1	**74,70**
012364	360	220	22,4	**87,50**
012404	400	300	37,7	**128,00**
012454	450	360	57,3	**179,00**
012504	500	320	62,8	**183,00**

CASSEROLE BASSE

- sans couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V* Litres	Prix (€) HT
013204	200	105	3,3	**25,60**
013244	240	110	5,0	**30,70**
013284	280	130	8,0	**42,60**
013324	320	160	12,9	**67,30**
013364	360	180	18,3	**81,20**
013404	400	250	31,4	**114,00**

* le tableau fait apparaître les capacités totales

stalgast matériel de restauration professionnelle

CASSEROLE POUR CUISSON À L'ÉTOUFFÉE

- avec couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
016362	360	110	11,2	**91,70**

CASSEROLE POUR CUISSON À L'ÉTOUFFÉE

- sans couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
016364	360	110	11,2	**71,30**

COUVERCLE

Référence	Ø mm	Prix (€) HT
019164	160	**5,35**
019204	200	**6,83**
019244	240	**8,54**
019284	280	**10,30**
019324	320	**15,90**
019364	360	**20,40**
019404	400	**23,80**
019454	450	**33,90**
019504	500	**39,20**

CASSEROLE À MANCHE

- avec couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
015162	160	95	1,9	**25,40**
015202	200	105	3,3	**30,50**
015242	240	110	5,0	**39,40**
015282	280	130	8,0	**53,00**

CASSEROLE À MANCHE

- sans couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
015164	160	95	1,9	**19,90**
015204	200	105	3,3	**24,00**
015244	240	110	5,0	**30,70**
015284	280	130	8,0	**42,40**

CASSEROLE À SAUCES

- sans couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
017202	200	65	1,2	**21,40**
017242	240	75	2,2	**25,90**

JEU DE CASSEROLES

- assortiment de plats de 8 pièces
- 3 pots avec couvercles
  Ø 160 h 75 mm 1,6 l
  Ø 180 h 85 mm 2,2 l
  Ø 220 h 150 mm 5,8 l
- casserole à manche avec couvercle Ø 140 h 65 mm 1 l
- couvercles en verre trempé et en acier inoxydable avec soupape de décharge

Référence	Prix (€) HT
020001	**77,80**

PORTE-COUVERCLE

- Ø max. 320 mm
- pour 6 couvercles

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
019001	290	130	520	**38,30**

ÉGOUTTOIR ASSIETTES

- capacité: jusqu'à 40 assiettes de Ø160 mm

INOX

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
010100	1000	255	500	**117,00**

SUPPORT POUR CASSEROLES

- soudé

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
010404	400	400	450	**117,00**
010505	500	500	450	**128,00**
010606	600	600	450	**145,00**

CASSEROLE POUR CUISSON DE POISSONS

Référence	L mm	P mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
095450	450	150	100	6,0	**40,80**
095600	600	180	110	10,5	**60,20**

CREUSETS DE CUISSON

- le kit comprend 4 creusets
- adaptés aux casseroles basses 013322 (p. 42), 013324 (p. 42)

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
020320	300	180	**87,60**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

POTS À TROIS COUCHES EN ACIER INOX

- ligne de pots, casseroles et poêles d'usage professionnel
- réalisés en acier inox hautement poli résistant à la rouille et aux chocs
- recommandés pour la cuisson de lait, de sauces et de plats de consistance épaisse
- la structure à trois couches assure une distribution uniforme de la chaleur; grâce à cette technologie, les aliments chauffent rapidement et ne brûlent pas

CASSEROLE

- sans couvercle

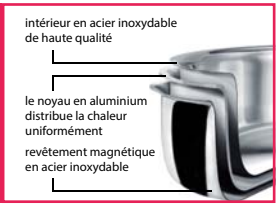
Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
021124	240	140	6,3	**54,10**
021128	280	160	9,8	**61,90**

CASSEROLE À MANCHE

- sans couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
021016	160	75	1,5	**27,30**
021020	200	120	3,8	**38,00**

Structure à trois couches



Convient pour la cuisson sur les cuisinières à induction, à gaz et électriques

POÊLE

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
021424	240	50	**33,10**
021428	280	50	**39,60**

CASSEROLE À SAUCES

- sans couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
021722	220	82	3,0	**44,60**

COUVERCLE

Référence	Ø mm	Prix (€) HT
021920	200	**6,52**
021922	220	**7,12**
021928	280	**9,80**

POÊLES

POÊLE WOK

- réf 037400 en acier satiné
- réf 037401 en acier poli

N°	Référence	Ø mm	H mm	L (du manche) mm	Prix (€) HT
1.	**037400**	400	120	200	**18,00**
2.	**037401**	400	120	185	**25,00**

POÊLE ANTIADHÉSIVE

- munie d'un revêtement antiadhésif Xylan
- surface facile à nettoyer

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
014245	240	50	**15,20**
014285	280	55	**19,40**

POÊLE REVÊTUE DE TITANE

- poêles en aluminium dur revêtu de titane
- poignée non chauffante en acier inoxydable

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
034240	240	55	**43,00**
034280	280	55	**47,00**
034320	320	55	**52,00**

POÊLE REVÊTUE DE TITANE

- poêles en aluminium dur revêtu de titane
- poignée non chauffante en acier inoxydable

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
034241	240	50	**47,00**
034281	280	55	**52,00**

POÊLE

- les poêles 014403 et 014363 ont une poignée supplémentaire

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
014203	200	40	**18,60**
014243	240	42	**23,60**
014283	280	48	**29,90**
014323	320	52	**46,80**
014363	360	65	**55,10**
014403	400	70	**70,90**

POÊLE ANTIADHÉSIVE

- avec un revêtement de téflon

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
014244	240	42	**33,10**
014284	280	48	**41,40**
014324	320	52	**60,60**

POÊLE CÉRAMIQUE

- poignée rivetée en acier inoxydable recouverte de silicone
- couvercles adaptés, respectivement: 019244, 019284

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
018240	240	50	**25,00**
018280	280	55	**31,70**

POÊLE EN ACIER AU CARBONE

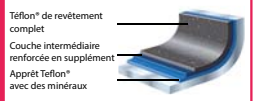
- munie d'un revêtement antiadhésif

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
037280	280	40	**17,60**

POÊLES EN ALU AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF PLATINUM

- poêles en aluminium revêtues de Téflon® DUPONT®
- revêtement antiadhésif à trois couches, résistant aux rayures
- manche en acier époxy offrant une résistance thermique élevée
- distribue la chaleur rapidement et uniformément sur toute la surface
- permet de frire les aliments avec une petite quantité de graisse

Revêtement de téflon à 3 couches



1 POÊLE

- couche induction sur le fond

Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
035200	200	35	0,8	**18,00**
035240	240	45	2,0	**19,80**
035280	280	50	3,0	**25,80**

2 POÊLE À CRÊPES

- couche induction sur le fond

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
032260	255/215	17	**22,00**
032300	292/255	17	**26,00**

Le manche est réalisé en acier époxy

1 POÊLE

- les poêles d'un diamètre de 200 à 280 mm ont les parois épais de 4 mm
- les poêles d'un diamètre de 320 mm ou supérieure ont les parois épais de 5 mm

Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
035201	200	35	0,8	**13,40**
035241	240	40	1,2	**16,80**
035281	280	45	2,0	**21,70**
035321	320	50	3,0	**27,60**
035361	360	55	4,0	**39,90**
035401	400	60	5,0	**45,10**

2 POÊLE À CRÊPES

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
032261	255 / 215	17	**20,10**
032301	292 / 255	17	**25,50**

MATFER BOURGEAT

POÊLES EN ALU AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- poêles en fonte d'aluminium revêtues de téflon antiadhésif
- manche en acier époxy
- distribue la chaleur rapidement et uniformément sur toute la surface
- permet de frire les aliments avec une petite quantité de graisse

POÊLE

Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
031200	200	40	0,9	**24,00**
031240	240	40	1,3	**29,00**
031280	280	45	2,0	**31,00**
031320	320	50	3,0	**38,00**
031360	360	50	4,0	**48,00**
031400	400	55	5,0	**56,00**

POÊLE PROFONDE

Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
036200	200	60	1,6	**39,40**
036240	240	65	2,6	**42,80**
036280	280	75	3,8	**53,50**

POÊLE À CRÊPES

Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
032250	250	20	0,8	**26,10**
032280	280	20	1,1	**29,50**

POÊLE À POISSONS

Référence	L mm	P mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
034380	380	260	40	3,0	**85,80**

stalgast matériel de restauration professionnelle

PLATS EN FONTE

- les plats en fonte ont une surface oxydée pour empêcher la rouille
- les plats se réchauffent uniformément, gardant longtemps la chaleur
- ils conviennent parfaitement pour servir des plats chauds
- recommandés pour la cuisson sur feu ouvert, dans les fours et sur les cuisinières à gaz, les plaques chauffantes en céramique et à induction
- les plats en fonte doivent etre rincés et séchés avant l'utilisation; une fois la cuisson terminée, laver les plats alors qu'ils sont encore chauds, de préférence avec un détergent à vaisselle, en utilisant une brosse ; après séchage, enduiser-les d'huile végétale

POÊLE

- manche en acier inox

Référence	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Prix (€) HT
042280	280	50	563	3,1	**95,90**

POÊLE GRILL

- manche en acier inox

Référence	Ø mm	H mm	L mm	M kg	Prix (€) HT
043250	250	30	506	2,7	**87,20**
043280	290	40	560	3,3	**103,00**

POÊLE GRILL

- carrée

Référence	L mm	P mm	H mm	L mm	M kg	Prix (€) HT
044230	230	230	32	375	2,5	**56,80**

PLAT POUR VOLAILLE

Référence	L mm	P mm	H mm	V Litres	M kg	Prix (€) HT
046320	390	220	220	6	8,8	**239,00**

PLATS EN FONTE

- plats en fonte à surface noire obtenue grâce au processus de cuisson
- ils conviennent parfaitement pour servir des plats chauds
- un fond épais permet aux plats de refroidir lentement
- une plaque de cuisson double face peut être utilisée sur des brûleurs à gaz et électriques standard (excellente pour la préparation de steaks façon américaine ou argentine) – les plats en fonte doivent etre rincés et séchés avant l'utilisation; une fois la cuisson terminée, laver les plats alors qu'ils sont encore chauds, de préférence avec un détergent à vaisselle, en utilisant une brosse ; après séchage, enduiser-les d'huile végétale

POÊLE GRILL

- carrée

Fond rainuré parfaitement adapté aux grillades

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
049003	230	230	35	2,6	**15,40**

PLAQUE DE BARBECUE

- double face (lisse/rainurée)

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
049002	480	260	20	5,0	**28,60**

PLAT CREUX

- base en bois et poignée en fonte comprises dans le kit
- dimensions de la base: 280 x 155 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
049004	240	140	25	1,13	**10,70**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

PLATS DE SERVICE EN FONTE

- mini-plats en fonte à surface noire, parfaits pour servir des plats chauds
- couleur noire obtenue lors du processus de cuisson
- maintiennent longtemps la température élevée des plats servis
- les ustensiles en fonte nécessitent un traitement d'entretien consistant à lubrifier la surface avec de l'huile alimentaire

MINI POT

- couvercle compris dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
049015	120	90	63	0,3	**10,50**

MINI POT

- couvercle compris dans le kit

Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
049016	100	63	0,25	**10,00**

MINI POÊLE

- base en bois comprise dans le kit
- poignée revêtue d'une couche protectrice de silicone

Référence	L mm	P mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
049014	370	180	50	0,4	**15,00**

MINI POÊLE

- poignée revêtue d'une couche protectrice de silicone

Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
049017	160	44	0,6	**10,00**

PLAT CREUX

- base en bois comprise dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
049011	170	120	55	0,5	**10,00**

PLAT CREUX

- base en bois comprise dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
049012	210	150	55	0,8	**12,50**

PLAT CREUX

- base en bois comprise dans le kit

Référence	Ø mm	H mm	V Litres	Prix (€) HT
049013	150	75	0,7	**11,30**

USTENSILES DE CUISINE

Les ustensiles de cuisine les plus utilisés au quotidien dans la gastronomie, offrant un excellent support pour tout processus de préparation d'aliments

Seaux 53
Essoreuse à salade 54
Bassines, baignoires 55
Tamis, passoires 56-57
Accessoires de service 58-61
Spatules, fouets, râpes 62-65
Presse-purée 63
Pelles, cruches, mesures 64-65
Présentoirs, thermomètres 67-68
Doseurs, présentoirs à sauces 69
Pincettes, pinces, ouvre-boîtes 70-71
Couteaux et ustensiles à décorer 72-75
Mandoline 77-78
Balances, plateformes de pesage 79-82

SEAUX PREMIUM EN INOX

Lindén INOX

- jauge sur la paroi du seau
- rebord 10 mm

SEAU

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
091061	235 / 157	245	7	**39,60**
091101	280 / 200	245	10	**48,20**
091121	290 / 200	270	12	**56,30**
091151	305 / 200	310	15	**60,60**

SEAU AVEC ANNEAU

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
092101	280 / 202	265	10	**66,20**
092121	290 / 202	290	12	**72,00**
092151	305 / 202	330	15	**79,70**

COUVERCLE

- 093101 est adapté aux seaux 091101 i 092101
- 093121 est adapté aux seaux 091121 i 092121
- 093151 est adapté aux seaux 091151 et 092151

Référence	Ø mm	Prix (€) HT
093101	280	**18,70**
093121	290	**20,50**
093151	305	**21,80**

SEAUX EN ACIER INOX

INOX

- jauge sur la paroi du seau
- seau avec anneau

SEAU

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
091063	230/155	250	7	**39,90**
091103	293/205	245	10	**39,90**
091123	295/230	275	12	**50,50**
091153	300/200	340	15	**55,20**

SEAU AVEC ANNEAU

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
092103	275/200	285	10	**54,10**
092123	290/200	305	12	**61,00**
092153	300/200	354	15	**59,90**

COUVERCLE

- 093103 est adapté aux seaux 091103 et 092103
- 093123 est adapté aux seaux 091103 et 092123
- 093153 est adapté aux seaux 091103 et 092153

Référence	Ø mm	Prix (€) HT
093103	275	**11,40**
093123	290	**13,50**
093153	300	**16,90**

ESSOREUSE À SALADE

- en plastique durable
- système d'évacuation d'eau

PP

Panier amovible

Tuyau de vidange

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
072190	420	580	19	**130,00**

BASSINE

- rebord profilé facilitant le vidage du récipient
- approuvé pour le contact avec les aliments

PP

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
086170	144	112	1,2	**1,63**
086210	178	122	2,0	**2,36**
086250	217	135	3,2	**3,52**
086310	265	150	5,7	**5,23**
086380	328	167	10,0	**7,61**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

BASSINE

- acier poli

INOX

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
082180	180	80	1,7	**2,46**
082200	200	90	2,3	**4,84**
082240	240	110	4,0	**6,05**
082280	280	130	6,0	**7,59**
082300	300	145	7,0	**7,90**
082320	320	150	8,2	**10,10**

BASSINE

- acier poli

INOX

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
082161	160	60	0,7	**1,45**
082201	200	70	1,2	**2,55**
082221	220	80	1,6	**3,13**
082251	250	90	2,3	**3,70**
082281	280	95	3,0	**5,88**
082311	310	105	5,0	**7,12**
082341	340	115	6,0	**8,23**
082371	375	120	8,0	**14,20**

BASSINE

- acier poli
- diamètre des bassines inclut le rebord

INOX

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
082360	360	160	11,5	**12,80**
082400	400	110	8,0	**16,90**
082500	500	130	14,0	**24,50**
082550	550	145	19,0	**26,30**
082600	600	160	27,0	**37,90**
082700	700	185	45,0	**54,30**
082800	800	205	65,0	**81,60**
082900	900	225	90,0	**105,00**

BASSINE

- acier satiné

INOX

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
081150	150	75	1,0	**7,42**
081200	200	98	2,5	**11,90**
081250	250	120	5,0	**21,10**
081300	300	140	8,0	**34,10**
081360	360	170	14,0	**49,20**
081380	380	180	16,0	**56,00**

BASSINE

- verre trempé à haute résistance aux dégâts mécaniques et thermiques
- vendues par cartons (K)

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400083	60	27	0,03	24	**1,33**
400090	120	53	0,31	6	**1,29**
400091	140	63	0,55	6	**1,73**
400095	172	76	1,20	6	**2,42**
400092	200	87	1,60	6	**3,13**
400093	230	101	2,50	6	**3,47**
400094	262	113	3,70	6	**4,99**

BASSINE

- acier satiné
- avec 2 anses

INOX

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
083400	400	185	14,5	**59,40**
083450	450	200	21,0	**72,00**
083500	500	220	28,0	**87,40**

TAMIS

INOX

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
076120	120	140	**4,17**
076150	150	150	**4,95**
076180	180	170	**5,78**
076200	200	180	**6,58**

MOULE À TERRINE

INOX

- forme des moules:
  098010 -
  098020 -
  098030 -

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
098010	400	65	35	0,6	**38,10**
098020	400	50	40	0,4	**38,10**
098030	400	50	35	0,5	**42,90**

CHINOIS À MAILLES SERRÉES

INOX

Maillage serré

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
075200	200	150	**42,80**
075240	240	180	**60,80**

CHINOIS

INOX

Perforation 1,8 mm

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
075201	200	170	**10,50**
075241	240	210	**15,60**

TAMIS

INOX

- mailles d'environ 1 mm

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
073200	210	70	**11,50**
073250	250	75	**15,50**
073300	310	75	**21,10**

ENSEMBLE DE 4 TAMIS

INOX

- 4 diamètres de mailles différents, environ:
  0,75 x 0,75 mm
  1 x 1 mm
  2 x 2 mm
  3 x 3 mm

Mailles

Référence	Ø mm	Prix (€) HT
073210	210	**23,80**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

PASSOIRE

INOX

- manche en acier inox
- perforation 3,4 mm

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
077220	220	260	**66,20**
077260	260	260	**76,10**

PASSOIRE TAMIS

INOX

- manche en bois
- L - longueur du manche

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
074300	300	430	**26,00**
074350	350	430	**31,00**

PASSOIRE

INOX

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
071230	225 / 140	135	**15,90**
071260	250 / 140	150	**16,70**

PASSOIRE

INOX

- avec 2 anses

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
071360	360 / 200	220	**38,40**
071410	375 / 175	185	**18,50**

PASSOIRE BASSINE

INOX

- acier poli

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
072283	280	160	**32,60**
072323	320	170	**44,80**
072363	360	190	**49,20**
072403	400	220	**59,10**

PASSOIRE BASSINE

INOX

- acier satiné

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
072452	450 / 290	240	**130,00**
072502	500 / 330	260	**138,00**

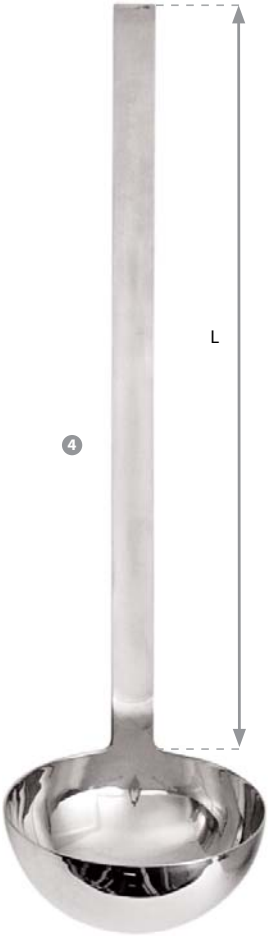
USTENSILES DE CUISINE MONOBLOC

INOX

- louches et écumoires professionnels monobloc
- sans soudures, constitués d'une seule pièce d'acier
- facile à nettoyer
- poignée de suspension ergonomique pliée

Faits d'une seule pièce d'acier

Poignée de suspension pliée



1 ÉCUMOIRE

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
324101	100	325	**4,52**
324121	120	360	**6,25**
324141	140	385	**7,98**
324161	160	415	**10,40**
324201	200	480	**18,40**

2 ÉCUMOIRE

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
324100	100	305	**7,72**
324120	120	360	**10,30**
324140	140	380	**11,90**
324160	160	415	**15,50**

3 LOUCHE

Référence	Ø mm	L mm	V litres	Prix (€) HT
323061	60	275	0,06	**2,97**
323081	80	295	0,12	**4,86**
323101	100	340	0,25	**6,75**
323121	120	365	0,40	**9,19**
323141	145	395	0,75	**12,20**
323161	165	430	1,20	**16,80**
323201	200	480	2,00	**24,80**

4 LOUCHE

Référence	Ø mm	L mm	V litres	Prix (€) HT
323062	65	315	0,07	**5,39**
323082	80	345	0,13	**6,25**
323092	90	362	0,20	**7,61**
323102	100	380	0,25	**8,33**
323122	120	420	0,45	**11,10**
323142	140	440	0,67	**12,60**
323162	160	474	1,00	**14,70**
323182	180	500	1,50	**18,60**

stalgast matériel de restauration professionnelle

USTENSILES DE CUISINE MONOBLOC

INOX

N°	Référence	Produit	L mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**320010**	Louche	400	0,2	**8,01**
2.	**320020**	Fourchette à retourner	400	-	**5,72**
3.	**320030**	Cuillère perforée	400	-	**5,81**
4.	**320040**	Cuillère de service	400	-	**5,96**
5.	**320050**	Presse-purée	355	-	**7,07**
6.	**320060**	Cuillère à spaghetti	400	-	**7,07**
7.	**320070**	Écumoire	400	-	**7,67**
8.	**320080**	Spatule ajourée à retourner	400	-	**6,59**

USTENSILES DE CUISINE MONOBLOC

INOX

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	**312340**	Spatule à poisson	340	**23,30**
2.	**311500**	Fourchette à retourner	500	**27,40**
3.	**311100**	Cuillère de service	460	**6,59**

USTENSILES DE CUISINE

INOX

- manche rond

N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
1.	**321010**	Écumoire	-	345	**5,12**
2.	**321020**	Fourchette à retourner	-	320	**3,81**
3.	**321030**	Cuillère de service	-	328	**3,81**
4.	**321040**	Louche	70	280	**4,40**
	321050	Louche	85	310	**4,90**
5.	**321060**	Cuillère à spaghetti	-	307	**4,62**
6.	**321070**	Spatule ajourée à retourner	-	320	**4,46**
7.	**321160**	Fouet à bille (20 fils)	-	270	**2,84**
8.	**321090**	Cuillère parisienne	23	175	**4,78**
9.	**321100**	Épluche-légumes	-	190	**6,09**
10.	**321110**	Épluche-légumes	-	165	**5,12**
11.	**321120**	Roulette à pâte lisse	57	190	**4,86**
12.	**321140**	Roulette à pâte dentelée	57	190	**4,86**
13.	**321150**	Ouvre-boîte	-	220	**11,90**
14.	**321000**	Penderie avec crochets	-	355	**7,40**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

ACCESSOIRES DE SERVICE

- kit professionnel d'accessoires de service
- en acier inoxydable hautement poli, réalisés selon la technologie monobloc
- sans soudures ni coudes, en une seule pièce d'acier
- facile à nettoyer
- épaisseur du manche 2,7 mm

N°	Référence	Produit	L mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**420012**	Cuillère perforée	310	-	**5,65**
2.	**420022**	Fourchette de service	300	-	**4,67**
3.	**420032**	Cuillère de service	315	-	**5,65**
4.	**420042**	Pelle de service	315	-	**5,02**
5.	**420052**	Louche	310	0,08	**7,28**

ACCESSOIRES DE SERVICE

- en plastique durable renforcé de fibre de verre
- idéale pour les revêtements de téflon
- lavable en lave-vaisselle
- échaudable
- résistance aux températures élevées jusqu'à + 220°C

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	**325120**	Pinces	250	**4,34**
	325130	Pinces	320	**6,67**
2.	**325030**	Cuillère ajourée	350	**5,39**
3.	**325040**	Cuillère de service	350	**5,91**

N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	V litres	Prix (€) HT
4.	**325010**	Louche	90	310	0,11	**6,67**
5.	**325070**	Écumoire	-	350	-	**5,88**
6.	**325080**	Spatule ajourée à retourner	-	300	-	**6,86**

PELLES

1 SPATULE À RETOURNER
- manche en plastique
- A = 115 mm, B = 90 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
503205	280	**6,21**

2 SPATULE ANGULAIRE
- manche en plastique
- A = 200 mm, B = 75 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
503235	370	**5,25**

3 SPATULE ANGULAIRE
- A = 112 mm, B = 85 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
334311	270	**23,30**

4 SPATULE ANGULAIRE
- A = 170 mm, B = 80 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
334324	360	**27,20**

5 SPATULE À RETOURNER
- manche anti-dérapant
- A = 90 mm, B = 75 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
270150	150	**44,00**

6 SPATULE À RETOURNER
- manche anti-dérapant
- A = 200 mm, B = 80 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
270260	260	**54,10**

7 SPATULE AJOUREE À RETOURNER
- manche anti-dérapant
- A = 135 mm, B = 85 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
264170	170	**35,00**

8 SPATULE ANGULAIRE
- manche en bois
- A = 140 mm, B = 110 mm

Référence	L mm	L mm	Prix (€) HT
503200	110	300	**6,48**

9 SPATULE À RETOURNER
- manche en bois
- A = 195 mm, B = 70 mm

Référence	L mm	L mm	Prix (€) HT
503230	70	365	**4,25**

10 SPATULE À RETOURNER
- manche en bois
- perforée
- A = 200 mm, B = 70 mm

Référence	L mm	L mm	Prix (€) HT
503240	70	365	**4,25**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

1 FOUET

- en acier
- manche en plastique

Référence	L mm	Prix (€) HT
313250	250	**5,20**
313350	350	**6,51**
313450	450	**7,48**
313550	550	**8,61**

2 FOUET

Référence	L mm	Prix (€) HT
313300	300	**3,60**
313400	400	**4,67**
313500	500	**6,54**
313600	600	**6,75**

3 ÉCUMOIRE

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
310160	160	350	**29,50**
310200	200	450	**40,00**

4 ÉCUMOIRE

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
310161	160	470	**7,40**
310201	200	590	**10,10**
310241	240	570	**11,90**

5 PRESSE-PURÉE

Référence	L mm	Prix (€) HT
314300	300	**25,10**
314460	460	**27,10**
314610	610	**27,10**

6 MÉLANGEUR

- en bois de hêtre
- épaisseur 20 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
314075	750	**26,00**
314100	1000	**29,50**
314125	1250	**34,00**

7 MÉLANGEUR DE CUVE

Référence	L mm	Prix (€) HT
314130	1300	**31,90**

PELLE

Al

Référence	V litres	Prix (€) HT
304071	0,18	**3,75**
304072	0,35	**4,52**
304073	0,68	**8,09**

PELLE

INOX

Référence	V litres	Prix (€) HT
304017	0,125	**11,70**
304033	0,150	**14,60**
304060	0,450	**16,30**
304101	0,650	**20,20**

PELLE

PC

Référence	V litres
305020	**2,35**
305100	**4,57**
305200	**6,30**

PELLE

INOX

Référence	Ø mm	V litres	Prix (€) HT
304102	100	1	**17,10**

RÂPE À ÉPICES

Référence	L mm	Prix (€) HT
302161	255	**9,70**

RÂPE À CITRON PARMESAN

Référence	L mm	Prix (€) HT
302160	255	**8,82**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

CUILLÈRE DOSEUSE

INOX

- 4 tailles différentes dans le kit :
  1/4 de petite cuillère (1,25 ml)
  1/2 de petite cuillère (2,5 ml)
  1 petite cuillère (5 ml)
  1 cuillère à soupe (15 ml)
- volume indiqué sur le manche

Référence	V litres	Prix (€) HT
506010	0,00125 - 0,015	**6,30**

VERRE DOSEUR

INOX

- 4 tailles différentes dans le kit :
  1/4 de verre (60 ml)
  1/3 de verre (80 ml)
  1/2 de verre (125 ml)
  1 verre (250 ml)
- volume indiqué sur le manche

Référence	V litres	Prix (€) HT
506015	0,06-0,25	**8,38**

CARAFE DOSEUSE

PP

- transparente
- jauge

Référence	V litres	Prix (€) HT
506053	0,50	**1,41**
506103	1,00	**2,33**
506203	2,00	**3,63**
506303	3,00	**4,86**
506503	5,00	**7,53**

CARAFE DOSEUSE

INOX

- jauge sur la paroi interne de la cruche

Référence	V litres	Prix (€) HT
506052	0,5	**8,23**
506102	1,0	**10,90**
506202	2,0	**17,30**

ENTONNOIR

INOX

- tamis inclus dans le kit
- diamètre inférieur 17 mm

Référence	Ø mm	Prix (€) HT
301131	130	**5,62**
301151	150	**6,59**

RÂPE HEXAGONALE

INOX

Référence	H mm	Prix (€) HT
302190	190	**6,59**

1 SONNETTE DE RÉCEPTION

Cr

- chromé

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
398000	85	60	**4,13**

2 PLATEAU À TICKETS

INOX

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
398150	150	110	**2,37**

3 BARRE PORTE-FICHES DE COMMANDE

Al

Référence	L mm	Prix (€) HT
099102	450	**7,54**
099103	600	**10,10**
099104	900	**15,10**
099105	1200	**20,00**

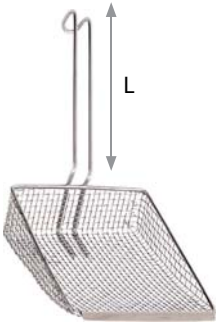
PELLE À FRITES

INOX

Référence	Prix (€) HT
319000	**22,00**

PELLE À FRITES

INOX



Référence	L mm	P mm	H mm	L mm	Prix (€) HT
310300	170	210	50	210	**17,60**

PIQUE FICHES

INOX

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
398100	80	150	**2,26**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

PRÉSENTOIR POUR BACS GN

INOX

- 815200 - volume 3 x GN 1/6 max 150 mm
- 815250 - volume 3 x GN 1/6 i 2 x GN 1/9 max 150 mm
- 815240 - volume 5 x GN 1/4 max 150 mm
- récipients et couvercles vendus par pièces

1

2

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

3

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	**815200**	510	230	230	**62,40**
2.	**815250**	730	230	230	**87,00**
3.	**815240**	840	300	275	**89,00**

ÉTAGÈRE À POTS D'ÉPICES

- volume 5xGN 1/9 65 mm

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
815500	629	200	250	**123,00**

INDICATEUR DE TEMPÉRATURE

- indicateur de température -40 ÷ 40°C
- structure en acier inox
- poignée de suspension

Référence	Prix (€) HT
620110	3,30

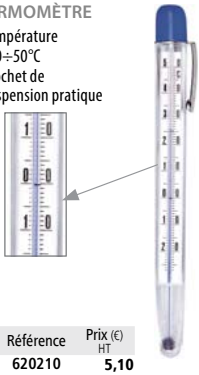
THERMOMÈTRE SONDE

- indicateur de température - 0÷300°C
- structure en acier inox 18/10

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
620510	50	160	4,34

THERMOMÈTRE

- température -20÷50°C
- crochet de suspension pratique



Référence	Prix (€) HT
620210	5,10

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE

- température -50÷280°C
- sonde 210 mm
- housse de sonde
- vendu sans piles (piles adaptées A76 ou LR44)

Référence	Prix (€) HT
620010	20,60

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE AVEC SONDE MOBILE

- plage de températures -50÷300°C / -58÷572°F
- sonde rotative en acier inox
- fonction de sauvegarde de la lecture
- vendu sans piles (piles adaptées CR2032)

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
620011	52	21	160	28,00

THERMO-HYGROMÈTRE

- température 0÷50°C
- humidité 25÷95%
- suspendable
- vendu sans piles (piles adaptées AAA)

Référence	Prix (€) HT
620310	25,10

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE AVEC SONDE

- température -50÷300°C
- sonde avec un cordon d'1 m
- alarme de température
- vendu sans piles (piles adaptées AAA)

Référence	Prix (€) HT
620410	31,40

THERMOMÈTRE DIGITAL SANS CONTACT

- température -50÷380°C
- viseur laser
- écran d'affichage digital
- le thermomètre digital permet de prendre la température des aliments sans les toucher
- vendu sans piles (piles adaptées 6LR61)

Référence	Prix (€) HT
620711	29,80

DOSEUR À SAUCES AVEC POMPE

HACCP

- sauces froides uniquement
- conteneur en polypropylène semi-transparent avec système ColorClip
- n'absorbe ni odeurs ni saveurs
- les volumes indiqués sont approximatifs

PP

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
065169	GN 1/9	176	108	190	1,5	**20,40**
065166	GN 1/6	176	162	190	2,6	**21,40**

DISTRIBUTEUR DE SAUCES

PE

- sauces froides uniquement

Référence	Couleur	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
065351		55	210	0,35	**0,83**
065352		55	210	0,35	**0,83**
065353		55	210	0,35	**0,83**
065721		70	240	0,70	**0,96**
065722		70	240	0,70	**0,96**
065723		70	240	0,70	**0,96**

DOSEUR À SAUCES FIFO

PE

- réalisé en plastique légèrement transparent
- sa large ouverture avec un écrou facilite le remplissage
- dispositif anti-gouttes en silicone pour distribuer les sauces avec précision
- système fifo pour assurer la sécurité et le contrôle du produit
- facile à nettoyer
- sauces froides uniquement

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
065001	62	165	0,355	**3,20**
065002	60	208	0,470	**3,55**
065003	70	208	0,590	**3,68**
065004	75	208	0,710	**4,03**
065005	87	208	0,950	**4,38**

PRÉSENTOIR POUR SANDWICHS

- possède 5 fentes

INOX

PRODUIT POLONAIS Stalgast Radom

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
348050	347	120	52	**16,10**

PRÉSENTOIR POUR DISTRIBUTEUR DE SAUCES

- modèle 065100 - pour 3 bouteilles
- modèle 065105 - pour 5 bouteilles

PRODUIT POLONAIS Stalgast Radom

INOX

Référence	Ø mm	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
065100	3x72	265	110	120	**33,00**
065105	5x72	435	110	120	**34,70**

SUPPORT POUR HOT-DOGS

- support pour 3 hot-dogs

INOX

PRODUIT POLONAIS Stalgast Radom

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
348030	217	110	118	**23,80**

PRESSE-CITRONS

- réalisé en aluminium peint

Al

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
474000	55	208	8,03

OUVRE-BOÎTE

Référence	Prix (€) HT
334011	11,70

PRESSE-AIL

- réalisé en akulon
- construction modulaire facile à nettoyer

Référence	L mm	Prix (€) HT
332030	180	9,98

COUPE-OEUF

- 2 lames
- découpe en quarts et en lamelles (~ 5 mm)

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
332071	120	95	40	10,60

CUILLÈRE-PORTIONNEUSE À RIZ ET PURÉE

- poids env. 70g, 1/12

Référence	L mm	Prix (€) HT
531120	250	46,00

ÉCAILLEUR À POISSON

Référence	L mm	Prix (€) HT
303211	235	2,15

CUILLÈRE PARISIENNE POUR TOMATES

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
332991	20	110	1,24

PINCE À ARÊTES DE POISSON

Référence	L mm	Prix (€) HT
303220	120	1,57

PINCETTES

Référence	L mm	Prix (€) HT
422211	210	4,10
422311	300	5,57

PINCES À GLACE

Référence	L mm	Prix (€) HT
471100	145	2,01

PINCES À SUCRE/ GLACE

Référence	L mm	Prix (€) HT
421070	160	3,93

PINCES À SUCRE

Référence	L mm	Prix (€) HT
421080	110	2,07

PINCES PÂTISSIÈRES

Référence	L mm	Prix (€) HT
423223	120	**4,46**
423283	280	**4,54**

PINCES À GÂTEAUX

Référence	L mm	Prix (€) HT
423285	280	**4,46**

PINCES DE BARBECUE

INOX

Référence	L mm	Prix (€) HT
423224	220	**2,99**
423284	280	**3,13**

PINCES À SPAGHETTI

Référence	L mm	Prix (€) HT
421060	200	**2,47**

PINCES À RÔTI

Référence	L mm	Prix (€) HT
421040	210	**4,14**

PINCES PASSE-PARTOUT

Référence	L mm	Prix (€) HT
422241	240	**2,47**
422301	300	**2,99**
422401	400	**3,47**

PINCES PASSE-PARTOUT

SIL

Référence	L mm	Prix (€) HT
422242	230	**5,70**
422302	300	**6,30**
422402	400	**7,50**

PINCES POUR PAIN

Référence	L mm	Prix (€) HT
421050	210	**4,59**

PINCES À GLACE

Référence	L mm	Prix (€) HT
471101	180	**1,82**

PINCES PASSE-PARTOUT

SIL

Référence	L mm	Prix (€) HT
422243	230	**3,52**
422303	300	**3,84**

PINCES EN POLYCARBONATE

PC

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
425110		230	**1,66**
425130		300	**1,92**
425410	transparente	230	**1,66**
425430	transparente	300	**1,92**

COUTEAUX À DÉCORER

INOX

- large gamme de couteaux à décorer d'usage professionnel
- manches ergonomiques en plastique

1 CANNELEUR VERTICAL

Référence	L mm	Prix (€) HT
334102	155	**6,72**

2 COUTEAU À DÉCORER POUR AGRUMES

Référence	L mm	Prix (€) HT
334101	132	**6,50**

3 COQUILLEUR À BEURRE

Référence	L mm	Prix (€) HT
334106	197	**5,70**

4 COUTEAU À DÉCORER

Référence	L mm	Prix (€) HT
334105	204	**7,40**

5 CANNELEUR HORIZONTAL

Référence	L mm	Prix (€) HT
334103	140	**6,91**

stalgast matériel de restauration professionnelle

1 CUILLÈRE PARISIENNE POUR TOMATES

Référence	L mm	Prix (€) HT
334111	145	**8,43**

2 MOULE À POMME DOUBLE

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
334107	20/30	170	**11,50**

3 COUTEAU À ÉPLUCHER

Référence	L mm	Prix (€) HT
334112	170	**6,91**

4 COUTEAU À ÉPLUCHER POUR AGRUMES

Référence	L mm	Prix (€) HT
334113	170	**6,56**

5 VIDE POMMES

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
334114	16	185	**4,86**
334115	20	210	**5,20**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

MALETTE SCULPTURE FRUITS ET LÉGUMES

INOX

- 7 pièces
- dans le kit :
  - éplucheur de légumes
  - coquilleur à beurre
  - 2x moule à pomme: 15 mm et 22 mm
  - couteau à décorer pour agrumes
  - canneleur vertical
  - vide pommes

Référence	Prix (€) HT
334406	**58,90**

COUTEAU À DÉCORER JULIENNE

INOX

Lame

Référence	longueur de la lame mm	L mm	Prix (€) HT
334120	55	125	**5,10**

COUTEAU À DÉCORER RECOURBÉ

- lame fine

Référence	L mm	Prix (€) HT
334070	70	**2,70**

COUTEAU À DÉCORER DROIT

- lame fine

Référence	L mm	Prix (€) HT
334080	80	**2,70**

MALETTE SCULPTURE FRUITS ET LÉGUMES

- comprend 22 pièces
- les couteaux sont munis de manches en bois
- le kit comprend :
  - des couteaux à décorer « U », « V »
  - un moule à pomme
  - un couteau dentelé
  - un éplucheur plat
  - d'autres ustensiles pour sculpture de fruits et légumes

INOX

Référence	Prix (€) HT
333002	23,20

MALETTE SCULPTURE FRUITS ET LÉGUMES

INOX

- comprend 80 pièces
- les couteaux sont munis de manches en bois
- le kit comprend :
  - des couteaux à décorer « U », « V »
  - un moule à pomme
  - des découpeuses de formes variées
  - un taille-crayon pour légumes
  - des éplucheurs
  - des couteaux dentelés
  - d'autres ustensiles pour sculpture de fruits et légumes

Référence	Prix (€) HT
333001	40,00

OUVRE-BOÎTE

- un couteau avec anneau compris dans le kit
- ouvre les boites d'une hauteur de 20 à 400 mm

Fixé sur le dessus de table avec un serre-joint et des vis

2

3

1

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
1.	**300640**	Ouvre-boîte	-	640	**86,70**
2.	**300000**	Anneau	25	-	**9,53**
3.	**300010**	Couteau	-	40	**4,86**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

MANDOLINE POUR DÉCOUPE EN QUARTS

AI

- appareil pour découpe en quarts de légumes/fruits à chair molle et ferme
- couteau et guides en acier inox
- lame composée de 8 pièces
- manche ergonomique
- large gamme d'accessoires d'appoint

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
1.	**333016**	Mandoline	203	203	457	2,0	**114,00**
2.	**333316**	Lame de mandoline 6 pièces	-	-	-	-	**26,10**
3.	**333116**	Lame de mandoline 8 pièces	-	-	-	-	**26,10**
4.	**333416**	Poussoir pour mandoline 6 pièces	-	-	-	-	**39,20**
5.	**333216**	Poussoir pour mandoline 8 pièces	-	-	-	-	**39,20**

MANDOLINE À LÉGUMES POUR DÉCOUPE EN LAMELLES

AI

- appareil pour découpe en lamelles de légumes/fruits à chair molle et ferme
- modèle 333015 lame dentelée 6,3 mm
- modèle 333315 lame dentelée 4,7 mm
- pieds antidérapants
- large gamme d'accessoires d'appoint

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
1.	**333015**	Mandoline	254	483	762	7,0	**277,00**
2.	**333315**	Mandoline	254	483	762	8,0	**277,00**
3.	**333115**	Lame pour le modèle 333015, 7 couteaux	-	-	-	-	**62,00**
4.	**333415**	Poussoir pour le modèle 33015	-	-	-	-	**71,90**

MANDOLINE À LÉGUMES POUR DÉCOUPE EN BÂTONNETS ET EN CUBES

AI

- appareil pour découpe en cubes et en bâtonnets de légumes/fruits à chair molle et ferme
- diamètre des mailles 9 mm
- couteau et guides en acier inox
- un mécanisme très performant assure un travail sans accrocs
- manche ergonomique

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
1.	**333014**	Mandoline	215	225	515	3,2	**114,00**
2.	**333314**	Lame avec poussoir 6,3 mm	-	-	-	-	**29,40**
3.	**333114**	Lame avec poussoir 9,5 mm	-	-	-	-	**29,40**
4.	**333214**	Lame avec poussoir 12 mm	-	-	-	-	**29,40**

USTENSILES POUR TAILLER MANUELLEMENT LES LÉGUMES

- offre des ustensiles pour découper et tailler les légumes en tranches, bâtonnets et quarts
- parfaitement adaptée aux besoins des établissements de restauration de petite et moyenne taille

MANDOLINE

AI

- ustensile d'appoint dans le taches de taille et découpage décoratif d'aliments
- réglage fluide de l'épaisseur de la découpe
- le choix de la lame et de l'épaisseur de coupe ne nécessitent pas de démonter le couteau
- possibilité de découpe:
  tranches de 0,5 à 0,9 mm
  bâtonnets de julienne 4,5x4,5 mm et 9x9 mm
- équipé d'un élément de pression
- base de l'appareil antidérapante pour plus de sécurité
- les couteaux sont très tranchants: soyez particulièrement prudent
- lors de la coupe et du nettoyage, il est conseillé d'utiliser le poussoir

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
336003	400	170	135	**30,40**

TRANCHEUSE ALU POUR TOMATES

- appareil pour découpe en lamelles de légumes/fruits à chair molle
- construction simple et stable
- lames dentelées comprises dans le kit
- épaisseur de la tranche 6,3 mm
- verrouillage antidérapant du chariot
- pieds antidérapants avec ventouses
- facile à nettoyer

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
1.	**333042**	Trancheuse	190	381	216	4,22	**147,00**
2.	**333142**	Lame dentelée	-	-	-		**42,50**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

BALANCES D'APPOINT

- appareils d'appoint ou de contrôle destinés au travail en cuisine
- écran d'affichage à cristaux liquides
- tarage multiple
- peut fonctionner sans électricité
- protection contre les surcharges

BALANCE D'APPOINT

- alimentation par batterie ou par alimentateur réseau (option)
- temps de travail sur batterie 300 heures
- temps de stabilisation de la mesure environ 3 sec.
- verrouillage de transport intégré
- arrêt automatique
- boîtier en ABS

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Échelle kg	Précision g	Prix (€) HT
730009	145	205	45	0,4	0,5	0,1	**67,30**
730010	145	205	45	0,4	2	1	**47,00**

BALANCE D'APPOINT

- fonctionnement sur batterie et sur secteur (230 V)
- temps de travail sur batterie env. 100 heures
- fonction de pesage de contrôle
- temps de stabilisation de la mesure environ 3 sec.
- écran à cristaux liquides avec rétro-éclairage
- 4 pieds réglables, niveau à bulle
- boîtier en ABS

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Échelle kg	Précision g	Prix (€) HT
730030	255	305	115	3,2	3	0,5	**179,00**
730060	255	305	115	3,2	6	1	**179,00**
730150	255	305	115	3,2	15	2	**182,00**
730301	255	305	115	3,2	30	5	**182,00**

BALANCE D'APPOINT

- balance étanche - IP68 - permet de peser des fluides en toute sécurité et de travailler dans un environnement humide
- fonctionnement sur batterie et sur secteur (230 V)
- temps de travail sur batterie env. 50 heures
- fonction de pesage de contrôle
- temps de stabilisation de la mesure env. 0,5 sec.
- 2 écrans à cristaux liquides avec rétro-éclairage
- 4 pieds réglables, niveau à bulle
- structure en acier inox

Balance étanche

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Échelle kg	Précision g	Prix (€) HT
730031	256	280	121	3,9	3	0,5	**345,00**
730061	256	280	121	3,9	6	1,0	**352,00**
730151	256	280	121	3,9	15	2,0	**348,00**

BALANCES

- utilisation dans le secteur de restauration, de commerce, d'industrie et dans les officines pharmaceutiques
- clavier tactile avec pavé remplaçable (description des codes PLU possible)
- 4 pieds réglables, niveau à bulle
- boîtier en ABS
- balances légalisées

BALANCE

- fonctionnement sur batterie et sur secteur (230 V)
- temps de travail sur batterie env. 180 heures
- 2 écrans à cristaux liquides avec rétro-éclairage
- poignée de transport
- poche intégré pour l'alimentateur

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Échelle kg	Précision g	Prix (€) HT
731152	351	359	111	4,2	15	5	**289,00**

BALANCE

- fonctionnement sur secteur (230 V) (alimentation par batterie en option)
- 2 écrans à cristaux liquides avec rétro-éclairage (dont un sur tige)
- 2x16 touches PLU codes d'accès rapide
- poche intégré pour l'alimentateur
- port RS 232 pour coopération avec les caisses enregistreuses, les ordinateurs et les imprimantes (option moyennant un coût supplémentaire)

Écran d'affichage disposé face au client

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Échelle kg	Précision g	Prix (€) HT
731153	351	391	424	3,8	15	5	**377,00**

PLATEFORMES DE PESAGE

- destinées aux entrepôts, commerces de détail et magasins de gros
- construction résistante aux chocs, vibrations
- protection contre les surcharges
- 4 pieds réglables, niveau à bulle
- balances légalisées

PLATEFORME DE PESAGE

- fonction de pesage de contrôle, d'addition de pièces et d'addition simple
- écran d'affichage mobile
- plateforme réalisée en inox
- dimensions de la plateforme LxP:
  modèle 732351 - 650 x 500 mm
  modèle 732061, 732151 - 550 x 420 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Échelle kg	Précision g	U V	Prix (€) HT
732061	550	668	920	24	60	20	230	**449,00**
732151	550	668	920	24	150	50	230	**455,00**
732351	600	675	920	32	300	100	230	**570,00**

COUTEAUX ET PLANCHES DE CUISINE

Une large gamme de couteaux de haute qualité nécessaires dans les services de gastronomie. Planches à découper professionnelles faisant partie de l'équipement de chaque cuisine.

Couteaux et sets de couteaux de cuisine 84-103
Planches à découper 106-110
Feuilles de boucher, marteaux attendrisseurs à viande 90, 93, 97, 112
Cisailles de cuisine 96, 113
Aiguiseurs et fusils de boucher 87, 90-93, 104-105
Bloc de boucher 111

COUTEAUX SANELLI LIGNE PREMANA PROFESSIONAL

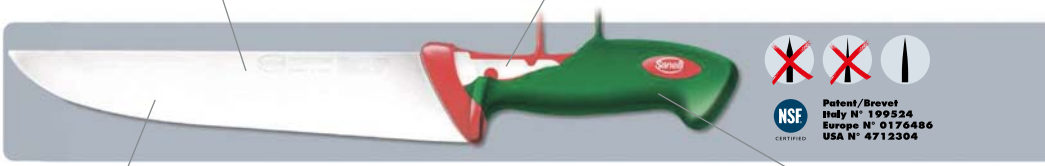
INOX

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864
Sanelli
MADE IN ITALY

- poignée antidérapante faite de deux types de plastique, dur (rouge) et souple (vert)
- lame en acier au chrome-molybdène d'une dureté de 54-56 HRC

forme de la lame raffinée avec le plus grand soin

tige de la lame profondément incrustée dans le manche



NSF CERTIFIED

Patent/Brevet
Italy N° 199524
Europe N° 0176486
USA N° 4712304

lame en alliage carbone-chrome-molybdène avec adjonction de vanadium, désignation X60CrMoV14 et dureté 54-56 HRC

revêtement des poignées en Santoprene (materiau durable) et polypropylène avec l'ajout de l'agent antibactérien Biomaster

Biomaster ANTIMICROBIAL

stalgast matériel de restauration professionnelle

POUR UNE UTILISATION TOUS AZIMUTS DANS LA RESTAURATION ET UNE UTILISATION LARGE DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

- Ustensiles fabriqués par une marque italienne globale dont la tradition remonte à 1864
- Les lames ont une coupe concave pour un meilleur équilibre des couteaux, le confort et l'efficacité du travail des utilisateurs
- Chaque couteau est fini et aiguisé à la main
- L'homogénéité du tranchant avec angle optimal (< 35°) est contrôlée à l'aide de dispositifs laser
- Les arêtes de coupe résistantes à la corrosion, d'une dureté élevée et une élasticité soigneusement sélectionnée, gardent longtemps leur tranchant
- Les lames sont facilement affutables
- La forme ergonomique des poignées a été mise au point à l'Université polytechnique de Milan dans l'unité « Ergonomie des postures et des mouvements » au moyen de tests expérimentaux sur ordinateur
- Les poignées uniques en Santoprene avec adjonction de polypropylène ont des propriétés antidérapantes

Les poignées en Santopren sont fabriquées en utilisant du matériau antibactérien resistant Biomaster; l'ajout d'ions d'argent, qui font partie intégrante du matériau, inhibe la croissance microbienne tout au long de la vie des couteaux, éliminant 99,71 % des bactéries les plus virulentes: le staphylocoque aureus résistant à la méthicilline (SARM) et la colibacillle (Escherichia coli en latin).

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	**218200**	Couteau de cuisine	200	**33,30**
	218250	Couteau de cuisine	255	**45,90**
	218300	Couteau de cuisine	300	**55,20**
2.	**202200**	Couteau hachoir	210	**43,70**
	202240	Couteau hachoir	255	**59,20**
3.	**219240**	Couteau à pain	235	**29,00**
	219320	Couteau à pain	315	**39,50**
4.	**220320**	Couteau à charcuterie	315	**42,90**
5.	**210240**	Couteau à rôti	230	**30,10**
6.	**204220**	Couteau à rôti	220	**30,30**

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
7.	**226090**	Couteau à huîtres	90	**31,90**
8.	**201180**	Couteau de boucher	180	**32,80**
	201220	Couteau de boucher	230	**37,80**
9.	**207160**	Couteau à désosser fixe	155	**29,10**
10.	**203180**	Couteau à tailler	180	**31,70**
11.	**208160**	Couteau à désosser recourbé	160	**29,10**
12.	**209160**	Couteau à désosser fin	160	**28,60**
13.	**205280**	Couteau à saumon	275	**36,80**
14.	**225330**	Couteau à poisson	330	**63,10**

15 - Le set comprend les couteaux: 201220, 204220, 209160, 214100, 218200, la spatule 264170 et la barre 249558
- L'offre complète des sets de couteaux, cf. p. 102-103

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	**215120**	Couteau à tomates	115	**14,60**
2.	**214100**	Couteau à éplucher	100	**13,10**
3.	**216060**	Couteau à légumes	60	**12,50**
4.	**226180**	Couteau japonais	180	**40,20**
5.	**226161**	Couteau japonais Santoku	160	**33,00**
6.	**229180**	Couteau à fromage dur	180	**32,20**
7.	**270260**	Spatule	260	**54,10**

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
8.	**270150**	Spatule	150	**44,00**
9.	**264170**	Spatule perforée	170	**35,00**
10.	**213160**	Feuille de boucher	160	**66,00**
11.	**212220**	Fusil de boucher	220	**43,90**
	212300	Fusil de boucher	300	**57,90**
12.	**231360**	Couteau à fromage à deux manches	360	**97,20**
13.	**200008**	Set des couteaux Sanelli avec barre de suspension	-	**169,00**

COUTEAUX SANELLI SKIN

- la gamme des couteaux Skin est réalisée en acier de haute dureté et de bonne élasticité de 54-56 HRC
- haute qualité de coupe
- poignée antidérapante en polypropylène

INOX

PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864

Sanelli

MADE IN ITALY

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	**286212**	Couteau de cuisine	210	**31,90**
	286252	Couteau de cuisine	255	**35,80**
2.	**286182**	Couteau multiusage	180	**24,60**
	286222	Couteau multiusage	230	**29,20**

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
3.	**286243**	Couteau à rôti	230	**22,30**
4.	**286242**	Couteau à pain	235	**21,80**
5.	**286102**	Couteau à éplucher	95	**9,60**
6.	**286062**	Couteau à légumes	60	**8,64**

COUTEAU À STEAKS/TOMATES

Référence	L mm	Prix (€) HT
286101	100	**3,03**

COUTEAU À PETITS PAINS

Référence	L mm	Prix (€) HT
286200	110	**10,70**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

COUTEAUX FORGÉS STALGAST ELITE

stalgast

INOX

- conception parfaite des lames, bords, dos, bases et queues
- un design ergonomique et hygiénique qui empêche l'accumulation de débris au niveau des articulations
- parfaitement exécutés et idéalement équilibrés
- forgés à chaud à partir d'une seule tige d'acier, soumis à un processus consistant en 50 étapes

18 - Le set comprend les couteaux forgés: 292150, 293065, 293090, 291150, 295180, 290200, 294230, 293115, 291230, un fusil de boucher 212257 et une housse 201000
- L'offre complète des sets de couteaux, cf. p. 102-103

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	**290200**	Couteau de cuisine	200	**36,10**
	290250	Couteau de cuisine	250	**39,30**
2.	**290201**	Couteau du chef cranté	200	**37,80**
3.	**291230**	Couteau de cuisine	230	**33,80**
4.	**291150**	Couteau à désosser	150	**27,90**
5.	**293115**	Couteau à tomates	115	**21,30**
6.	**293090**	Couteau à éplucher	90	**19,60**
7.	**293065**	Couteau à légumes	65	**18,70**
8.	**294230**	Couteau à pain	210	**32,80**
9.	**294250**	Couteau à gâteaux	250	**36,10**

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
10.	**296180**	Feuille de boucher	180	**45,80**
11.	**296181**	Feuille de boucher crantée	180	**45,80**
12.	**295180**	Couteau Santoku	180	**36,10**
13.	**295131**	Couteau Santoku cranté	130	**31,20**
14.	**297160**	Couteau à trous pour fromage à chair molle	160	**27,90**
15.	**292150**	Fourchette fixe	150	**27,90**
16.	**292151**	Fourchette incurvée	150	**27,90**
17.	**212257**	Fusil de boucher en diamant	255	**14,10**
18.	**200006**	Set des couteaux forgés Elite dans une housse	-	**270,00**

COUTEAUX STALGAST EN ACIER FORGÉ

INOX

- dureté de la lame 52-54 HRC
- réalisés en acier forgé
- poignée ajustée de manière à empêcher l'accumulation de débris au niveau des articulations

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	**218209**	Couteau de cuisine	200	**10,20**
	218259	Couteau de cuisine	250	**11,00**
	218309	Couteau de cuisine	300	**11,90**
2.	**219209**	Couteau à pain	200	**8,43**
3.	**203139**	Couteau à viande	130	**5,96**
	203209	Couteau à viande	200	**8,01**

10
- Le set comprend les couteaux forgés: 218209, 219209, 209159, 203209, un fusil de boucher 212259, une fourchette forgée 211189 et une housse avec fermeture velcro
- L'offre complète des sets de couteaux, cf. p. 102-103

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
4.	**209159**	Couteau à fileter	155	**6,26**
	204189	Couteau à fileter	180	**6,59**
5.	**217139**	Couteau à steaks/tomates	115	**5,44**
6.	**214109**	Couteau à éplucher	100	**4,73**
7.	**216089**	Couteau à légumes	80	**5,02**
8.	**211189**	Fourchette	180	**8,90**
9.	**212259**	Fusil de boucher	250	**4,62**
10.	**200009**	Sets de couteaux forgés	-	**65,50**

COUTEAUX STALGAST EN ACIER LAMINÉ

stalgast

INOX

- dureté de la lame 52-54 HRC
- poignée ajustée de manière à empêcher l'accumulation de débris au niveau des articulations
- lames en acier inoxydable trempées par laminage

Lame trempée par laminage

Profil de la lame sans risque pour la sécurité de l'usager

10 - Le set comprend les couteaux: 218208, 210208, 214108, un fusil de boucher 212309, une fourchette 211158 et une barre magnétique 249338
- L'offre complète des sets de couteaux, cf. p. 102-103

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	**218208**	Couteau de cuisine	210	**5,28**
	218258	Couteau de cuisine	240	**6,75**
2.	**210208**	Couteau à rôti	200	**3,94**
3.	**219208**	Couteau à pain	195	**4,13**
4.	**209148**	Couteau à désosser	150	**3,94**
5.	**214108**	Couteau à éplucher	100	**2,81**
	214138	Couteau à éplucher	115	**3,13**

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
6.	**216088**	Couteau à légumes	75	**2,99**
7.	**211158**	Fourchette	150	**2,70**
8.	**227259**	Cisailles à volaille	250	**6,14**
9.	**212259**	Fusil de boucher	250	**4,62**
	212309	Fusil de boucher	300	**6,93**
10.	**200007**	Set des couteaux laminés avec barre	-	**23,00**

COUTEAUX JAPONAIS

stalgast

INOX

- conception parfaite des lames, bords, dos, bases et queues
- le processus de leur fabrication comprend 50 étapes
- forgés à chaud à partir d'une pièce d'acier
- dureté de 54-56 HRC
- réalisés en un alliage d'acier chirurgical allemand de haute qualité à structure martensitique
- le tranchant de la lame est affûté unilatéralement conformément à la tradition japonaise

Grande qualité de la lame

Manche en bois

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	**298210**	Couteau japonais Sashimi	210	**28,20**
	298240	Couteau japonais Sashimi	240	**30,00**
2.	**298180**	Couteau japonais Nakiri	180	**33,00**
3.	**298165**	Couteau japonais Santoku	165	**33,50**
4.	**298150**	Couteau japonais Deba	150	**31,80**

COUTEAUX CÉRAMIQUES

stalgast

- lames en céramique insensibles à la décoloration, ne réagissant pas avec les aliments découpés
- facile à nettoyer
- idéal pour couper les fruits, les légumes, les sushis et la viande sans os
- lames ne nécessitant pas d'affûtage fréquent
- les couteaux doivent être correctement placés dans le lave-vaisselle pour éviter les ébrèchements
- aiguiseur recommandé: Référence 242001

Lames ne nécessitant pas d'affûtage fréquent

Manche ergonomique en plastique

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	**206015**	Couteau Santoku	150	**12,90**
2.	**206100**	Couteau à légumes	100	**7,17**
3.	**206150**	Couteau de cuisine	150	**12,90**
4.	**206200**	Couteau de cuisine	200	**24,30**

stalgast

COUTEAUX EN ACIER INOX PREMIUM HACCP

INOX | PP | HACCP

- fabriqués en acier X50CrMoV15 de haute qualité
- manche antidérapant
- un design ergonomique et hygiénique empêche l'accumulation de débris au niveau des articulations

1 COUTEAU DE CUISINE

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283261		260	**18,30**
283262		260	**18,30**
283263		260	**18,30**
283264		260	**18,30**
283265		260	**18,30**
283266		260	**18,30**

2 COUTEAU DE CUISINE

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283251		250	**13,80**
283252		250	**13,80**
283253		250	**13,80**

3 COUTEAU DE CUISINE

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283201		200	**12,90**
283202		200	**12,90**
283203		200	**12,90**

4 FUSIL DE BOUCHER

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283231		230	**11,70**
283232		230	**11,70**
283233		230	**11,70**
283234		230	**11,70**
283235		230	**11,70**
283236		230	**11,70**

HACCP

5 COUTEAU A DECOUPER

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283181		180	**12,60**
283182		180	**12,60**
283183		180	**12,60**
283184		180	**12,60**
283185		180	**12,60**
283186		180	**12,60**

6 COUTEAU MULTIUSAGE

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
284181		180	**12,90**
284182		180	**12,90**
284183		180	**12,90**
284184		180	**12,90**
284185		180	**12,90**
284186		180	**12,90**

7 COUTEAU MULTIUSAGE

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
284151		150	**11,70**
284152		150	**11,70**
284153		150	**11,70**
284154		150	**11,70**
284155		150	**11,70**
284156		150	**11,70**

8 COUTEAU À ÉPLUCHER

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283091		90	**5,40**
283092		90	**5,40**
283093		90	**5,40**
283094		90	**5,40**
283095		90	**5,40**
283096		90	**5,40**

9 COUTEAU À LÉGUMES

- lame crantée

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283142		100	**5,70**

10 COUTEAU À LÉGUMES

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283062		60	**3,60**

11 CISEAUX À FINES HERBES

Référence	L mm	Prix (€) HT
227200	200	**11,10**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

HACCP

1 COUTEAU À VIANDE

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283101		200	**13,50**
283104		200	**13,50**
283105		200	**13,50**

2 COUTEAU À DÉSOSSER

- fin

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283111		150	**9,00**
283114		150	**9,00**
283115		150	**9,00**

3 COUTEAU À DÉSOSSER

- recourbé

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283121		150	**9,30**
283123		150	**9,30**
283125		150	**9,30**

4 FEUILLE DE BOUCHER

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283191		180	**23,70**
283195		180	**23,70**

5 COUTEAU À FILETER

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283304		300	**13,20**

6 COUTEAU DE CUISINE

- avec lame crantée

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
225314		310	**33,00**

HACCP

1

1 COUTEAU DE BOUCHER

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
284251		250	**13,20**
284301		300	**17,40**

2

2 COUTEAU DE BOUCHER

- incurvé

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
284311		250	**13,50**

3

3 COUTEAU À PAIN

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283256		250	**10,80**
283306		300	**12,00**

4

4 COUTEAU À FROMAGE À DEUX MANCHES

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283366		360	**45,00**

5 COUTEAU À TROUS POUR FROMAGE À CHAIR MOLLE

5

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
283156		150	**7,50**

COUTEAUX STALGAST HACCP EN ACIER LAMINÉ

HACCP INOX

- poignée de couleur

Système de marquage HACCP:			
VIANDE CRUE	LÉGUMES	VOLAILLE CRUE	
POISSON	LAITAGES	VIANDE CUITE CHARCUTERIE	

1 COUTEAU MULTIUSAGE

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
281151		160	3,47
281152		160	3,13
281153		160	2,97
281154		160	3,29
281155		160	3,29
281156		160	3,13

2 COUTEAU DE CUISINE

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
281211		220	3,47
281212		220	3,47
281213		220	3,47
281214		220	3,47
281215		220	3,47
281216		220	3,47

3 COUTEAU DE CUISINE

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
281251		250	4,10
281252		250	4,10
281253		250	4,10
281254		250	4,10
281255		250	4,10
281256		250	4,10

HACCP

4 COUTEAU MULTIUSAGE

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
284205		200	**2,15**
284303		300	**2,95**

4

5 COUTEAU À DÉCOUPER

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
282151		160	**3,47**
282154		160	**3,47**

5

6 COUTEAU À ÉPLUCHER

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
285081		90	**0,96**
285082		90	**0,91**
285083		90	**0,96**

6

7 COUTEAU À ÉPLUCHER

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
285092		100	**1,21**

7

8 COUTEAU À LÉGUMES

- lame crantée

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
285102		105	**1,34**

8

9 COUTEAU À PETITS PAINS

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
250012		85	**1,66**

9

stalgast
matériel de restauration professionnelle

ÉTUI DU CHEF POUR COUTEAUX

- 10 fentes pour couteaux
- équipé d'une ceinture avec un réglage de longueur de 810-1370 mm
- compartiment pour stylos, cartes de visite et autres accessoires
- longueur maximale du couteau 450 mm
- étui fermé avec des boutons-pression en plastique
- pochette pour badge/identifiant personnel sur le dos de l'étui

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
201000	515	230	80	**31,50**

BARRE MAGNÉTIQUE AVEC CROCHETS

PP

N°	Référence	Nombre de crochets	L mm	Prix (€) HT
1.	**248308**	2	330	**7,60**
2.	**248458**	5	450	**9,77**
3.	**248608**	6	600	**12,60**

BARRE MAGNÉTIQUE

INOX

- design moderne
- recommandée pour les cuisines « ouvertes »

Référence	L mm	Prix (€) HT
249448	406	**19,70**

BARRE MAGNÉTIQUE

Référence	L mm	Prix (€) HT
249338	330	**3,83**
249558	550	**5,94**

SETS DE COUTEAUX

SET DES COUTEAUX LAMINÉS AVEC BARRE

- Le set comprend les couteaux laminés 218208, 210208, 214108 un fusil de boucher 212309, une fourchette 211158 et une barre magnétique 249338
- poignée ajustée de manière à empêcher l'accumulation de débris au niveau des articulations
- lame en acier inoxydable trempée par laminage
- dureté de la lame 52-54 HRC

BARRE MAGNÉTIQUE

FUSIL DE BOUCHER

COUTEAU DE CUISINE

COUTEAU À RÔTI

FOURCHETTE

COUTEAU À ÉPLUCHER

Référence	Prix (€) HT
200007	23,00

SET DES COUTEAUX FORGÉS DANS UNE HOUSSE

- le set comprend les couteaux forgés: 218209, 219209, 209159, 203209, un fusil de boucher 212259 et une fourchette forgée 211189
- poignée ajustée de manière à empêcher l'accumulation de débris au niveau des articulations
- réalisés en acier forgé
- dureté de la lame 52-54 HRC

FUSIL DE BOUCHER

FOURCHETTE

COUTEAU DE CUISINE

COUTEAU À PAIN

COUTEAU À VIANDE

COUTEAU À FILETER

HOUSSE

Référence	Prix (€) HT
200009	65,50

SET SANELLI AVEC BARRE

- le set comprend les couteaux laminés: 201220, 204220, 209160, 214100, 218200, la spatule 264170 et la barre 249558
- poignée antidérapante en Santoprene (materiau durable) et polypropylène avec l'ajout de l'agent antibactérien Biomaster
- lame en acier au chrome-molybdène
- dureté de la lame 54-56 HRC

Référence	Prix (€) HT
200008	**169,00**

BARRE MAGNÉTIQUE

COUTEAU DE CUISINE

SPATULE

COUTEAU À RÔTI

COUTEAU DE BOUCHER

COUTEAU À DÉSOSSER

COUTEAU À ÉPLUCHER

SET DES COUTEAUX FORGÉS ELITE DANS UNE HOUSSE

- 10 fentes pour couteaux
- le set comprend les couteaux forgés: 292150, 293065, 293090, 291150, 295180, 290200, 294230, 293115, 291230, un fusil de boucher 212257 et une housse 201000
- poignée ergonomique conçue de manière à empêcher l'accumulation de débris au niveau des articulations
- lame fabriquée à partir d'une tige d'acier forgé de classe X50CrMoV15

HOUSSE

Référence	Prix (€) HT
200006	**270,00**

FUSIL DE BOUCHER EN DIAMANT

FOURCHETTE

COUTEAU SANTOKU

COUTEAU DE CUISINE

COUTEAU À PAIN

COUTEAU DE CUISINE

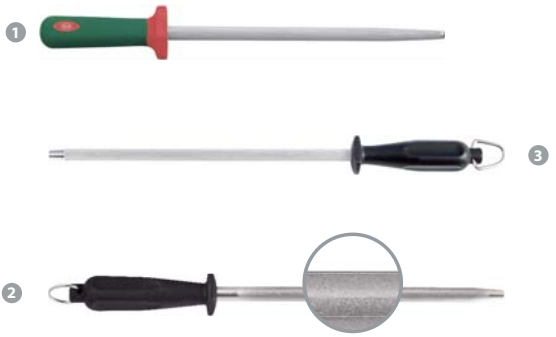
COUTEAU À DÉSOSSER

COUTEAU À STEAKS/ TOMATES

COUTEAU À ÉPLUCHER

COUTEAU À LÉGUMES

FUSILS DE BOUCHER



N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	**212220**	Fusil de boucher Sanelli	220	**43,90**
	212300	Fusil de boucher Sanelli	300	**57,90**
2.	**212259**	Fusil de boucher	250	**4,62**
	212309	Fusil de boucher	300	**6,93**
3.	**212257**	Fusil de boucher en diamant	255	**14,10**

N°	Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
4.	**283231**		230	**11,70**
	283232		230	**11,70**
	283233		230	**11,70**
	283234		230	**11,70**
	283235		230	**11,70**
	283236		230	**11,70**

AIGUISEUR À COUTEAUX

- poignée ergonomique
- aiguise également les couteaux crantés
- partie servant à affûter en carbure de tungstène

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
247500	145	20	60	**19,10**

AIGUISEUR À COUTEAUX

- deux pièces d'affûtage, l'une en carbure de calcium et l'autre en céramique

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
247501	190	50	60	**14,40**

AFFÛTEUSE DE COUTEAUX

0,18 kW

- dispositif électrique idéal pour affûter rapidement et facilement différents types de couteaux
- muni d'un revêtement abrasif facilement échangeable
- boîtier en plastique
- angle d'affûtage 6°-30°v

Revêtements abrasifs

Référence	L mm	P mm	H mm	N rotations/min	P kW	U V	Prix (€) HT
242000	320	110	120	2500	0,18	230	**201,00**

AFFÛTEUSE DE COUTEAUX

0,09 kW

- angle d'affûtage max. 28°
- affûtage sans eau
- pierre à affûter en diamant
- n'endommage ni ne surchauffe la lame en acier
- possibilité d'affûter des couteaux en céramique
- réservoir pour limaille

Pierres abrasives diamantées

Tiroir pour limaille

Référence	L mm	P mm	H mm	N rotations/min	P kW	V V	Prix (€) HT
242001	226	98	100	6600	0,09	230	**166,00**

PLANCHES À DÉCOUPER HACCP

PRODUKT POLSKI Stalgast Radom

HACCP

PP

- réalisée en polypropylène
- disponible en 6 couleurs
- possède le certificat PZH

Système de marquage HACCP:

VIANDE CRUE | LÉGUMES | VOLAILLE CRUE | POISSON | LAITAGES | VIANDE CUITE CHARCUTERIE

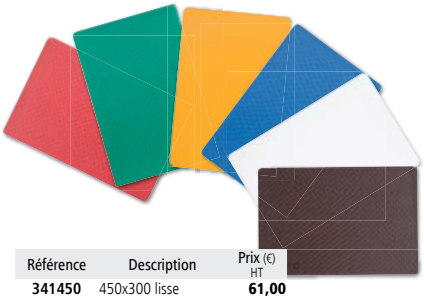
PLANCHES À DÉCOUPER HACCP 450X300

- double face lisse

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
341451		450	300	13	**11,00**
341452		450	300	13	**11,00**
341453		450	300	13	**11,00**
341454		450	300	13	**11,00**
341455		450	300	13	**11,00**
341456		450	300	13	**11,00**

ASSORTIMENT DES PLANCHES HACCP

- jeu de planches en polypropylène de 6 couleurs



Référence	Description	Prix (€) HT
341450	450x300 lisse	**61,00**
341320	GN1/2 avec encoche	**53,00**
341530	GN1/1 avec encoche	**108,00**

SUPPORT POUR PLANCHES

INOX

- support à 6 planches

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
349060	300	270	270	**15,60**

stalgast matériel de restauration professionnelle

Planches avec encoche

PLANCHES À DÉCOUPER HACCP GN 1/2

- double face lisse avec encoche

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
341321		325	265	12	**9,58**
341322		325	265	12	**9,58**
341323		325	265	12	**9,58**
341324		325	265	12	**9,58**
341325		325	265	12	**9,58**
341326		325	265	12	**9,58**

PLANCHES À DÉCOUPER HACCP GN 1/1

- double face lisse avec encoche

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
341531		530	325	15	**17,50**
341532		530	325	15	**17,50**
341533		530	325	15	**17,50**
341534		530	325	15	**17,50**
341535		530	325	15	**17,50**
341536		530	325	15	**17,50**

PLANCHES À DÉCOUPER HACCP 600X400

- double face lisse avec encoche

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
341631		600	400	18	**24,80**
341632		600	400	18	**24,80**
341633		600	400	18	**24,80**
341634		600	400	18	**24,80**
341635		600	400	18	**24,80**
341636		600	400	18	**24,80**

PLANCHE À DÉCOUPER

PP

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- réalisée en polypropylène, noire
- disponible en version double face lisse ou avec encoche
- utile pour le fumage, les grillades, les barbecues, la préparation de sushis, des banquets et des cuisines ouvertes

N°	Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	**341457**	Planche double face lisse	450	300	13	**11,00**
2.	**341327**	Planche avec encoche GN 1/2	325	265	12	**9,58**
	341537	Planche avec encoche GN 1/1	530	325	15	**17,50**
	341637	Planche avec encoche	600	400	18	**24,80**

1

2

Planche avec encoche

Planche double face lisse

stalgast
matériel de restauration professionnelle

PLANCHE À DÉCOUPER

PE

- les planches d'une épaisseur de 10 mm ont une poignée ergonomique pour la manutention
- les planches d'une épaisseur de 20 mm sont équipées en plus de pieds en caoutchouc
- Pieds antidérapants

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
340250	250	150	10	**4,34**
340300	300	220	10	**8,51**
340350	350	250	20	**22,70**
340440	440	290	20	**32,00**
340500	500	340	20	**43,90**
340600	600	390	20	**59,20**

Pieds antidérapants

PLANCHE À DÉCOUPER

- en bois de hêtre
- planches 342250, 342400, 342500 épaisseur 20 mm
- planches 344400, 344500, 344600 épaisseur 40 mm

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	**342250**	300	250	20	**12,50**
2.	**342400**	400	300	20	**15,40**
3.	**342500**	500	300	20	**19,70**
4.	**344400**	400	300	40	**32,20**
	344500	500	350	40	**46,70**
	344600	600	350	40	**55,90**

4

PLANCHE À PAIN À RAINURES

- réalisée en bois de hêtre d'une épaisseur de 30 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
343400	400	250	30	**28,90**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

1

BLOC DE BOUCHER

- plaque taillée dans un bloc de hêtre ou charme
- construction simple et stable
- modèles 684516, 684416, 684511, 684411 sur un socle en inox

2

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	**684516**	400	500	850	**323,00**
	684416	400	400	850	**266,00**
	684511	400	500	800	**282,00**
	684411	400	400	800	**246,00**
2.	**684515**	400	500	150	**185,00**
	684415	400	400	150	**145,00**
	684510	400	500	100	**137,00**
	684410	400	400	100	**106,00**

BLOC DE BOUCHER

PE

- plaque du bloc en polyéthylène
- dimensions de la plaque du bloc (LxPxH): 500x400x50 mm
- socle en acier inox

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
680541	500	400	860	**287,00**

HACHEUR ATTENDRISSEUR À VIANDE

INOX

- lames en deux rangées en acier inoxydable de haute qualité
- les fibres de viande sont coupées et non écrasées
- possibilité de retirer le pied presseur pour le nettoyage

Référence	Couleur	Lames	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
247514		45	145	45	103	**20,60**
247510		45	145	45	103	**20,60**

MARTEAU ATTENDRISSEUR À VIANDE

INOX

- le système de ressort est connecté avec 56 couteaux coupant les fibres de viande
- longueur du manche 185 mm

Référence	Lames	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
247519	56	265	60	70	**58,30**

GANT EN ACIER

INOX

Référence	Couleur	Taille	Prix (€) HT
240001		M	**155,00**
240004		L	**155,00**

MARTEAU ATTENDRISSEUR À VIANDE

INOX

- manche en plastique
- 3 surfaces concassantes

Référence	M kg	Prix (€) HT
247090	0,9	**24,20**

MARTEAU ATTENDRISSEUR À VIANDE

AI

- 2 surfaces concassantes

Référence	M kg	L mm	Prix (€) HT
247040	0,4	250	**7,27**

MARTEAU ATTENDRISSEUR À VIANDE

AI

- poignée antidérapante en polypropylène

Référence	M kg	L mm	Prix (€) HT
247030	0,2	230	**9,22**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

CISAILLES

INOX

1

2

3

4

5

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	**227180**	Cisailles de cuisine	185	**6,98**
2.	**227250**	Cisailles à volaille	250	**45,00**
3.	**227259**	Cisailles à volaille	250	**6,14**
4.	**227240**	Ciseaux à volaille	240	**13,70**
5.	**227200**	Ciseaux à fines herbes	200	**11,10**

ÉPLUCHEURS

INOX

1

2

3

N°	Référence	Produit	Longueur de la lame mm	L mm	Prix (€) HT
1.	**334118**	Épluche-légumes lame lisse	55	125	**5,10**
	334119	Épluche-légumes lame ondulée	55	125	**5,10**
	334120	Couteau à décorer julienne	55	125	**5,10**
2.	**334006**	Épluche-légumes	35	155	**5,02**
3.	**334110**	Épluche-légumes	33	185	**4,15**

Lame pour le modèle 334120

ACCESSOIRES ET VAISSELLE DE TABLE

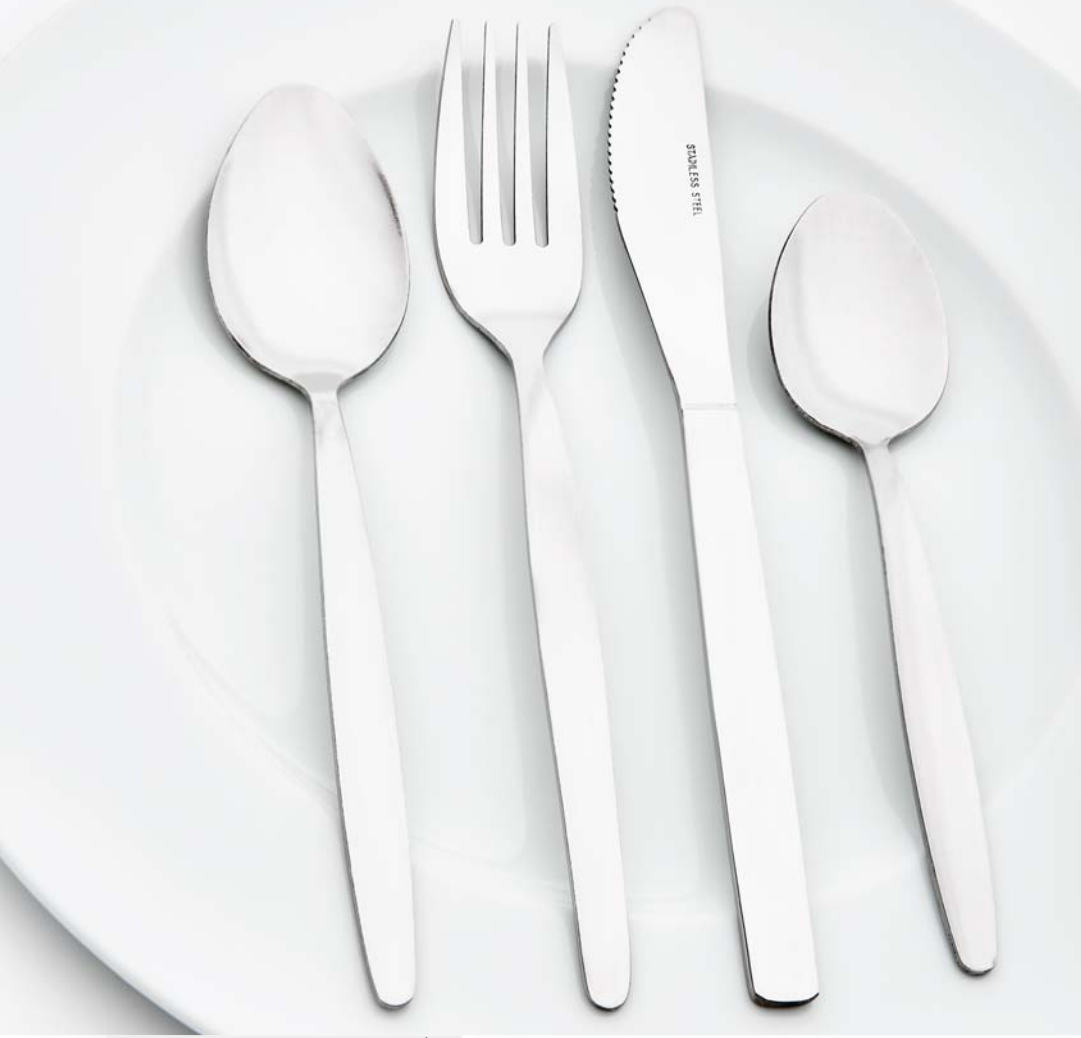
Vaisselle de table classique recommandée aux établissements professionnels de restauration. Lignes modernes de verrerie et couverts conçus pour usage intense, recommandés pour les restaurants, bars, pubs, cafés, traiteurs et autres.

Couverts 115-128
Verre et porcelaine 130-168
Sets à épices 190-191
Porte-serviettes 194
Paniers à pain 192-193
Plats à gratin 167-168
Plats émaillés 165-166

COUVERTS DE TRAITEUR

INOX 18/0

- prix pièce



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**354160**	Cuillère de table	178	12	**0,27**
2.	**354150**	Fourchette de table	197	12	**0,27**
3.	**354180**	Couteau de table	208	12	**0,47**
4.	**354110**	Cuillère à thé	138	12	**0,13**

COUVERTS DE BAR

INOX 18/0

- prix pièce

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**354060**	Cuillère de table	175	12	**0,35**
2.	**354050**	Fourchette de table	180	12	**0,35**
3.	**354080**	Couteau de table	210	12	**0,66**
4.	**354010**	Cuillère à thé	135	12	**0,30**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

COUVERTS DE CANTINE

INOX 18/0

- prix pièce

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**353060**	Cuillère de table	195	12	**0,32**
2.	**353051**	Fourchette de table	190	12	**0,32**
3.	**353081**	Couteau de table	210	12	**0,66**
4.	**353010**	Cuillère à thé	135	12	**0,25**

COUVERTS DE RESTAURANT ECO

INOX 18/0

- prix pièce

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**351061**	Cuillère de table	187	12	**0,58**
2.	**351051**	Fourchette de table	190	12	**0,58**
3.	**351081**	Couteau de table	205	12	**0,61**
4.	**351011**	Cuillère à thé	135	12	**0,40**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

COUVERTS CLASSIC

INOX 18/0

- prix pièce

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**357060**	Cuillère de table	190	12	**0,66**
2.	**357050**	Fourchette de table	195	12	**0,66**
3.	**357080**	Couteau de table	230	12	**0,86**
4.	**357010**	Cuillère à thé	140	12	**0,50**
5.	**357120**	Fourchette à gâteaux	140	12	**0,50**
6.	**357140**	Cuillère à café	100	12	**0,50**

COUVERTS ARDILA

INOX 18/0

- prix pièce

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**357460**	Cuillère de table	197	12	**0,69**
2.	**357450**	Fourchette de table	201	12	**0,69**
3.	**357480**	Couteau de table	225	12	**1,17**
4.	**357410**	Cuillère à thé	133	12	**0,54**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

COUVERTS NAVIA

INOX 18/0

- prix pièce

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**350260**	Cuillère de table	189	12	**0,60**
2.	**350250**	Fourchette de table	201	12	**0,60**
3.	**350280**	Couteau de table	240	12	**1,20**
4.	**350210**	Cuillère à thé	139	12	**0,40**
5.	**350240**	Spatule à pièce montée	220	1	**1,00**
6.	**350270**	Louche	305	1	**3,00**

COUVERTS SEGURA

INOX 18/0

- prix pièce

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**355760**	Cuillère de table	185	12	**0,78**
2.	**355750**	Fourchette de table	193	12	**0,78**
3.	**355780**	Couteau de table	230	12	**1,77**
4.	**355710**	Cuillère à thé	133	12	**0,54**
5.	**355740**	Cuillère à café	115	1	**0,51**
6.	**355720**	Fourchette à gâteaux	136	1	**0,54**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

COUVERTS DUERO

INOX 18/0

- prix pièce

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**356660**	Cuillère de table	206	12	**0,96**
2.	**356650**	Fourchette de table	206	12	**0,96**
3.	**356680**	Couteau de table	225	12	**1,50**
4.	**356610**	Cuillère à thé	143	12	**0,63**
5.	**356620**	Fourchette de dessert	185	12	**0,90**
6.	**356640**	Cuillère à café	116	12	**0,60**

COUVERTS EBRO

- prix pièce

INOX 18/0

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**350660**	Cuillère de table	206	12	**0,80**
2.	**350650**	Fourchette de table	206	12	**0,80**
3.	**350680**	Couteau de table	240	12	**1,40**
4.	**350610**	Cuillère à thé	140	12	**0,60**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

COUVERTS TAMBRE

INOX 18/0

- prix pièce

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**355660**	Cuillère de table	200	12	**1,38**
2.	**355650**	Fourchette de table	200	12	**1,38**
3.	**355680**	Couteau de table	218	12	**1,76**
4.	**355610**	Cuillère à thé	147	12	**1,05**
5.	**355640**	Spatule à pièce montée	220	1	**1,41**
6.	**355670**	Louche	305	1	**4,48**

COUVERTS DE RESTAURANT

INOX 18/10

- prix pièce
- couteau 351080 en acier AISI 420

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**351060**	Cuillère de table	195	12	**1,82**
2.	**351050**	Fourchette de table	192	12	**1,82**
3.	**351080**	Couteau de table	210	12	**2,47**
4.	**351010**	Cuillère à thé	137	12	**1,05**
5.	**351140**	Cuillère à café	114	12	**1,05**
6.	**351120**	Fourchette à gâteaux	145	12	**1,05**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

COUVERTS TURIA

INOX 18/0

- prix pièce

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**350560**	Cuillère de table	198	12	**1,70**
2.	**350550**	Fourchette de table	218	12	**1,70**
3.	**350580**	Couteau de table	229	12	**1,60**
4.	**350510**	Cuillère à thé	140	12	**1,00**

INOX 18/0

COUVERTS POUR ENFANTS

- dessinés spécialement pour enfants
- recommandés pour enfants porteurs d'allergies, en particulier au nickel
- taille adaptée aux enfants en bas âge
- prix pièce

COUVERTS KIDS

- forme du manche attractif pour les enfants

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**358061**	Cuillère de table	168	12	**0,69**
2.	**358051**	Petite fourchette de table	172	12	**0,69**
3.	**358081**	Couteau de table	182	12	**1,11**
4.	**358011**	Cuillère à desserts	133	12	**0,54**

COUVERTS ÉCOLE MATERNELLE

- couteau 358180 sans lame
- petite fourchette à dents arrondies

Dents arrondies pour plus de sécurité

Couteau sans tranchant pour apprendre à couper

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**358160**	Cuillère de table	153	12	**0,78**
2.	**358150**	Petite fourchette de table	152	12	**0,82**
3.	**358180**	Couteau de table	171	12	**1,26**
4.	**358110**	Cuillère à desserts	135	12	**0,63**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

PORCELAINE POUR ENFANTS

- jeu de vaisselle de haute qualité dessiné spécialement pour enfants
- les tailles et capacités totales indiquées sont approximatives
- vendues par cartons (K)

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**395950**	Assiette plate	160	-	-	6	**3,68**
2.	**395951**	Assiette plate	210	-	-	6	**4,28**
	395954	Assiette plate	240	-	-	6	**5,25**
3.	**395952**	Bol à soupe	170	-	0,5	6	**4,34**
4.	**395955**	Assiette creuse	200	-	0,6	6	**5,20**
5.	**395953**	Tasse	78	100	0,25	6	**4,02**

COUTEAU À STEAKS ET PIZZA

- lame en acier inoxydable de haute qualité
- manche ergonomique en plastique résistant

Manche ergonomique en plastique

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	**298110**	Couteau à steaks et pizza	110	**4,35**
2.	**298115**	Couteau à steaks et pizza	115	**8,36**
3.	**298120**	Couteau à steaks Jumbo	120	**4,68**

COUTEAU À STEAKS ET PIZZA

- lame en acier inoxydable de haute qualité
- manche ergonomique en bois

Le design du manche empêche l'accumulation de débris au niveau des articulations

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	**298111**	Couteau à steaks et pizza	110	**5,02**
2.	**298116**	Couteau à steaks et pizza	115	**9,53**
3.	**298121**	Couteau à steaks Jumbo	120	**5,65**

PORCELAINE NOIRE ET DE COULEUR

- porcelaine noire unie et décorée
- porcelaine décorée disponible en deux coloris
- revêtement d'émail résistant
- les tailles et capacités totales indiquées sont approximatives
- vendue par pièce

stalgast
matériel de restauration professionnelle

Porcelaine noire

1 ASSIETTE PLATE

- lisse

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
396101	255	25	1	**9,14**
396102	305	35	1	**13,90**

2 ASSIETTE CREUSE

- lisse

Référence	Ø mm	H mm	V ml	K pièces	Prix (€) HT
396103	230	55	180	1	**9,45**
396104	305	65	450	1	**16,60**

3 ASSIETTE PLATE

- bord côtelé

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
396111	255	30	1	**12,20**
396112	305	40	1	**18,90**

4 ASSIETTE CREUSE

- bord côtelé

Référence	Ø mm	H mm	V ml	K pièces	Prix (€) HT
396113	265	60	320	1	**15,40**
396114	305	70	500	1	**21,00**

Porcelaine de couleur

1 BOL

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
396151	135	75	0,6	**2,88**

2 BOL

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
396161	135	75	0,6	**2,88**

3 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
396152	200	30	**3,20**

4 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
396153	260	35	**5,44**

5 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
396162	200	30	**3,20**

6 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
396163	260	35	**5,44**

PORCELAINE STALGAST

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

- 4 gammes de porcelaine en deux nuances de blanc et écru pour mises de table infiniment variées
- répondent à toutes les exigences de qualité et techniques spécifiées dans les normes européennes
- les plats en porcelaine peuvent être lavés par toutes les techniques, sans limites de durée et sans restrictions quant aux détergents utilisés
- toutes les assiettes sont fabriquées à partir de matières premières écologiques par compression isostatique, ce qui garantit leur excellente stabilité et résistance
- la possibilité d'empiler jusqu'à 100 assiettes dans des colonnes hautes et uniformes permet d'économiser beaucoup d'espace
- en raison de la faible conductivité thermique, les aliments et boissons refroidissent plus lentement
- recouverte du vernis le plus dur, grâce auquel la surface de la vaisselle reste lisse, brillante et résistante aux rayures

APULIA p. 133 - 141

PRATO p. 142 - 145

TARANTO p. 146 - 148

LIGURIA p. 149 - 154

stalgast
matériel de restauration professionnelle

APULIA

- porcelaine lisse couleur blanc pur
- revêtement d'émail résistant
- les tailles et capacités totales indiquées sont approximatives
- vendues par cartons (K)
- disponibles en sept lignes
- bords renforcés

Apulia **A**

1 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395300	160	20	6	**1,68**
395301	190	15	6	**1,89**
395302	210	15	6	**2,47**
395303	270	20	6	**3,97**
395320	320	25	6	**6,13**

2 ASSIETTE CREUSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395304	225	40	0,5	6	**3,29**

3 SOUPIÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395321	280	150	3,3	1	**19,50**

4 BOL À SOUPE DEUX ANSES

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395353	Bol à soupe deux anses	100	70	0,315	6	**3,10**
395340	Soucoupe	160	-	-	6	**1,42**

5 BOL À SOUPE DEUX ANSES

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395309	Bol à soupe deux anses	111	63	0,38	6	**2,60**
395340	Soucoupe	160	-	-	6	**1,42**

6 BOL À SALADE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395317	130	65	0,55	6	**1,89**
395318	160	70	0,90	6	**2,52**
395319	230	83	2,20	6	**7,14**

7 PLAT RAVIER

- ovale

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395312	160	116	15	6	**2,65**
395313	240	174	22	6	**4,28**
395314	310	220	27	6	**6,83**
395315	360	265	34	6	**8,80**

8 PLAT CREUX

- rond

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395320	320	25	6	**6,13**

Apulia **A**

1 PICHET

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395323	160	110	0,45	6	**5,65**

2 PICHET

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395325	140	135	0,37	6	**4,68**
395326	170	165	0,72	1	**7,85**

3 SAUCIÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395327	200	65	0,4	6	**4,35**

4 VASE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395331	35	145	0,185	6	**4,07**

5 TASSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395336	87	95	0,35	6	**2,42**

6 TASSE À CAFÉ

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
6.	**395350**	Tasse à café	70	45	0,10	6	**1,33**
	395341	Soucoupe	110	-	-	6	**0,87**
7.	**395351**	Tasse à café	80	60	0,21	6	**1,89**
	395342	Soucoupe	145	-	-	6	**1,26**
8.	**395352**	Tasse à café	100	60	0,28	6	**2,03**
	395340	Soucoupe	160	-	-	6	**1,42**

9 SUCRIER

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395310	80	100	0,28	6	**3,86**

10 COQUILLE ŒUF À LA COQUE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395330	47	43	0,043	6	**0,88**

11 MINI PICHET

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395334	47	45	0,045	6	**0,77**

12 SALIÈRE / POIVRIER

13

N°	Référence	Description	H mm	K pièces	Prix (€) HT
12.	**395328**	Salière	60	6	**1,24**
13.	**395329**	Poivrier	60	6	**1,24**

14 DIP

15

16

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
14.	**395333**	58	30	0,046	6	**0,77**
15.	**395335**	70	20	0,032	6	**0,77**
16.	**395332**	55	18	0,013	6	**0,77**

Apulia **B**

1 ASSIETTE PLATE

Référence	L mm	D mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394117	180	180	20	6	**4,40**
394118	210	210	20	6	**4,75**
394119	250	250	25	6	**7,38**
394120	270	270	25	6	**7,03**

2 ASSIETTE CREUSE

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394102	210	210	40	0,5	6	**5,05**

3 BOL À SALADE
4

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
3.	**394135**	180	150	50	6	**5,08**
4.	**394136**	230	145	45	6	**12,70**

5 BOL À SALADE

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394109	110	110	40	0,25	6	**3,65**
394110	130	130	45	0,37	6	**3,65**
394100	170	170	55	0,75	6	**5,30**
394111	230	230	67	1,80	6	**12,00**

6 BOL À SOUPE DEUX ANSES

Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394150	Bol à soupe deux anses	110	-	-	67	0,38	6	**4,70**
394140	Soucoupe	-	180	180	-	-	6	**3,33**

7 DIP

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394108	95	95	60	0,28	6	**3,48**

8 ASSIETTE PLATE

Référence	L mm	D mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394133	220	175	20	6	**4,75**
394134	290	230	25	6	**7,03**

9 PLATEAU
10
11

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
9.	**394113**	230	115	10	6	**4,50**
10.	**394131**	240	240	10	6	**6,38**
11.	**394114**	250	150	15	6	**4,35**

Apulia **B**

1 PORTE-SERVIETTES

Référence	L mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395338	110	85	6	**3,65**

2 TASSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394137	90	95	0,35	6	**2,80**

3 TASSE À CAFÉ

4 5

N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
3.	**394153**	Tasse à café	75	-	-	70	0,2	6	**3,65**
	394142	Soucoupe	-	140	140	-	-	6	**2,97**
4.	**394154**	Tasse à café	83	-	-	75	0,24	6	**3,65**
	394142	Soucoupe	-	140	140	-	-	6	**2,97**
5.	**394155**	Tasse à café	110	-	-	65	0,36	6	**3,65**
	394140	Soucoupe	-	180	180	-	-	6	**3,33**

Apulia **C**

1 BOL À SALADE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395911	240	90	1,6	6	**12,60**

2 SOUPIÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395915	325	200	4,5	1	**34,10**

3 ASSIETTE PLATE

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395900	220	177	20	6	**4,99**
395901	290	230	30	6	**7,03**

4 ASSIETTE CREUSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395902	210	50	0,7	6	**5,30**

5 PLAT RAVIER

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395913	380	290	30	6	**22,10**

Apulia D

1 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395200	190	20	6	**2,10**
395201	260	20	6	**3,92**
395211	320	32	6	**6,96**

2 ASSIETTE CREUSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395202	225	30	0,33	6	**3,29**

3 BOL À SALADE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395212	130	40	0,25	6	**1,55**
395213	170	50	0,50	6	**2,52**
395214	230	65	1,10	6	**5,46**
395215	260	70	1,80	6	**5,88**

4 SOUPIÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395217	300	215	3,4	1	**19,50**

5 PICHET / SAUCIÈRE

6

N°	Référence	Produit	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
5.	**395216**	Saucière	215	80	0,37	6	**4,80**
6.	**395206**	Pichet	115	90	0,22	6	**3,30**

7 SUCRIER

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395205	70	135	0,24	6	**3,86**

8 TASSE À CAFÉ

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395251	Tasse à café	75	70	0,190	6	**2,10**
395241	Soucoupe	135	-	-	6	**1,40**

9 TASSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395221	75	100	0,28	6	**2,15**

10 PLAT RAVIER

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395209	220	155	20	6	**4,00**
395210	330	230	27	6	**7,23**

11 PLAT

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395211	320	32	6	**6,96**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

Apulia E

1 SOUPIÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394022	350	190	3,5	1	**19,50**

2 BOL À SALADE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394018	120	60	0,38	6	**1,55**
394019	190	85	1,50	6	**2,70**
394020	210	95	1,80	6	**3,86**

3 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394000	160	20	6	**1,75**
394001	190	20	6	**2,10**
394002	210	20	6	**2,47**
394003	270	20	6	**3,92**
394017	320	25	6	**6,96**

4 ASSIETTE CREUSE

5
- 394006 recommandée pour les pâtes

6

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
4.	**394004**	225	35	0,3	6	**3,29**
5.	**394005**	230	40	0,7	6	**3,52**
6.	**394006**	270	55	1,2	6	**6,96**

7 BOL À SOUPE DEUX ANSES

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394052	Bol à soupe deux anses	100	60	0,29	6	**2,15**
394040	Soucoupe	150	-	-	6	**1,37**

8 PLAT RAVIER

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394014	240	175	20	6	**4,40**
394015	310	220	25	6	**7,23**
394016	360	265	30	6	**9,64**

9 PLAT

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394017	320	25	6	**6,96**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

Apulia E

1 CRUCHE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394012	270	150	1,36	1	**9,70**

2 CRUCHE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394011	125	85	0,22	6	**3,10**

3 SAUCIÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394021	180	77	0,5	6	**4,90**

4 SUCRIER

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394010	90	100	0,22	6	**3,86**

5 TASSE À CAFÉ

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394051	Tasse à café	75	70	0,2	6	**1,97**
394042	Soucoupe	145	-	-	6	**1,37**

6 TASSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394023	85	100	0,34	6	**2,39**

Apulia F

1 CRUCHE

N° Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1. **395607**	225	195	1,56	1	**10,50**

2 SUCRIER

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395602	85	100	0,33	6	**3,86**

3 PICHET

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395603	120	105	0,32	6	**3,10**
395604	140	143	0,59	6	**5,62**

4 TASSE À CAFÉ

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395651	Tasse à café	83	70	0,22	6	**2,10**
395641	Soucoupe	160	-	-	6	**2,00**

5 TASSE À CAFÉ

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395650	Tasse à café	60	55	0,08	6	**1,30**
395640	Soucoupe	115	-	-	6	**1,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

Set complémentaire Apulia

1 PLATEAU À GÂTEAU

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394403	320	85	1	**12,30**

2 PLAT À GRATIN

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394405	265	200	45	1	**8,98**
394406	360	250	45	1	**14,50**

3 JEU DE MINI SALADIERS
4

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
3.	**394402**	230	230	55	4 x 0,14	1	**13,00**
4.	**394404**	330		30	3 x 0,26	1	**22,10**

5 BOL À SALADE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394414	165	55	0,3	6	**4,25**

6 PLAT CREUX
7

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
6.	**394400**	190	100	35	0,32	6	**4,85**
7.	**394401**	210	110	25	0,2	6	**4,85**

8 PLATEAU

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394407	360	250	25	1	**15,30**

9 SUPPORT À CUILLÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394416	190	25	0,095	6	**5,12**

10 BOL À SALADE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394412	75	40	0,09	6	**2,60**

11 ANNEAU À SERVIETTE

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394411	55	60	6	**1,89**

12 DIP
13

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
12.	**394409**	80	40	0,14	6	**1,55**
13.	**394408**	60	45	0,14	6	**1,80**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

PRATO

- porcelaine décorée couleur blanc pur
- revêtement d'émail résistant
- les tailles et capacités totales indiquées sont approximatives
- vendues par cartons (K)
- disponibles en deux lignes
- bords renforcés

Prato A

1 SOUPIÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395012	330	200	4	1	**19,50**

2 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395000	190	20	6	**2,10**
395001	210	27	6	**2,47**
395002	265	25	6	**3,92**
395023	320	30	6	**6,96**

3 ASSIETTE CREUSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395003	235	40	0,7	6	**3,35**

4 BOL À SOUPE DEUX ANSES

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395053	Bol à soupe deux anses	82	75	0,35	6	**2,47**
395040	Soucoupe	160	-	-	6	**1,97**

5 BOL À SALADE

6

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
5.	**395014**	135	65	0,42	6	**2,52**
6.	**395015**	170	50	0,48	6	**2,52**
	395016	230	65	1,20	6	**5,46**

7 PLAT CREUX

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395018	150	92	30	6	**3,30**

8 PLAT RAVIER

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395019	230	157	30	6	**4,62**
395020	280	205	30	6	**5,72**
395021	320	230	30	6	**7,59**
395022	355	273	30	6	**9,64**

9 PLAT

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395023	320	30	6	**6,96**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

Prato **A**

1 CRUCHE

2

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**395011**	220	175	1,15	1	**10,20**
2.	**395010**	230	225	1,37	1	**10,50**

3 VASE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395025	40	140	0,23	6	**4,07**

4 SAUCIÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395024	225	70	0,38	6	**4,57**

5 PICHET

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395008	105	100	0,26	6	**3,10**

6 SUCRIER

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395009	140	95	0,27	6	**3,86**

7 TASSE À CAFÉ

8

9

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
7.	**395050**	Tasse à café	70	53	0,1	6	**1,10**
	395041	Soucoupe	130	-	-	6	**1,26**
8.	**395052**	Tasse à café	75	82	0,21	6	**1,97**
	395042	Soucoupe	150	-	-	6	**1,37**
9.	**395051**	Tasse à café	93	56	0,22	6	**1,97**
	395042	Soucoupe	150	-	-	6	**1,37**

Prato B

1 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395700	190	20	6	**2,10**
395701	250	25	6	**3,97**
395715	320	32	6	**6,96**

2 ASSIETTE CREUSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395702	225	35	0,5	6	**4,04**

3 SOUPIÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395721	310	220	3,5	1	**19,50**

4 BOL À SOUPE DEUX ANSES

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395753	Bulionówka	105	60	0,25	6	**2,15**
395740	Spodek	150	-	-	6	**1,37**

5 BOL À SALADE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395716	130	40	0,3	6	**1,55**
395717	170	60	0,5	6	**2,52**

6 TASSE À CAFÉ
7

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
6.	**395752**	Tasse à café	80	73	0,20	6	**1,97**
	395740	Soucoupe	150	-	-	6	**1,37**
7.	**395751**	Tasse à café	100	55	0,25	6	**1,97**
	395740	Soucoupe	150	-	-	6	**1,37**

8 PLAT RAVIER

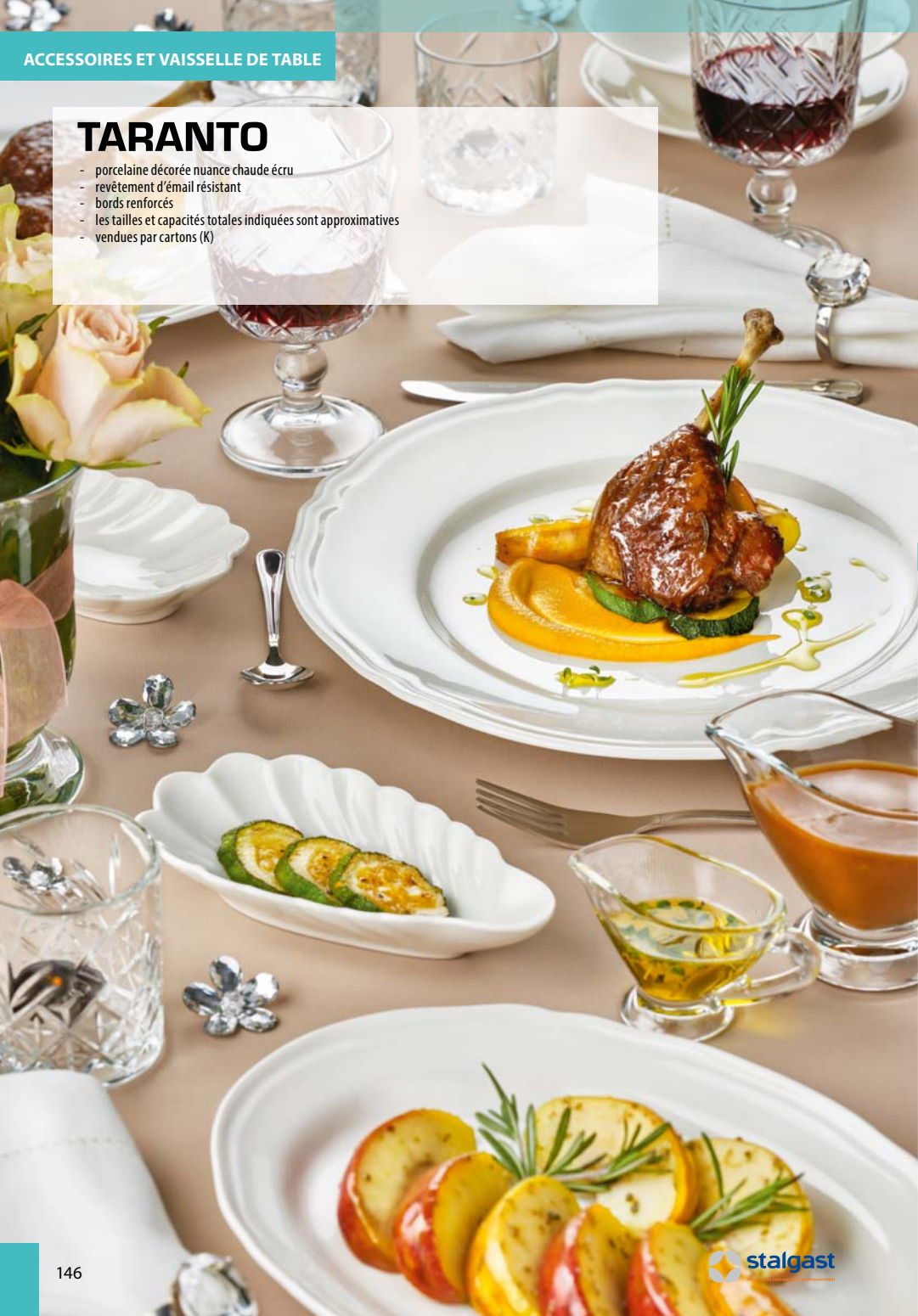
Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395713	220	135	25	6	**3,85**
395714	335	210	30	6	**7,59**

9 PLAT

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395715	320	32	6	**6,96**

TARANTO

- porcelaine décorée nuance chaude écru
- revêtement d'émail résistant
- bords renforcés
- les tailles et capacités totales indiquées sont approximatives
- vendues par cartons (K)



Taranto

1 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395400	170	22	6	**3,30**
395401	190	22	6	**3,86**
395402	210	25	6	**4,28**
395403	265	25	6	**6,17**
395428	320	35	6	**13,00**

2 ASSIETTE CREUSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395404	235	42	0,7	6	**5,55**

3 BOL À SOUPE DEUX ANSES

4

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
4.	**395458**	Bol à soupe deux anses	110	60	0,36	6	**4,46**
	395442	Soucoupe	160	-	-	6	**3,57**
5.	**395457**	Bol à soupe deux anses	97	58	0,27	6	**4,18**
	395442	Soucoupe	160	-	-	6	**3,57**

5 PLAT RAVIER

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395423	180	90	30	6	**6,33**

6 BOL À SALADE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395430	170	50	0,50	6	**4,13**

7 PLAT RAVIER

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395425	290	205	30	6	**9,74**

8 PLAT

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395428	320	35	6	**13,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

Taranto

1 PICHET

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395418	145	125	0,56	6	**8,35**

2 SUCRIER

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395414	135	100	0,27	6	**6,28**

3 PORTE-SERVIETTES

Référence	L mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395439	100	75	6	**5,80**

4 TASSE À CAFÉ

5

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
4.	**395450**	Tasse à café	67	48	0,10	6	**2,31**
	395443	Soucoupe	130	-	-	6	**2,29**
5.	**395452**	Tasse à café	100	60	0,27	6	**4,13**
	395442	Soucoupe	160	-	-	6	**3,57**

6 TASSE À CAFÉ

7

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
9.	**395455**	Tasse à café	93	55	0,23	6	**3,18**
	395444	Soucoupe	150	-	-	6	**2,68**
10.	**395453**	Tasse à café	110	60	0,35	6	**4,34**
	395442	Soucoupe	160	-	-	6	**3,57**

8 TASSE À CAFÉ

9

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
11.	**395454**	Tasse à café	70	50	0,1	6	**2,10**
	395443	Soucoupe	130	-	-	6	**2,29**
12.	**395456**	Tasse à café	75	82	0,21	6	**3,18**
	395444	Soucoupe	150	-	-	6	**2,68**

LIGURIA

- porcelaine lisse nuance chaude écru
- revêtement d'émail résistant
- les tailles et capacités totales indiquées sont approximatives
- vendues par cartons (K)
- disponibles en six lignes

Liguria A

1 ASSIETTE PLATE

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395800	180	180	20	6	**5,30**
395801	210	210	20	6	**5,72**
395802	250	250	25	6	**8,45**
395803	270	270	25	6	**8,45**

2 ASSIETTE CREUSE

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395806	210	210	40	0,5	6	**5,72**

3 ASSIETTE CREUSE

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395804	170	170	55	0,7	6	**6,33**

4 ASSIETTE CREUSE

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395805	205	205	45	0,7	6	**5,72**

5 PORTE-SERVIETTES

Référence	L mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395828	105	80	6	**5,86**

6 TASSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395827	85	95	0,32	6	**4,13**

7 BOL À SOUPE DEUX ANSES

Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395833	Bol à soupe deux anses	110	65	65	65	0,37	6	**4,85**
395840	Soucoupe	-	180	180	-	-	6	**4,03**

8 TASSE À CAFÉ

Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395831	Tasse à café	75	-	-	70	0,20	6	**4,28**
395842	Soucoupe	-	140	140	-	-	6	**3,55**

9 SUCRIER

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395811	90	130	0,32	6	**9,06**

10 TASSE À CAFÉ

11

N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
10.	**395830**	Tasse à café	60	-	-	52	0,10	6	**2,94**
	395841	Soucoupe	-	110	110	-	-	6	**2,42**
11.	**395832**	Tasse à café	80	-	-	75	0,23	6	**4,28**
	395841	Soucoupe	-	110	110	-	-	6	**2,42**

Liguria **B**

1 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395500	190	25	6	**3,52**
395501	260	25	6	**7,84**
395515	310	35	6	**11,80**

2 ASSIETTE CREUSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395502	205	45	0,7	6	**5,67**

3 SOUPIÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395522	275	145	3	1	**25,80**

4 BOL À SALADE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395520	230	60	1,40	6	**9,03**

5 TASSE À CAFÉ
6

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
5.	**395550**	Tasse à café	60	50	0,10	6	**2,03**
	395541	Soucoupe	110	-	-	6	**1,55**
6.	**395551**	Tasse à café	75	60	0,19	6	**3,02**
	395542	Soucoupe	130	-	-	6	**1,89**

7 MINI PICHET

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395508	105	60	0,15	6	**4,78**

8 DIP

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395526	55	30	0,05	6	**0,92**

9 PLAT CREUX

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395515	310	35	6	**11,80**

Liguria C

1 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394200	160	20	6	**3,18**
394201	210	15	6	**4,13**
394202	270	20	6	**5,93**
394205	320	23	6	**15,00**

2 ASSIETTE CREUSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394203	230	40	0,6	6	**5,72**

3 ASSIETTE CREUSE À PÂTES

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394204	270	53	1	6	**7,93**

4 SOUPIÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394210	275	160	3	1	**25,80**

5 BOL À SOUPE DEUX ANSES

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394254	Bol à soupe deux anses	110	60	0,36	6	**4,34**
394240	Soucoupe	180	-	-	6	**3,39**

6 CRUCHE

7

N°	Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
6.	**394218**	180	150	0,53	1	**10,80**
7.	**394219**	210	90	0,5	1	**13,40**

8 TASSE À CAFÉ

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
8.	**394252**	Tasse à café	75	70	0,200	6	**3,02**
	394242	Soucoupe	145	-	-	6	**2,39**

9 PLAT RAVIER

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394206	240	170	23	6	**7,75**
394207	310	217	25	6	**12,60**
394208	360	260	32	6	**16,10**

10 PLAT

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394205	320	23	6	**15,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

Liguria D

1 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395100	230	20	6	**4,88**
395101	290	20	6	**7,05**
395113	320	30	6	**11,80**

2 ASSIETTE CREUSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395102	240	40	0,4	6	**6,63**

3 SOUPIÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395119	310	190	3	1	**25,80**

4 BOL À SALADE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395115	160	55	0,46	6	**4,02**
395116	230	70	1,40	6	**9,03**
395117	250	95	2,60	6	**9,64**

5 TASSE À CAFÉ

6

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
5.	**395150**	Tasse à café	65	50	0,09	6	**2,35**
	395140	Soucoupe	115	-	-	6	**1,61**
6.	**395151**	Tasse à café	100	60	0,26	6	**4,23**
	395141	Soucoupe	160	-	-	6	**3,39**

7 PLAT RAVIER

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395110	240	170	20	6	**7,75**
395111	310	217	25	6	**12,60**
395112	360	260	30	6	**16,10**

8 PLAT

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395113	320	30	6	**11,80**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

Liguria E

1 ASSIETTE PLATE

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394300	200	200	23	6	**5,72**
394301	250	250	23	6	**8,45**

2 ASSIETTE PLATE

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394500	220	175	20	6	**6,00**
394501	290	230	25	6	**8,86**

3 ASSIETTE CREUSE

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394303	210	210	40	0,5	6	**5,72**

4 PICHET

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394309	105	85	0,2	6	**6,91**

5 SUCRIER

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394308	70	70	105	0,24	6	**9,06**

6 TASSE À CAFÉ

7

N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
6.	**394304**	Tasse à café	57	-	-	55	0,1	6	**2,94**
	394305	Soucoupe	-	110	110	10	-	6	**2,39**
7.	**394306**	Tasse à café	75	-	-	70	0,2	6	**4,28**
	394307	Soucoupe	-	135	135	10	-	6	**3,52**

Liguria F

1 ASSIETTE PLATE

2

N°	Référence	L mm	P mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**395852**	210	210	6	**5,72**
	395853	270	270	6	**9,22**
2.	**395851**	300	230	6	**10,10**

3 ASSIETTE CREUSE

Référence	L mm	P mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395854	185	185	0,3	6	**5,72**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

Vaisselle en porcelaine couleur **ÉCRU**

1 BOL DOUBLE

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
397250	250	120	60	2 x 0,165	4	**9,40**

2 JEU DE 3 PETITS BOLS

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
397251	360	150	40	3 x 0,15	1	**18,30**

3 PLAT CREUX

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
395423	180	90	30	6	**6,33**

4 DIP

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
395526	55	30	0,05	6	**0,92**

5 JEU DE 4 PETITS BOLS

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
397252	330	90	60	4 x 0,08	3	**12,60**

Vaisselle en porcelaine couleur **BLANCHE**

1 2 JEU DE MINI SALADIERS

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**394402**	230	230	55	4 x 0,14	1	**13,00**
2.	**394404**	330	-	30	3 x 0,26	1	**22,10**

3 4 PLAT CREUX

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
3.	**394401**	210	110	25	0,2	6	**4,85**
4.	**394400**	190	100	35	0,32	6	**4,85**

5 PLATEAU

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394113	230	115	10	6	**4,50**

6 DIP

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394108	95	95	60	0,28	6	**3,48**

7 SALADIER « VAGUE »

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394414	165	55	0,3	6	**4,25**

8 BOL À SALADE

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394109	110	110	40	0,25	6	**3,65**
394110	130	130	45	0,37	6	**3,65**

9 SALADIER « GOUTTE »

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394412	75	40	0,09	6	**2,60**

10 SUPPORT À CUILLÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
394416	190	25	0,095	6	**5,12**

11 12 13 14 15 DIP

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
11.	**395332**	55	18	0,013	6	**0,77**
12.	**395333**	58	30	0,046	6	**0,77**
13.	**394408**	60	45	0,14	6	**1,80**
14.	**395335**	70	20	0,032	6	**0,77**
15.	**394409**	80	40	0,14	6	**1,55**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

PORCELAINE ELEGANTIA

- conçue pour satisfaire les goûts les plus exigeants, en tenant compte des tendances du design contemporain
- se distingue par sa grande qualité, sa fonctionnalité et son style unique
- une large gamme de produits permet d'obtenir une ligne de porcelaine exceptionnellement universelle
- la ligne en porcelaine lisse écrue est dotée d'un revêtement en émail durable et de bords renforcés
- les tailles et capacités totales indiquées sont approximatives
- vendue par cartons (K)

Elegantia

1 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
397130	180	16	6	**2,77**
397002	205	18	6	**3,02**
397003	232	20	4	**3,73**
397004	255	25	3	**5,23**
397005	280	25	3	**7,12**

2 ASSIETTE CREUSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
397029	230	39	0,74	4	**6,12**

3 ASSIETTE PLATE

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
397022	245	183	23	0,28	2	**6,96**
397023	285	210	25	0,40	2	**9,03**

4 ASSIETTE PLATE

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
397017	150	150	20	6	**4,68**
397018	200	200	28	4	**7,53**
397019	250	250	30	2	**9,50**
397020	300	300	30	2	**13,60**

5 ASSIETTE CREUSE

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
397124	235	235	40	1,23	4	**16,50**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

Elegantia

1 BOL

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
397425	130	65	0,42	4	**3,42**

2 BOL

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
397041	150	55	0,45	6	**2,82**
397140	175	56	0,57	4	**5,62**

3 BOL À SALADE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
397141	155	47	0,37	4	**4,18**

4 TASSE À CAPPUCCINO

Référence	Description	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
397057	Tasse à café	105	54	0,3	4	**3,26**
397058	Soucoupe	155	23	-	4	**3,05**

5 TASSE

6

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
5.	**397071**	77	97	0,26	6	**3,92**
6.	**397072**	82	107	0,31	6	**3,26**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

Elegantia

1 SAUCIÈRE

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
397133	Soucoupe	195	93	20	-	6	**2,47**
397134	Soucoupe	210	107	23	-	6	**2,87**

2 BOL DOUBLE

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
397250	250	120	60	2 x 0,165	4	**9,40**

3 JEU DE 3 PETITS BOLS

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
397251	360	150	40	3 x 0,15	1	**18,30**

4 JEU DE 4 PETITS BOLS

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
397252	330	90	60	4 x 0,08	3	**12,60**

PORCELAINE ISABELL

- porcelaine lisse couleur blanche
- revêtement d'émail résistant
- les tailles et capacités totales indiquées sont approximatives
- vendue par cartons (K)
- prix pièce

Isabell

1 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
388101	170	20	12	**1,09**
388102	180	22	6	**1,58**
388103	200	23	6	**1,87**
388104	230	23	6	**2,53**
388105	240	23	4	**2,64**
388106	250	25	4	**2,99**
388107	270	25	4	**3,13**
388108	280	33	3	**4,75**
388109	310	30	3	**5,95**

2 BOL À SALADE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388152	145	39	0,220	12	**1,76**
388153	170	43	0,350	5	**1,97**
388154	220	40	0,500	6	**3,03**

3 ASSIETTE CREUSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388122	180	34	0,150	6	**1,55**
388123	200	40	0,210	6	**2,29**
388124	230	40	0,300	4	**2,89**
388125	250	45	0,350	4	**4,79**
388126	305	45	0,550	3	**7,74**

4 POIVRIER

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
388150	40	80	24	**1,02**

5 SALIÈRE

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
388140	40	80	24	**1,02**

6 DIP

7

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
6.	**388234**	75	28	0,065	12	**0,99**
7.	**388233**	50	18	0,030	24	**0,63**

8 TASSE À CAFÉ

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388239	Tasse à café	100	65	0,260	6	**1,48**
388240	Soucoupe	145	20	-	12	**0,88**

9 TASSE À CAFÉ

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388237	Tasse à café	85	60	0,170	12	**1,48**
388238	Soucoupe	140	20	-	12	**0,81**

10 TASSE À CAFÉ

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388235	Tasse à café	60	55	0,090	12	**1,02**
388236	Soucoupe	120	18	-	12	**0,56**

11 BOL À SOUPE DEUX ANSES

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388165	Bol à soupe	100	60	0,270	6	**2,08**
388166	Soucoupe	140	20	-	12	**1,20**
388167	Bol à soupe	120	75	0,380	6	**2,43**
388168	Soucoupe	140	25	-	12	**1,55**

12 PLAT OVALE

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
388145	295	210	20	3	**4,54**
388146	350	250	25	3	**5,91**
388147	400	290	30	3	**9,15**
388148	450	330	30	3	**19,70**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

1 SOUPIÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388170	300	175	3,500	1	**17,90**

2 SALADIER

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388161	100	48	0,200	12	**1,48**
388162	125	60	0,380	6	**1,83**
388163	150	70	0,700	12	**2,29**

3 SET À ÉPICES

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
388160	120	60	92	12	**3,98**

4 ASSIETTE CREUSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388219	200	45	0,650	6	**3,10**

5 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
388211	150	17	12	**1,02**
388212	180	21	6	**1,34**
388213	200	26	6	**1,87**
388214	230	26	4	**2,53**
388215	250	29	4	**3,34**
388216	300	35	4	**7,60**
388217	360	35	3	**12,20**
388218	410	42	3	**20,50**

6 TASSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388138	80	92	0,300	12	**1,51**

7 TASSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388139	80	85	0,280	12	**1,97**

8 PETITE CRUCHE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388182	160	98	0,400	2	**5,56**
388184	170	120	0,640	2	**3,87**

9 TASSE À CAFÉ

Référence	Description	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388191	Tasse à café	65	49	0,090	12	**1,02**
388192	Soucoupe	120	-	-	12	**0,56**

10 TASSE À CAFÉ

Référence	Description	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388193	Tasse à café	85	55	0,250	12	**1,48**
388194	Soucoupe	155	24	-	12	**0,81**
388195	Tasse à café	95	60	0,300	12	**1,97**
388196	Soucoupe	160	24	-	12	**1,16**

11 SUCRIER

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388183	96	101	0,320	6	**2,39**

12 PLAT OVALE

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
388241	310	240	30	4	**4,54**
388242	360	260	26	3	**5,91**
388243	410	290	29	3	**9,15**
388244	470	330	34	3	**19,70**

Isabell

1 BOL À SALADE

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388135	120	120	70	0,400	6	**2,29**
388136	150	150	65	0,550	4	**4,01**
388137	200	200	90	1,700	4	**6,34**

2 THÉIÈRE AVEC TASSE ET SOUCOUPE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388181	170	135	0,350	1	**8,94**

3 TASSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388149	85	95	0,350	12	**1,69**

4 PICHET

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388175	80	85	0,100	6	**1,58**
388176	115	110	0,290	6	**3,24**
388177	130	125	0,450	6	**8,66**

5 ASSIETTE PLATE

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
388132	140	140	15	6	**1,62**
388133	175	175	20	6	**2,92**
388134	235	235	25	4	**7,22**

6 SAUCIÈRE

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388171	175	55	105	0,160	6	**2,36**
388172	230	95	135	0,500	6	**7,04**

7 VASE

Référence	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388174	140	0,130	6	**2,29**

8 ASSIETTE À PÂTES

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388127	270	42	0,300	4	**10,80**

9 BOL

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388155	110	45	0,230	6	**1,72**
388156	130	55	0,400	12	**2,29**
388157	145	65	0,550	12	**2,96**

10 DIP

11

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
10.	**388254**	80	80	20	-	24	**1,23**
11.	**388253**	75	75	50	0,125	24	**1,06**

12 COQUILLE À CRÈME BRULÉE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
388185	70	32	0,060	24	**0,70**
388186	80	35	0,100	24	**0,77**
388187	90	40	0,130	12	**0,99**
388188	100	50	0,300	12	**1,34**
388189	135	53	0,480	12	**2,18**

13 ASSIETTE À PIZZA

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
388120	330	15	4	**10,80**

stalgast matériel de restauration professionnelle

PLATS ÉMAILLÉS

- surface lisse et résistante
- couleur durable
- bonne résistance thermique
- parfaits pour le service

Plats émaillés

1 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
547002	200	15	**5,10**
547003	240	20	**6,30**

2 ASSIETTE CREUSE

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
547004	220	45	**8,40**

3 BOL À SALADE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
547005	160	65	0,650	**5,10**

4 PLAT CREUX

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
547006	180	130	40	0,420	**7,50**
547007	200	145	43	0,500	**8,40**
547008	220	170	47	0,750	**9,60**

5 TASSE

- sans anse

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
547001	90	90	0,300	**5,70**

6 TASSE
7 TASSE

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
6.	**547010**	80	80	0,400	**3,60**
7.	**547011**	90	90	0,570	**4,80**

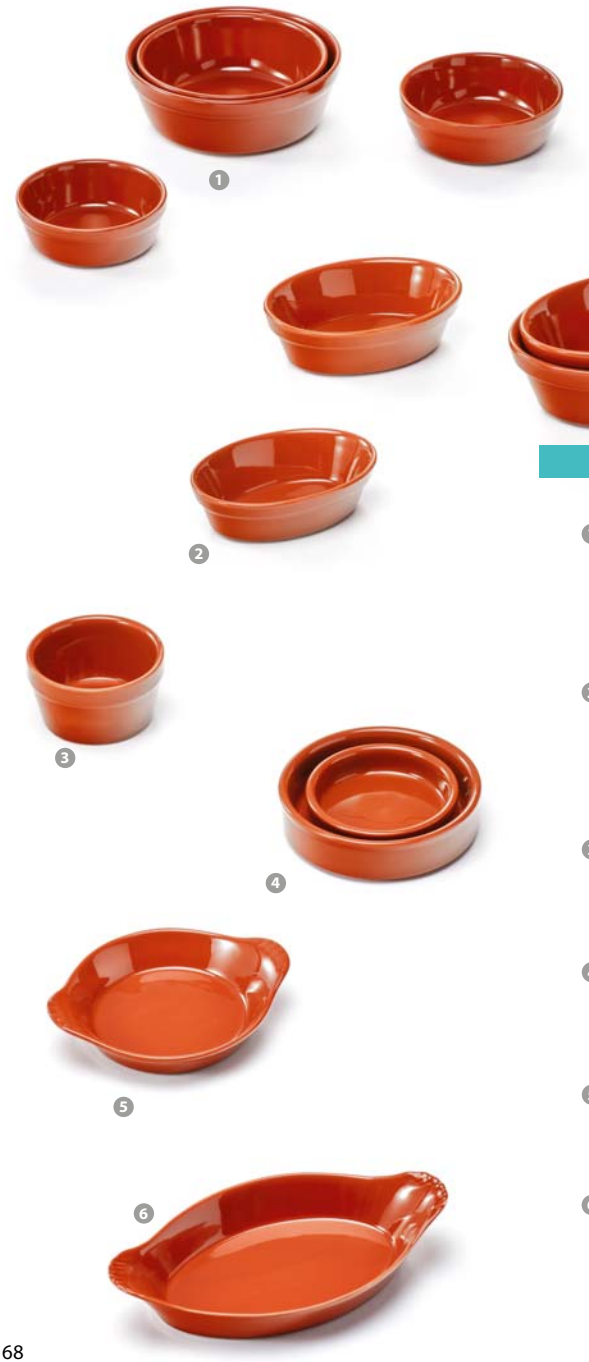
8 TASSE À EXPRESSO

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
547009	50	50	0,100	**2,70**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

PLATS À GRATIN

- en céramique épaisse et résistante à la chaleur
- parfaits pour la cuisson et le service de viandes, pâtes et autres plats servis très chauds
- se réchauffent uniformément et gardent longtemps la chaleur
- deux couleurs intéressantes conviendront à tout set de vaisselle
- éviter les chocs thermiques
- résistance thermique jusqu'à +250°C
- vendus par cartons (K)



Plats à gratin

1 PLAT À GRATIN
- rond

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
045000	120	40	0,27	6	**2,13**
045002	160	55	0,65	6	**3,55**

2 PLAT À GRATIN
- ovale

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
045004	143	98	43	0,23	6	**2,71**
045005	154	112	50	0,35	6	**3,02**
045006	176	127	60	0,50	6	**3,98**
045007	193	140	64	0,70	6	**4,49**

3 PLAT À GRATIN
- rond

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
045009	76	45	0,10	6	**1,40**
045008	93	53	0,20	6	**2,18**

4 PLAT À GRATIN
- rond

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
045012	100	24	0,10	6	**1,55**
045013	132	35	0,26	6	**3,18**

5 PLAT À GRATIN AVEC MANCHE
- rond

Référence	Ø mm	H mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
045011	127	25	156	0,16	6	**5,44**

6 PLAT À GRATIN AVEC MANCHE
- ovale

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
045010	200	115	29	0,23	6	**4,18**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

VERRERIE PASABAHCE

- verrerie professionnelle d'usage gastronomique
- vendue par cartons (K)
- prix pièce
- le tableau fait apparaître la capacité totale

VERRES À ALCOOL FORT BISTRO

- fabriqués en technologie monobloc, à partir d'un seul morceau de verre
- bord et pied renforcés et arrondis
- conçus pour un usage fréquent
- solution idéale pour la restauration, les salles de fêtes et autres
- adaptés au passage fréquent au lave-vaisselle

1

2

3

4

5

6

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400001**	Verre à liqueur	45-50	113	0,050	24	**0,89**
2.	**400002**	Verre à kir	95-66	134	0,265	12	**1,29**
3.	**400003**	Verre à martini	107-64	136	0,190	12	**1,40**
4.	**400005**	Verre à vin blanc	64-66	150	0,210	12	**1,10**
5.	**400004**	Verre à vin rouge	68-66	160	0,280	12	**1,16**
6.	**400006**	Verre à champagne	51-64	190	0,180	12	**1,10**

VERRES À ALCOOL FORT IMPERIAL

- verrerie professionnelle d'usage gastronomique à silhouette élancée
- fabriqués en technologie monobloc, à partir d'un seul morceau de verre
- bord et pied renforcés et arrondis
- conçus pour un usage fréquent
- solution idéale pour la restauration, les salles de fêtes et autres
- adaptés au passage fréquent au lave-vaisselle

1 2 3 4

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400023**	Verre à vin blanc	60-69	162	0,190	12	**1,16**
2.	**400021**	Verre à vin rouge	75-66	172	0,260	12	**1,21**
3.	**400020**	Verre à vin rouge	91-76	207	0,460	12	**1,34**
4.	**400022**	Verre à champagne	50-64	212	0,200	12	**1,21**

VERRES À ALCOOL FORT IMPERIAL PLUS

- verrerie professionnelle d'usage gastronomique à silhouette élancée
- verre trempé à haute résistance aux dégâts mécaniques et thermiques
- design élégant adapté à tout type d'établissement de restauration
- adaptés au passage fréquent au lave-vaisselle

1 2 3 4

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400160**	Verre à vin blanc	64-70	177	0,230	12	**1,97**
2.	**400161**	Verre multi-usage	75	197	0,320	12	**2,03**
3.	**400163**	Verre à vin rouge	80-75	210	0,420	12	**2,08**
4.	**400162**	Verre à champagne	47-57	196	0,150	12	**1,87**

VERRES À ALCOOL FORT PRIMETIME

- bord et pied renforcés et arrondis
- solution idéale pour salles de fêtes, restaurants, cafés, bars et autres

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400045**	Verre à vin doux	56-64	180	0,240	12	**1,73**
2.	**400046**	Verre à vin blanc	62-64	189	0,338	12	**1,92**
3.	**400047**	Verre à vin de Bourgogne/ à eau	108-75	179	0,500	12	**1,93**
4.	**400041**	Verre à vin rouge léger (Chianti)	67-75	205	0,400	12	**1,92**
5.	**400042**	Verre à vin rouge lourd (Bordeaux)	70-75	220	0,520	12	**2,03**
6.	**400043**	Verre à champagne	43-64	205	0,165	12	**1,73**

VERRES À ALCOOL FORT ALLEGRA

- verrerie professionnelle d'usage gastronomique à design moderne
- bord et pied renforcés et arrondis
- solution idéale pour cafés, restaurants, hôtels et autres

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400250**	Verre bas	67	110	0,425	6	**1,16**
2.	**400251**	Verre haut	65	148	0,470	6	**1,26**
3.	**400252**	Verre à vin rouge	64	218	0,490	6	**2,21**
4.	**400253**	Verre à vin blanc	57	217	0,350	6	**2,03**
5.	**400254**	Verre à champagne	45	226	0,195	6	**2,15**

VERRES

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400107**	Verre	75-51	128	0,270	12	**1,16**
2.	**400108**	Verre	88-61	147	0,410	12	**1,29**
3.	**400024**	Verre bas	75-53,5	85	0,300	12	**0,95**
4.	**400025**	Verre haut	59-50	146	0,335	12	**0,95**

VERRES À ALCOOL FORT LYRIC

- solution idéale pour la restauration, les salles de fêtes et autres

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400331**	Verre à vin blanc	70-68	185	0,230	6	**2,61**
2.	**400332**	Verre à vin rouge	76-78	195	0,320	6	**2,68**
3.	**400333**	Verre à vin de Bourgogne	85-80	200	0,400	6	**2,77**
4.	**400334**	Verre à champagne	55-68	210	0,210	6	**2,61**
5.	**400335**	Verre	93-55	90	0,370	12	**1,54**

VERRES TIMELESS

Paşabahçe PROFESSIONAL

- verrerie professionnelle d'usage gastronomique à design moderne
- conçus pour un usage fréquent
- la capacité indiquée est la capacité totale
- vendus par cartons (K)
- prix pièce

1

2

3

4

5

6

7

8

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400321**	Verre à vodka	82-42	61	0,062	4	**0,95**
2.	**400322**	Verre à vin	87-75	151	0,320	4	**2,43**
3.	**400323**	Verre à champagne	110-82	157	0,255	4	**2,14**
4.	**400324**	Verre à cocktails	100-85	198	0,500	4	**2,96**
5.	**400325**	Verre bas	72-67	83	0,200	12	**1,64**
6.	**400326**	Verre bas	85-79	96	0,340	4	**1,89**
7.	**400327**	Verre haut	67-62	143	0,295	4	**2,14**
8.	**400328**	Verre haut	77-70	161	0,450	4	**2,36**

VERRES À ALCOOL FORT ENOTECA

Paşabahçe PROFESSIONAL

- verrerie professionnelle d'usage gastronomique à silhouette élancée
- bord et pied renforcés et arrondis
- solution idéale pour salles de fêtes, restaurants, cafés, bars et autres

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400140**	Verre à vin blanc léger	64-82	225	0,440	6	**2,40**
2.	**400141**	Verre à vin blanc lourd	70-82	235	0,545	6	**2,63**
3.	**400143**	Verre à vin rouge	72-85	244	0,620	6	**2,73**
4.	**400142**	Verre à vin de Bourgogne	80-85	228	0,780	6	**2,78**
5.	**400144**	Verre à champagne	52-70	225	0,170	6	**2,63**
6.	**400145**	Verre à martini	114-82	178	0,220	6	**2,78**
7.	**400146**	Verre à margarita	115-85	220	0,460	6	**2,92**

VERRES À VODKA

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400044**	44-35	71	0,040	12	**0,68**
2.	**400180**	50-35	59	0,030	12	**0,68**
3.	**400181**	50-35	60	0,040	12	**0,68**
4.	**400182**	49-37	108	0,050	12	**1,05**
5.	**400183**	52-34	88	0,060	12	**0,74**

VERRES À COCKTAILS

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400184**	Verre à shots	72	153	0,250	6	**1,61**
2.	**400061**	Verre à cocktails	85-80	198	0,450	12	**2,15**
3.	**400062**	Verre à cocktails	74-71	178	0,370	12	**1,73**
4.	**400067**	Verre à cocktails	73-68	155	0,280	12	**1,50**
5.	**400185**	Verre à cognac	55-65	115	0,250	12	**1,40**
6.	**400186**	Verre à cognac	68-78	126	0,380	12	**1,66**
7.	**400066**	Verre à margarita	115-70	169	0,300	12	**1,66**

VERRES GRANDE-S

1

2

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400213**	Verre bas	89-60	98	0,310	12	**1,00**
2.	**400214**	Verre haut	76-50	128	0,280	12	**1,10**

VERRES NEXT

1

2

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400211**	Verre bas	71-58	84	0,200	12	**0,74**
2.	**400210**	Verre haut	72-57	118	0,285	12	**0,87**

VERRES SIDE

1

2

3

4

5

6 7 8 9

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400035**	Verre à vodka	45-43	68	0,060	12	**0,68**
2.	**400230**	Verre à vodka	38	98	0,060	12	**0,68**
3.	**400038**	Verre bas	57-53	100	0,160	12	**0,87**
4.	**400031**	Verre bas	74-69	89	0,220	12	**0,95**
5.	**400036**	Verre bas	83-78	94	0,315	12	**1,24**
6.	**400032**	Verre haut	56-50	140	0,210	12	**0,89**
7.	**400034**	Verre haut	63-59	140	0,290	12	**0,95**
8.	**400033**	Verre haut	60-53	166	0,300	12	**0,90**
9.	**400037**	Verre haut	68-62	150	0,375	12	**1,16**

VERRES INSTANBUL

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400065**	Verre bas	69	80	0,185	12	**0,63**
2.	**400068**	Verre bas	74-69	89	0,240	12	**0,68**
3.	**400064**	Verre haut	62-58	134	0,290	12	**0,63**
4.	**400069**	Verre haut	74-67	161	0,487	12	**1,21**

VERRES CENTRA

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400130**	Verre à vodka	45-43	69	0,060	6	**0,78**
2.	**400131**	Verre bas	69-64	84	0,185	6	**1,16**
3.	**400132**	Verre bas	83-78	93	0,320	6	**1,37**
4.	**400133**	Verre haut	56-50	140	0,215	6	**1,15**
5.	**400134**	Verre haut	60-53	171	0,310	6	**1,34**
6.	**400135**	Verre haut	68-63	152	0,355	6	**1,45**

VERRES KARAT

1

2

3

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400221**	Verre	75-65	75	0,200	6	**0,79**
2.	**400222**	Verre	72-62	100	0,250	6	**0,69**
3.	**400223**	Verre	72-55	146	0,330	6	**0,85**

VERRES GRANADA

- verre fumé

1

2

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400277**	Verre	75-58	109	0,290	6	**1,23**
2.	**400278**	Verre	76-54	136	0,345	6	**1,29**

VERRES MONTE CARLO

1

2

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400311**	Verre bas	69	109	0,39	6	**1,00**
2.	**400312**	Verre haut	65	148	0,46	6	**1,10**

VERRES BAROQUE

1

2

3

4

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400125**	Verre à alcool fort	61-36	100	0,100	6	**0,47**
2.	**400126**	Verre	75-43	105	0,230	6	**0,57**
3.	**400127**	Verre	90-56	92	0,300	6	**0,85**
4.	**400128**	Verre	80-50	138	0,365	3	**0,85**

VERRES CARRE

1

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400155**	Verre	73-53	82	0,205	6	**1,39**
2.	**400156**	Verre	85-62	91	0,310	6	**1,54**

VERRES CASABLANCA

Paşabahçe PROFESSIONAL

- conçus pour un usage fréquent
- verre trempé à haute résistance aux dégâts mécaniques et thermiques (pichet 400009; verre à eau 400220 non trempé)
- peuvent être utilisés pour des boissons chaudes et chauffés au micro-ondes
- recommandés pour les restaurants, bars, pubs, cafés, traiteurs, salles de fêtes et autres
- solution idéale pour les clients exigeants
- adaptés au passage fréquent au lave-vaisselle

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400110**	Verre à vodka	48-35	55	0,036	12	**0,53**
2.	**400018**	Verre bas	72-47	80	0,140	12	**0,68**
3.	**400014**	Verre	79	84	0,200	12	**0,74**
4.	**400019**	Verre bas	84	90	0,240	12	**0,87**
5.	**400010**	Verre bas	92-65	100	0,350	12	**1,05**
6.	**400013**	Verre	78-59	120	0,290	12	**0,95**
7.	**400011**	Verre	83-61	122	0,360	12	**1,00**
8.	**400015**	Verre haut	80-55	150	0,360	12	**1,05**
9.	**400012**	Verre	87	132	0,400	12	**1,16**
10.	**400016**	Verre haut	86-51	160	0,475	12	**1,50**
11.	**400017**	Verre haut	95-65	177	0,645	12	**1,92**
12.	**400220**	Verre à eau	80-65	160	0,235	12	**1,71**
13.	**400009**	Carafe	210-80	195	1,300	6	**6,44**

TASSE À CAPPUCCINO/ESPRESSO

- prix jeu (1 tasse + 1 soucoupe)

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400256	91-40	64	0,238	6	**2,08**
400257	64	57	0,09	6	**1,45**

VERRE À IRISH COFFEE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400063	76-69	146	0,225	12	**2,03**

TASSE À BOISSONS CHAUDES

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400100	78	94	0,25	12	**1,16**

VERRE À LATTE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400193	78-68	146	0,260	12	**1,71**
400196	84-75	162	0,360	6	**1,97**
400197	91-75	175	0,455	6	**2,26**

VERRE À BOISSONS CHAUDES

- 400195 - prix jeu (1 tasse + 1 soucoupe)
- 400194 - prix jeu (1 tasse + 1 soucoupe)
- 400098 verre trempé

1 2 3 4

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400195**	60-45	55	0,075	12	**1,40**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**2,08**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**1,16**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**1,71**

TASSE

1

2

3

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400300**	Tasse	81-49	119	0,325	24	**1,61**
2.	**400400**	Tasse	86-66	98	0,340	24	**1,54**
3.	**400308**	Tasse avec soucoupe	90-67	114	0,400	2	**3,12**

TASSE À CAFÉ AVEC SOUCOUPE

1

2

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400309**	Tasse à espresso avec soucoupe	58-29	59	0,072	6	**1,70**
2.	**400310**	Tasse à café avec soucoupe	82-42	82	0,215	6	**2,55**

VERRE À BIÈRE

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400039**	80-58	180	0,320	12	**1,05**
2.	**400390**	80	210	0,55	12	**1,58**

VERRE À BIÈRE

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400104**	77-70	134	0,385	12	**1,93**
2.	**400105**	85-97	136	0,500	12	**2,26**
3.	**400106**	92-103	154	0,655	12	**2,50**

VERRE À BIÈRE

- 400190 recommandé pour bière 0,3 l
- 400191 recommandé pour bière 0,4 l
- 400192 recommandé pour bière 0,5 l

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400190**	70-62	210	0,410	6	**1,58**
2.	**400191**	75-70	220	0,510	6	**1,58**
3.	**400192**	80-73	235	0,660	6	**1,65**

VERRE À BIÈRE TULIPE

- verre recommandé pour bière 0,5 l

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400201	79-69	160	0,570	12	**1,26**

CARAFE

- pour les liquides de température maximale de 65°C

1

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400178	62-48	120	0,250	12	**1,50**
400177	78-60	153	0,500	6	**2,08**
400008	97-72	201	1,000	6	**2,63**
400175	112-86	240	1,850	6	**3,72**

2

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400176	114-90	234	1,450	6	**3,94**

BOL

- verre trempé à haute résistance aux dégâts mécaniques et thermiques

3

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400083**	60	27	0,03	24	**1,33**
2.	**400090**	120	53	0,31	6	**1,29**
3.	**400091**	140	63	0,55	6	**1,73**
4.	**400095**	172	76	1,20	6	**2,42**
5.	**400092**	200	87	1,60	6	**3,13**
6.	**400093**	230	101	2,50	6	**3,47**
7.	**400094**	262	113	3,70	6	**4,99**

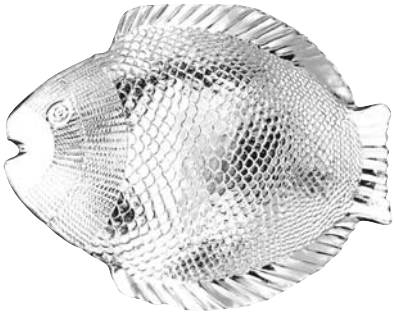
BOL À SOUPE À 2 ANSES

- verre trempé à haute résistance aux dégâts mécaniques et thermiques

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400243	106	83	0,485	12	**2,33**

PLAT À POISSON

- verre trempé à haute résistance aux dégâts mécaniques et thermiques



Référence	L mm	P mm	K pièces	Prix (€) HT
400081	260	210	12	**1,61**

VASES

1 VASE BOTANICA

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
400361	145	280	2,850	**6,93**

PETIT VASE

- réalisé en verre
- vendus par cartons (K)
- prix pièce

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
400199	55	55	180	6	**2,60**

CARAFE À VIN/EAU

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400206	51-63	172	0,25	12	**1,71**
400207	64-80	203	0,50	6	**2,15**
400208	79-94	249	1,00	6	**2,94**

CARAFE À VIN

- type bordeaux

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400174	60-67	176	0,25	12	**1,45**
400173	76-87	213	0,50	6	**1,87**
400172	93-107	262	1,00	6	**2,18**

SAUCIÈRE

Référence	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400084	63	0,060	12	**1,61**
400085	94	0,170	12	**2,88**

CENDRIER

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
400007	84-107	37	12	**1,00**

COQUILLE À CRÈME BRULÉE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400088	92-54	58	0,180	24	**0,89**

COUPES

Paşabahçe PROFESSIONAL

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**1,40**
2.	**400307**	92-68	97	0,25	6	**1,97**
3.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**2,08**

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
4.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**2,08**
5.	**400080**	116-70	118	0,16	6	**1,58**
	400258	116-70	133	0,17	6	**1,71**

VERRERIE DE SERVICE

- verrerie de service de haute qualité
- parfaite pour une mise en valeur inventive de vos aliments
- les tailles et capacités totales indiquées sont approximatives
- vendue par cartons (K)
- prix pièce

VERRE-POT

Paşabahçe PROFESSIONAL

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400350	67	130	0,45	12	**1,93**

BOUTEILLE BASIC

Paşabahçe PROFESSIONAL

- fermeture hermétique

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400354	31-70	245	0,500	6	**1,89**
400355	31-74	308	1,00	12	**3,94**

RINCE-VERRES

- rince-verres en trois tailles populaires GN 2/4, 1/3 i 1/6
- réalisé en acier inox
- raccord fileté 1/2"
- modèles 651000 et 651001 munis de pieds en caoutchouc pour être posés sur le plan de travail
- modèle 651002 équipé d'une grille d'égouttage uniquement à monter dans le plan de travail
- vendus sans cordons de raccordement

1

2

3

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	**651000**	180	165	120	**222,00**
2.	**651001**	330	180	120	**291,00**
3.	**651002**	650	220	25	**537,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

Luigi Bormioli
ITALY

VERRERIE THERMIQUE

- vaisselle thermique en verre ultra léger résistant à la chaleur en utilisant la technologie de parois doubles
- verre borosilicate
- une transparence parfaite et la plus haute qualité de la surface offrent des possibilités illimitées de présentation de boissons chaudes et fraîches
- réalisée dans la technologie de verre léger et de parois doubles
- la conception assure le maintien des températures hautes et basses, ainsi que la protection contre les brûlures et l'effet de condensation sur les parois externes du verre

TASSES À CAFÉ

- soucoupe en acier inox comprise dans le kit
- prix pièce
- vendues par cartons (K)
- le tableau fait apparaître la capacité totale

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400901**	Tasse à espresso	61	54	0,065	2	**9,78**
2.	**400902**	Tasse à cappuccino	82	73	0,165	2	**11,20**
3.	**400903**	Tasse multi-usage	98	88	0,3	2	**13,40**

TASSES/VERRES THERMIQUES

- prix pièce
- vendues par cartons (K)
- le tableau fait apparaître la capacité totale

vide entre les parois

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400904**	Tasse	85	113	0,32	2	**13,40**
2.	**400905**	Verre	82	113	0,27	2	**10,10**
3.	**400906**	Verre à latte	90	150	0,34	2	**11,60**

SUCRIER

- en verre
- prix pièce

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400089	55-66	152	0,24	12	**1,87**

SUCRIER

INOX

Référence	V litres	Prix (€) HT
364010	0,3	**5,49**

SALIÈRE, POIVRIER

- prix pièce

N°	Référence	H mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400087**	94	24	**0,89**
2.	**400082**	120	24	**0,74**

PORTE-MENU

Référence	H mm	Prix (€) HT
486031	102	**1,72**

PANIER DE TABLE

- couvercle à bascule

INOX

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
068203	120	160	1,5	**10,00**

CRUCHE À HUILE D'OLIVE

- prix pièce

N°	Référence	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400179**	157	0,260	12	**1,92**
2.	**400279**	157	0,260	12	**1,92**

MOULIN À ÉPICES

- broyeur en céramique
- boîtier en bois de caoutchouc
- épaisseur de mouture réglable
- recommandé pour moudre le sel

Référence	H mm	Prix (€) HT
362411	200	**14,90**

MOULIN À ÉPICES

- broyeur en acier
- boîtier en bois de caoutchouc
- épaisseur de mouture réglable
- recommandé pour moudre le poivre et autres épices

Référence	H mm	Prix (€) HT
362412	200	**16,60**
362413	300	**27,20**
362414	400	**35,50**

MOULIN À ÉPICES

- broyeur en céramique multi-usage
- en acrylique
- épaisseur de mouture réglable
- recommandé pour moudre le sel, le poivre et autres épices

Référence	H mm	Prix (€) HT
362401	200	**13,90**
362402	300	**24,20**

MOULIN À ÉPICES

- broyeur en céramique multi-usage
- recommandé pour le sel et le poivre
- épaisseur de mouture réglable
- boîtier en bois de caoutchouc

N°	Référence	Produit	Couleur	H mm	Prix (€) HT
1.	**362421**	« La Reine »		200	**19,50**
2.	**362422**	« Le Roi »		200	**19,50**

MORTIER AVEC PILON

- pour broyer, concasser et malaxer fines herbes et épices
- en marbre (face externe polie)
- intérieur et finitions du pilon mats

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
362130	120	110	**16,40**

SETS À ÉPICES

1

2

3

4

5

6

7

8

1 SET À ÉPICES 2 PIÈCES
- salière
- poivrier

Référence	H mm	Prix (€) HT
362020	145	**7,72**

2 SET À ÉPICES 2 PIÈCES AVEC PORTE-SERVIETTES
- salière
- poivrier
- porte-serviettes

Référence	H mm	Prix (€) HT
362320	115	**8,96**

3 SET À ÉPICES 4 PIÈCES
- salière
- poivrier
- 2 carafes à condiments liquides

Référence	H mm	Prix (€) HT
362141	160	**11,70**

4 SET À ÉPICES 3 PIÈCES
- salière
- poivrier
- réservoir à cure-dents

Référence	H mm	Prix (€) HT
362030	155	**11,00**

5 SET À ÉPICES 2 PIÈCES
- salière
- poivrier

Référence	H mm	Prix (€) HT
362021	140	**8,40**

6 SET À ÉPICES 4 PIÈCES
- salière
- poivrier
- 2 carafes à condiments liquides

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
362140	160	200	**10,20**

7 SET À ÉPICES 5 PIÈCES
- salière
- poivrier
- 2 carafes à condiments liquides
- réservoir à cure-dents

Référence	H mm	Prix (€) HT
362150	155	**17,90**

8 SET À ÉPICES 5 PIÈCES
- salière
- poivrier
- 2 carafes à condiments liquides
- réservoir à cure-dents

Référence	H mm	Prix (€) HT
362250	170	**28,40**

POTS À ÉPICES SUPPLÉMENTAIRES

N°	Référence	Produit	Prix (€) HT
1.	**362901**	Salière/poivrier	**1,50**
2.	**362904**	Carafe à condiments liquides	**1,43**

1 2

stalgast
matériel de restauration professionnelle

1

2

3

4

5

6

7

8

1 SET À ÉPICES 2 PIÈCES

- salière
- poivrier

Référence	H mm	Prix (€) HT
362001	115	**3,47**

2 SET À ÉPICES 2 PIÈCES AVEC PORTE-SERVIETTES

- salière
- poivrier
- porte-serviettes

Référence	H mm	Prix (€) HT
362002	115	**4,86**

3 SET 2 PIÈCES À CONDIMENTS LIQUIDES

- 2 pots à condiments liquides

Référence	H mm	Prix (€) HT
362003	180	**7,40**

4 SET À ÉPICES 4 PIÈCES

- salière
- poivrier
- 2 pots à condiments liquides

Référence	H mm	Prix (€) HT
362004	180	**8,33**

5 SET À ÉPICES 3 PIÈCES

- salière
- poivrier
- réservoir à cure-dents

Référence	H mm	Prix (€) HT
362005	115	**3,94**

6 SET À ÉPICES 3 PIÈCES

- salière
- poivrier
- pots à condiments avec petite cuillère

Référence	H mm	Prix (€) HT
362006	115	**5,20**

7 SET À ÉPICES 5 PIÈCES

- salière
- poivrier
- 2 pots à condiments liquides
- réservoir à cure-dents

Référence	H mm	Prix (€) HT
362007	180	**9,27**

8 SUCRIER/DISTRIBUTEUR À PARMESAN

- petite cuillère comprise dans le kit

Référence	H mm	Prix (€) HT
362009	125	**7,28**

PANIER À PAIN

INOX

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Ø mm	Prix (€) HT
1.	**360230**	250	180	45		**7,98**
	360300	300	240	50		**9,87**
2.	**360251**	-	250	55	250	**7,72**

1

2

PANIER À PAIN

PP

N°	Référence	Ø mm	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
3.	**361242**	-	232	178	50	**2,63**
4.	**361230**	-	230	150	65	**2,21**
	361371	-	375	150	70	**3,65**
5.	**361241**	240	-	-	50	**2,99**

4

3

5

PANIER À PAIN

- possibilité d'utiliser le couvercle Roll Top 419000, p. 277

PP

N°	Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
6.	**361530**	GN 1/1	530	325	70	**19,10**
7.	**361380**	ovale	380	270	90	**14,10**
8.	**361235**	ovale	235	150	70	**4,86**

7

6

8

PP

PANIER À PAIN

- renforcé avec du fil en acier
- imite l'osier
- disponible en 6 tailles GN

N°	Référence	Description	W mm	D mm	H mm	Prix (€) HT
1.	**361201**	GN 1/1	530	325	80	**22,10**
	361202	GN 1/2	325	265	80	**13,30**
	361203	GN 1/3	325	175	80	**10,50**
	361204	GN 1/4	265	160	80	**8,40**
	361206	GN 1/6	175	160	80	**6,30**
	361205	GN 2/3	325	355	80	**16,20**
2.	**361301**	GN 1/1	530	325	80	**20,50**
	361302	GN 1/2	325	265	80	**12,40**

Bord renforcé avec du fil métallique

SAC À PAIN

- rond
- laver à 30°C au maximum
- tissu externe 100 % coton

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
361001	170	80	**4,36**

SAC À PAIN

- ovale
- laver à 30°C au maximum
- tissu externe 100 % coton

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
361002	200	150	70	**4,46**

PANIER À COUVERTS

PP

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
361270	270	100	50	**5,02**

PLANCHE À PAIN À RAINURES

- réalisée en bois de hêtre d'une épaisseur de 30 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
343400	400	250	30	**28,90**

PANIER À PAIN AVEC COUVERCLE ROLL-TOP

- taille GN 1/1
- couvercle ouvrable 90°

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
419001	530	325	**42,60**

PANIER À PAIN AVEC COUVERCLE ROLL-TOP

- rond
- couvercle ouvrable 90°

Référence	Ø mm	Prix (€) HT
419202	395	**32,70**

PORTE-SERVIETTES

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	**364101**	-	-	80	**1,82**
2.	**364100**	-	-	80	**4,73**
3.	**364203**	195	195	65	**8,64**
	364204	195	195	190	**10,80**
4.	**364111**	-	-	75	**4,80**

ACCESSOIRES À ESCARGOTS

1 ASSIETTE À ESCARGOTS

- plateau 6 portions

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
368060	200	170	**5,22**

2 PINCES À ESCARGOTS

Référence	Prix (€) HT
368020	**3,29**

3 FOURCHETTE À ESCARGOTS

Référence	Prix (€) HT
368010	**0,95**

COQUILLE ŒUF À LA COQUE

Référence	H mm	Prix (€) HT
364241	50	**0,68**

SAUCIÈRE

- en verre
- prix pièce

Référence	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400084	63	0,060	12	**1,61**
400085	94	0,170	12	**2,88**

SAUCIÈRE

Référence	V litres	Prix (€) HT
369150	0,15	**3,76**
369250	0,25	**5,17**
369450	0,45	**7,22**

INOX

SOUPIÈRE

- soupière avec deux anses facilitant le transport
- couvercle de soupière avec encore pour louche
- largeur de la soupière poignées comprises 290 mm

Poignées ergonomiques pour le transport

	Référence	Produit	Ø mm	L mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**365301**	Soupière	245	-	135	3,0	**20,00**
2.	**365011**	Louche	80	330	-	0,09	**4,10**
3.	**365241**	Couvercle	245	-	-	-	**13,00**

MARMITE À GOULASCH

- petite louche comprise dans le kit

N°	Référence	Produit	V litres	Prix (€) HT
1.	**366800**	Marmite à goulasch	0,80	**39,00**
2.	**366050**	Petite louche (supplémentaire)	0,05	**3,47**

STOCKAGE ET TRANSPORT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

BACs utilisés pour le stockage et la cuisson d'aliments. Chariot de manutention avec bacs GN assortis - solution idéale pour le transport de plats cuisinés de tous types.

Bacs GN 197-215
Thermos de transport 223-230
Chariots de manutention et chariots de serveur 232-234
Rayons 235-237
BACs de transport 217
Machines de conditionnement et accessoires y associés 218-222
Sacs à pizza 231
Distributeur d'assiettes chauffant 232

BACS GN EN ACIER INOX

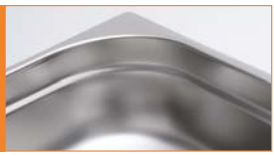
INOX

- recommandés pour tous types d'utilisation, plage des températures autorisées: de -40°C à +300°C
- en acier inoxydable de haute qualité
- structure solide
- faciles à nettoyer grâce à leurs bords arrondis
- les volumes des bacs GN sont approximatifs
- l'offre comporte deux types de bacs: version basique et à poignées
- trois types de couvercles: version basique, à anses, à joint en silicone
- nous vous proposons également des rails de support, cf. p. 200

EXEMPLES D'UTILISATION:
- congélateurs, tables et armoires réfrigérées
- refroidisseurs rapides
- vitrines et comptoirs réfrigérées
- fours à convection et vapeur
- bain-maries
- thermos de transport
- stockage de nourriture dans les chambres froides et frigorifiques

Angles arrondis

Bords arrondis



Taille

Hauteur

1 BAC GN 2/1

- 650 x 530 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
117020	20	4,4	**29,60**
117040	40	9,0	**26,90**
117060	65	18,0	**29,90**
117100	100	30,0	**36,80**
117150	150	42,0	**46,70**
117200	200	58,0	**60,30**

2 BAC GN 1/1

- 530 x 325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
111020	20	2,2	**9,71**
111040	40	5,0	**10,60**
111060	65	8,0	**11,90**
111100	100	14,0	**16,00**
111150	150	19,0	**24,50**
111200	200	26,0	**28,10**

3 BAC GN 2/3

- 325 x 354 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
115020	20	1,5	**6,86**
115040	40	3,5	**8,54**
115060	65	5,5	**10,20**
115100	100	8,0	**13,90**
115150	150	12,0	**21,00**
115200	200	18,0	**25,10**

4 BAC GN 1/2

- 325 x 265 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
112020	20	1,2	**5,07**
112040	40	2,0	**6,23**
112060	65	3,5	**6,96**
112100	100	6,0	**9,40**
112150	150	8,5	**15,10**
112200	200	11,5	**18,60**

5 BAC GN 2/4

- 162 x 530 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
118040	40	1,75	**8,14**
118060	65	3,50	**9,85**
118100	100	5,50	**12,90**
118150	150	8,50	**21,20**

6 COUVERCLE HERMÉTIQUE

- joint en silicone
- ouverture de ventilation

Référence	Description	Prix (€) HT
111014	GN 1/1	**29,30**
115014	GN 2/3	**25,30**
112014	GN 1/2	**20,70**
113014	GN 1/3	**15,80**
114014	GN 1/4	**14,60**
116014	GN 1/6	**8,45**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

1 BAC GN 1/3

- 325 x 176 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
113020	20	0,7	**4,34**
113040	40	1,5	**5,46**
113060	65	2,5	**5,67**
113100	100	3,7	**7,91**
113150	150	5,7	**12,60**
113200	200	7,3	**14,30**

2 BAC GN 1/4

- 265 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
114020	20	0,4	**3,47**
114040	40	1,0	**4,99**
114060	65	1,7	**4,99**
114100	100	2,8	**6,96**
114150	150	3,6	**10,30**
114200	200	5,0	**12,60**

3 BAC GN 1/6

- 176 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
116060	65	1,0	**4,18**
116100	100	1,6	**5,72**
116150	150	2,0	**7,98**
116200	200	2,8	**11,20**

4 BAC GN 1/9

- 176 x 108 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
119060	65	0,5	**3,41**
119100	100	0,8	**5,25**
119150	150	1,4	**6,88**

5 BAC GN 1/12

- 132 x 108 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
110100	100	0,5	**4,36**

6 COUVERCLE GN

Référence	Description	Prix (€) HT
117000	GN 2/1	**31,30**
111000	GN 1/1	**11,10**
115000	GN 2/3	**9,27**
112000	GN 1/2	**6,44**
118000	GN 2/4	**7,23**
113000	GN 1/3	**4,36**
114000	GN 1/4	**4,02**
116000	GN 1/6	**2,89**
119000	GN 1/9	**2,29**

BACS DE RESTAURATION GN EN ACIER INOX, PERFORÉS

- recommandés pour la cuisson à la vapeur dans les fours à convection et vapeur
- en acier inoxydable de haute qualité
- les volumes des bacs GN sont approximatifs

Perforation 2,7 mm

Bords arrondis

1

2

4

3

1 BAC GN 1/1

- 530 x 325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
121024	20	2,2	**15,00**
121044	40	5,0	**15,50**
121064	65	8,0	**16,10**
121104	100	14,0	**20,70**
121154	150	19,0	**31,00**
121204	200	26,0	**35,00**

2 BAC GN 2/3

- 325 x 354 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
125064	65	5,5	**11,70**
125104	100	8,0	**15,80**

3 BAC GN 1/2

- 325 x 265 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
122064	65	3,5	**9,59**
122104	100	6,0	**11,60**
122154	150	8,5	**18,90**

4 RAIL DE SUPPORT

- permet de placer les BACs GN dans les comptoirs réfrigérés, bain-maries, thermos, etc.

Référence	L mm	Prix (€) HT
100321	325	**4,91**
100531	530	**5,67**

stalgast matériel de restauration professionnelle

BACS DE RESTAURATION GN EN ACIER INOX ECO

- recommandés pour tous types d'utilisation, plage des températures autorisées: de -20°C à +300°C
- réalisés en acier inox
- faciles à nettoyer
- les volumes des bacs GN sont approximatifs

INOX

EXEMPLES D'UTILISATION:
- congélateurs, tables et armoires réfrigérées
- refroidisseurs rapides
- vitrines et comptoirs réfrigérées
- fours à convection et vapeur
- bain-maries
- thermos de transport
- stockage de nourriture dans les chambres froides et frigorifiques

1 BAC GN 1/1

- 530 x 325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
111021	20	2,2	**9,29**
111041	40	5,0	**11,30**
111061	65	8,0	**11,30**
111101	100	14,0	**14,60**
111151	150	19,0	**22,80**
111201	200	26,0	**28,00**

2 BAC GN 1/2

- 325 x 265 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
112021	20	1,2	**5,54**
112041	40	2,0	**6,41**
112061	65	3,5	**6,94**
112101	100	6,0	**9,25**
112151	150	8,5	**14,40**
112201	200	11,5	**18,60**

3 BAC GN 1/3

- 325 x 176 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
113021	20	0,7	**3,80**
113041	40	1,5	**5,70**
113061	65	2,5	**5,83**
113101	100	3,7	**7,96**
113151	150	5,7	**12,10**
113201	200	7,3	**14,60**

4 BAC GN 1/4

- 265 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
114061	65	1,7	**5,12**
114101	100	2,8	**6,70**
114151	150	3,6	**9,88**
114201	200	5,0	**12,00**

5 BAC GN 1/6

- 176 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
116061	65	1,0	**4,13**
116101	100	1,6	**5,54**
116151	150	2,0	**7,73**
116201	200	2,8	**10,10**

6 BAC GN 1/9

- 176 x 108 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
119061	65	0,5	**3,60**
119101	100	0,8	**5,37**

7 COUVERCLE GN

Référence	Description	Prix (€) HT
111001	GN 1/1	**10,50**
112001	GN 1/2	**6,00**
113001	GN 1/3	**4,00**
114001	GN 1/4	**3,80**
116001	GN 1/6	**2,80**
119001	GN 1/9	**2,00**

BACS DE RESTAURATION GN EN ACIER INOX À POIGNÉES MOBILES

INOX

- recommandés pour les bain-maries et coffres isothermes
- plage des températures: de -20°C à +300°C
- en acier inoxydable de haute qualité, à structure solide
- faciles à nettoyer
- les volumes des bacs GN sont approximatifs

Poignée relevée

Poignée rentrée

1 BAC GN 1/1

- 530 x 325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
131104	100	14,0	**19,10**
131154	150	19,0	**30,50**
131204	200	26,0	**34,30**

2 BAC GN 2/3

- 325 x 354 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
135104	100	8,0	**16,20**
135154	150	12,0	**26,40**
135204	200	18,0	**30,20**

3 BAC GN 1/2

- 325 x 265 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
132104	100	6,0	**12,70**
132154	150	8,5	**19,20**
132204	200	11,5	**22,80**

4 BAC GN 1/3

- 325 x 176 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
133104	100	3,7	**11,20**
133154	150	5,7	**15,30**
133204	200	7,3	**18,00**

5 BAC GN 1/4

- 265 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
134104	100	2,8	**10,00**
134154	150	3,6	**13,90**
134204	200	5,0	**14,30**

6 BAC GN 1/6

- 176 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
136104	100	1,6	**8,45**
136154	150	2,0	**11,20**
136204	200	2,8	**13,30**

7 COUVERCLE GN AVEC ENCOCHES POUR POIGNÉE

Référence	Description	Prix (€) HT
131000	GN 1/1	**12,80**
132000	GN 1/2	**7,40**
133000	GN 1/3	**5,12**
134000	GN 1/4	**5,02**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

BACS DE RESTAURATION GN EN ACIER INOX PREMIUM

INOX 18/10

- dédiés aux fours à convection et vapeur
- plage des températures recommandée: de -20°C à +300°C
- réalisés en acier inox
- les volumes des bacs GN sont approximatifs

1

2

3

Angles arrondis

Bords arrondis

Perforation

4

1 BAC GN 1/1

- 530x325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
111022	20	2,5	**20,00**
111042	40	5,0	**22,00**
111062	65	8,8	**21,20**
111102	100	13,7	**32,00**
111152	150	20,0	**42,20**
111202	200	27,8	**58,00**

2 BAC GN 1/1

- 530x325 mm
- perforé

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
121042	40	5,0	**24,00**
121062	65	8,8	**26,50**
121102	100	13,7	**34,00**
121152	150	20,0	**60,00**
121202	200	27,8	**64,00**

3 COUVERCLE GN

Référence	Description	Prix (€) HT
111002	GN 1/1	**18,10**

4 COUVERCLE GN HERMÉTIQUE

- joint en silicone
- ouverture de ventilation

Référence	Description	Prix (€) HT
111012	GN 1/1	**53,00**

BACS DE RESTAURATION GN EN ACIER, ÉMAILLÉS

- en acier émaillé, à bonne conduction de chaleur
- les volumes des bacs GN sont approximatifs

Revêtement lisse

Bords arrondis

1 BAC GN 2/1

- 650 x 530 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
107021	20	4,4	**28,50**
107061	65	18,0	**34,00**

2 BAC GN 1/1

- 530 x 325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
101021	20	2,2	**11,20**
101041	40	5,0	**13,40**
101061	65	8,0	**15,30**

3 BAC GN 2/3

- 325 x 354 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
105041	40	3,5	**10,00**

4 BAC GN 1/1 ANTI-ADHÉSIF

- 530 x 325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
171020	20	2,5	**29,90**
171040	40	5,5	**33,00**
171060	65	9,0	**39,70**

Al

Teflon

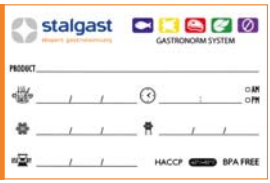
stalgast
matériel de restauration professionnelle

BACS DE RESTAURATION GN EN POLYPROPYLÈNE

80° PP

- plage des températures: de -40°C à +80°C
- réalisés en polypropylène transparent sans bisphénol
- ne pas utiliser dans les bain-maries et fours à convection et vapeur
- grande résistance aux chocs
- les volumes des bacs GN sont approximatifs

Étiquette



1

2

3

4

5

6

7

1 BAC GN 1/2

- 325 x 265 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
162061	65	4,0	**5,37**
162101	100	6,1	**5,93**
162151	150	9,0	**7,15**
162201	200	11,9	**8,48**

2 BAC GN 1/1

- 530 x 325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
161061	65	9,0	**9,30**
161101	100	13,3	**10,70**
161151	150	20,0	**12,70**
161201	200	26,4	**14,90**

3 BAC GN 1/3

- 325 x 175 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
163061	65	2,5	**4,77**
163101	100	3,8	**5,68**
163151	150	5,5	**5,96**
163201	200	7,1	**7,17**

4 BAC GN 1/4

- 265 x 164 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
164061	65	1,7	**3,87**
164101	100	2,6	**4,47**
164151	150	3,8	**5,68**
164201	200	4,8	**6,27**

5 BAC GN 1/6

- 176 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
166061	65	1,0	**2,99**
166101	100	1,6	**3,59**
166151	150	2,3	**4,47**
166201	200	2,8	**4,77**

6 BAC GN 1/9

- 176 x 108 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
169061	65	0,6	**2,53**
169101	100	0,9	**2,99**

7 COUVERCLE À LOQUET GN

Référence	Description	Prix (€) HT
161014	GN 1/1	**4,02**
162014	GN 1/2	**2,10**
163014	GN 1/3	**1,68**
164014	GN 1/4	**1,47**
166014	GN 1/6	**1,19**
169014	GN 1/9	**1,08**

BACS DE RESTAURATION GN EN POLYCARBONATE

PC

- plage des températures: de -40°C à +99°C
- réalisés en matériau qui n'absorbe ni odeurs, ni saveurs
- ne pas utiliser dans les bain-maries et fours à convection et vapeur
- les volumes des bacs GN sont approximatifs

Angles arrondis

Graduation en litres et quarts

1 BAC GN 1/1

- 530 x 325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
141062	65	8,0	**11,40**
141102	100	14,0	**14,90**
141152	150	19,0	**17,90**
141202	200	26,0	**23,90**

2 BAC GN 1/2

- 325 x 265 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
142062	65	3,5	**6,35**
142102	100	6,0	**7,82**
142152	150	8,5	**9,90**
142202	200	11,5	**12,30**

3 BAC GN 1/3

- 325 x 176 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
143062	65	2,5	**5,90**
143102	100	3,7	**6,20**
143152	150	5,7	**7,89**
143202	200	7,3	**9,61**

stalgast matériel de restauration professionnelle

4 BAC GN 1/4

- 265 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
144062	65	1,7	**4,60**
144102	100	2,8	**5,65**
144152	150	3,6	**6,20**

5 BAC GN 1/6

- 176 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
146062	65	1,0	**3,20**
146102	100	1,6	**4,70**
146152	150	2,0	**5,64**

6 BAC GN 1/9

- 176 x 108 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
149062	65	0,5	**2,90**
149102	100	0,8	**3,33**

7 COUVERCLE GN

Référence	Description	Prix (€) HT
141002	GN 1/1	**9,80**
142002	GN 1/2	**5,70**
143002	GN 1/3	**3,90**
144002	GN 1/4	**3,60**
146002	GN 1/6	**3,03**
149002	GN 1/9	**2,30**

8 COUVERCLE GN HERMÉTIQUE

- adapté uniquement aux BACs en polycarbonate

Référence	Description	Prix (€) HT
141011	GN 1/1	**6,83**
142011	GN 1/2	**4,04**
143011	GN 1/3	**2,66**
144011	GN 1/4	**1,79**
146011	GN 1/6	**1,40**

9 ÉGOUTTOIR GN

- à placer au fond d'un BAC GN

Référence	Description	Prix (€) HT
141019	GN 1/1	**9,14**
142019	GN 1/2	**3,34**
143019	GN 1/3	**2,05**
144019	GN 1/4	**1,87**
146019	GN 1/6	**1,40**

BACS DE RESTAURATION GN EN POLYCARBONATE

- plage des températures: de -40°C à +110°C
- réalisés en polycarbonate transparent n'absorbant ni odeurs, ni saveurs
- ne pas utiliser dans les bain-maries et fours à convection et vapeur
- grande résistance aux chocs
- les volumes des bacs GN sont approximatifs

PC

Graduation en litres

1

2

3

1 BAC GN 1/1

- 530 x 325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
141061	65	9,0	**13,80**
141101	100	13,3	**15,30**
141151	150	20,0	**18,30**
141201	200	26,4	**23,00**

2 BAC GN 1/2

- 325 x 265 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
142061	65	4,0	**6,23**
142101	100	6,1	**7,17**
142151	150	9,0	**9,48**
142201	200	11,9	**10,80**

3 BAC GN 1/3

- 325 x 175 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
143061	65	2,5	**4,83**
143101	100	3,8	**5,65**
143151	150	5,5	**7,43**
143201	200	7,1	**9,01**

stalgast matériel de restauration professionnelle

4 BAC GN 1/4

- 265 x 164 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
144061	65	1,7	**3,76**
144101	100	2,6	**4,44**
144151	150	3,8	**5,91**
144201	200	4,8	**7,09**

5 BAC GN 1/6

- 176 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
146061	65	1,0	**2,76**
146101	100	1,6	**3,31**
146151	150	2,3	**4,65**
146201	200	2,8	**5,28**

6 BAC GN 1/9

- 176 x 108 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
149061	65	0,6	**2,08**
149101	100	0,9	**2,50**

7 COUVERCLE GN

Référence	Description	Prix (€) HT
141001	GN 1/1	**8,45**
142001	GN 1/2	**4,49**
143001	GN 1/3	**3,31**
144001	GN 1/4	**2,87**
146001	GN 1/6	**2,15**
149001	GN 1/9	**1,66**

8 COUVERCLE À LOQUET GN

Référence	Description	Prix (€) HT
141014	GN 1/1	**7,68**
142014	GN 1/2	**4,08**
143014	GN 1/3	**3,10**
144014	GN 1/4	**2,71**
146014	GN 1/6	**2,05**
149014	GN 1/9	**1,66**

9 ÉGOUTTOIR

- à placer au fond d'un BAC GN

Référence	Description	Prix (€) HT
141018	GN 1/1	**5,33**
142018	GN 1/2	**3,05**

BACS DE RESTAURATION GN EN POLYCARBONATE, NOIRS

PC

- plage des températures: de -40°C à +99°C
- réalisés en matériau qui n'absorbe ni odeurs, ni saveurs
- ne pas utiliser dans les bain-maries et fours à convection et vapeur
- les volumes des bacs GN sont approximatifs

1 BAC GN 1/1

- 530 x 325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
151062	65	8,0	**11,60**
151102	100	14,0	**16,80**

2 BAC GN 1/2

- 325 x 265 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
152062	65	3,5	**6,35**
152102	100	6,0	**7,98**

3 BAC GN 1/3

- 325 x 176 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
153062	65	2,5	**4,90**
153102	100	3,7	**5,46**
153152	150	5,7	**8,30**

4 BAC GN 1/4

- 265 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
154062	65	1,7	**4,22**
154102	100	2,8	**5,32**
154152	150	3,6	**6,30**

5 BAC GN 1/6

- 176 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
156062	65	1,0	**3,90**
156102	100	1,6	**4,20**
156152	150	2,0	**5,10**

6 COUVERCLE GN HERMÉTIQUE

Référence	Description	Prix (€) HT
141011	GN 1/1	**6,83**
142011	GN 1/2	**4,04**
143011	GN 1/3	**2,66**
144011	GN 1/4	**1,79**
146011	GN 1/6	**1,40**

7 COUVERCLE GN

Référence	Description	Prix (€) HT
151002	GN 1/1	**9,15**
152002	GN 1/2	**5,70**
153002	GN 1/3	**4,20**
154002	GN 1/4	**3,90**
156002	GN 1/6	**3,30**

stalgast matériel de restauration professionnelle

BACS DE RESTAURATION GN EN POLYCARBONATE, NOIRS

- plage des températures: de -40°C à +110°C
- réalisés en polycarbonate noir n'absorbant ni odeurs, ni saveurs
- ne pas utiliser dans les bain-maries et fours à convection et vapeur
- grande résistance aux chocs
- les volumes des bacs GN sont approximatifs

1 BAC GN 1/1

- 530 x 325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
151061	65	9,0	**16,80**
151101	100	13,3	**19,80**
151151	150	20,0	**23,60**
151201	200	26,4	**29,60**

2 BAC GN 1/2

- 325 x 265 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
152061	65	4,0	**7,14**
152101	100	6,1	**8,30**
152151	150	9,0	**12,40**

3 BAC GN 1/3

- 325 x 175 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
153061	65	2,5	**5,54**
153101	100	3,8	**6,49**
153151	150	5,5	**9,61**
153201	200	7,1	**11,80**

4 BAC GN 1/4

- 265 x 164 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
154061	65	1,7	**4,31**
154101	100	2,6	**5,07**
154151	150	3,8	**7,72**
154201	200	4,8	**9,19**

5 BAC GN 1/6

- 176 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
156061	65	1,0	**3,18**
156101	100	1,6	**3,78**
156151	150	2,3	**6,02**
156201	200	2,8	**6,86**

6 BAC GN 1/9

- 176 x 108 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
159101	100	0,9	**2,89**

7 COUVERCLE GN

Référence	Description	Prix (€) HT
151001	GN 1/1	**9,69**
152001	GN 1/2	**5,18**
153001	GN 1/3	**3,78**
154001	GN 1/4	**3,29**
159001	GN 1/9	**1,87**

8 ÉGOUTTOIR

- à placer au fond d'un BAC GN

Référence	Description	Prix (€) HT
151018	GN 1/1	**6,20**
152018	GN 1/2	**3,50**

BACS DE RESTAURATION GN EN POLYCARBONATE, BLANCS

PC

- plage des températures: de -40°C à +99°C
- réalisés en matériau qui n'absorbe ni odeurs, ni saveurs
- ne pas utiliser dans les bain-maries et fours à convection et vapeur
- le volume du GN est approximatif

1 BAC GN 1/1

- 530x325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
181062	65	8	**15,90**

2 BAC GN 1/2

- 325x265 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
182062	65	3,5	**7,46**
182102	100	6,0	**10,20**

3 BAC GN 1/3

- 325x176 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
183062	65	2,5	**5,89**
183102	100	3,7	**6,78**

4 BAC GN 1/4

- 256x164 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
184062	65	1,7	**5,79**
184102	100	2,8	**6,79**

5 BAC GN 1/6

- 176x108 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
186062	65	1,0	**4,20**
186102	100	1,6	**4,60**
186152	150	2,0	**6,45**

6 COUVERCLE

Référence	Description	Prix (€) HT
181002	GN 1/1	**9,83**
182002	GN 1/2	**5,43**
183002	GN 1/3	**4,08**
184002	GN 1/4	**3,73**
186002	GN 1/6	**3,54**

7 COUVERCLE GN HERMÉTIQUE

- adapté uniquement aux BACs en polycarbonate

Référence	Description	Prix (€) HT
141011	GN 1/1	**6,83**
142011	GN 1/2	**4,04**
143011	GN 1/3	**2,66**
144011	GN 1/4	**1,79**
146011	GN 1/6	**1,40**

stalgast matériel de restauration professionnelle

BACS DE RESTAURATION GN EN POLYCARBONATE, BLANCS

PC

- plage des températures: de -40°C à +110°C
- réalisés en polycarbonate blanc n'absorbant ni odeurs, ni saveurs
- ne pas utiliser dans les bain-maries et fours à convection et vapeur
- grande résistance aux chocs
- les volumes des bacs GN sont approximatifs

1 BAC GN 1/1

- 530 x 325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
181061	65	9,0	**16,80**
181101	100	13,3	**19,80**
181151	150	20,0	**23,60**
181201	200	26,4	**29,60**

2 BAC GN 1/2

- 325 x 265 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
182061	65	4,0	**7,14**
182151	150	9,0	**12,40**

3 BAC GN 1/3

- 325 x 175 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
183061	65	2,5	**5,54**
183101	100	3,8	**6,49**
183201	200	7,1	**11,80**

4 BAC GN 1/4

- 265 x 164 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
184101	100	2,6	**5,07**
184151	150	3,8	**7,72**
184201	200	4,8	**9,19**

5 BAC GN 1/6

- 176 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
186061	65	1,0	**3,18**
186101	100	1,6	**3,78**
186151	150	2,3	**6,02**

6 BAC GN 1/9

- 176 x 108 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
189061	65	0,6	**2,42**
189101	100	0,9	**2,89**

7 COUVERCLE GN

Référence	Description	Prix (€) HT
181001	GN 1/1	**9,69**
186001	GN 1/6	**2,50**
189001	GN 1/9	**1,87**

8 ÉGOUTTOIR

- à placer au fond d'un BAC GN

Référence	Description	Prix (€) HT
182018	GN 1/2	**3,50**

BACS DE RESTAURATION GN EN POLYPROPYLÈNE

PP

- plage des températures: de -5°C à +70°C
- réalisés en matériau n'absorbant ni odeurs, ni saveurs
- ne pas utiliser dans les bain-maries et fours à convection et vapeur
- les volumes des bacs GN sont approximatifs

1 BAC GN 1/1

- 530 x 325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
161062	65	8,0	**8,50**
161102	100	14,0	**9,86**
161152	150	19,0	**11,54**
161202	200	26,0	**14,31**

2 BAC GN 1/2

- 325 x 265 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
162062	65	3,5	**4,40**
162102	100	6,0	**5,10**
162152	150	8,5	**6,56**
162202	200	11,5	**7,61**

3 BAC GN 1/3

- 325 x 176 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
163062	65	2,5	**3,90**
163102	100	3,7	**4,30**
163152	150	5,7	**5,10**
163202	200	7,3	**5,80**

4 BAC GN 1/4

- 265 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
164062	65	1,7	**2,75**
164102	100	2,8	**3,32**
164152	150	3,6	**4,80**

5 BAC GN 1/6

- 176 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
166062	65	1,0	**2,50**
166102	100	1,6	**2,80**
166152	150	2,0	**3,95**

6 COUVERCLE GN

Référence	Description	Prix (€) HT
161002	GN 1/1	**5,78**
162002	GN 1/2	**3,10**
163002	GN 1/3	**2,38**
164002	GN 1/4	**1,80**
166002	GN 1/6	**1,50**

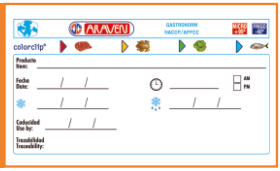
stalgast matériel de restauration professionnelle

BACS DE RESTAURATION GN EN POLYPROPYLÈNE AVEC COUVERCLE

PP

- réalisés en polypropylène semi-transparent avec système ColorClip - set de clips de couleur pour marquer le couvercle et le BAC (2x4 clips - vert, bleu, jaune, rouge)
- plage des températures: de -40°C à +95°C
- n'absorbent ni odeurs, ni saveurs
- couvercle compris dans le kit
- les volumes des bacs GN sont approximatifs
- ne pas utiliser dans les bain-maries et fours

Étiquette



Système ColorClip

1 BAC GN 1/1

- 530 x 325 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
161155	150	21,0	**27,50**
161205	200	28,0	**31,30**

2 BAC GN 2/3

- 325 x 354 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
165155	150	13,5	**26,00**
165205	200	19,0	**27,10**

5 BAC GN 1/4

- 265 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
164105	100	2,8	**8,33**
164155	150	4,3	**9,17**

3 BAC GN 1/2

- 325 x 265 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
162105	100	6,5	**20,40**
162155	150	10,0	**21,30**
162205	200	12,5	**25,40**

6 BAC GN 1/6

- 176 x 162 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
166105	100	1,7	**7,09**
166155	150	2,6	**7,40**

4 BAC GN 1/3

- 325 x 176 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
163105	100	4,0	**14,00**
163155	150	6,0	**15,20**

7 BAC GN 1/9

- 176 x 108 mm

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
169065	65	0,6	**4,78**
169105	100	1,0	**5,62**
169155	150	1,5	**6,83**

BAC AVEC MESURE

PC

- graduation en litres et quarts
- poignées pour faciliter la manutention
- plage des températures: de -40°C à +99°C
- couvercle rouge 061410 - pour le modèle 061050
- couvercle bleu 061420 - pour les modèles 061110 et 161200

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
061050	230	230	200	5,7	**12,40**
061110	300	300	220	11,4	**20,40**
061200	300	300	400	20,8	**31,70**

COUVERCLE

Référence	Description	Couleur	L mm	P mm	Prix (€) HT
061410	Couvercle		232	232	**1,57**
061420	Couvercle		292	292	**2,59**

BAC

PP

- poignées spécialement dessinées pour faciliter la manutention des BACs
- BACs munis de graduation
- plage des températures: de -5°C à +70°C

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
067101	125	122	1,0	**1,76**
067102	180	105	2,0	**2,75**
067104	180	212	4,0	**4,33**
067106	220	195	6,0	**4,78**
067107	220	270	7,5	**6,42**
067110	310	210	10,0	**8,16**
067115	310	300	15,0	**10,90**
067120	310	375	20,0	**11,70**

COUVERCLE

Référence	Description	Ø mm	Prix (€) HT
067191	Couvercle	125	**0,91**
067192	Couvercle	180	**1,53**
067193	Couvercle	220	**2,05**
067194	Couvercle	310	**3,53**

COFFRE DE TRANSPORT

PP

- BAC à aliments avec couvercle à fermeture hermétique
- base renforcée et poignées profilées
- ouvertures dans les poignées pour éliminer l'humidité résiduelle après lavage
- la forme adéquatement façonnée du fond eu du couvercle permettent l'empilage
- les coffres 062531 et 062532 peuvent recevoir les BACs GN 1/1 200
- les coffres 062761 et 062762 peuvent recevoir les BACs 2XGN 1/1 150 empilés l'un sur l'autre

Poignées profilées

Nº	Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**062531**		710	440	270	53	**40,20**
	062761		710	440	380	79	**49,90**
2.	**062532**		710	440	270	53	**36,80**
	062762		710	440	380	79	**45,60**

BAC FIFO

araven

PP

- contrôle des stocks facile (FIFO)
- couvercle divisé, à chargement et à déchargement
- équipé du système ColorClip - un set des clips de couleur pour marquer le couvercle et le BAC (2x4 clips - vert, bleu, jaune, rouge)

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
064100	565	340	200	22,6	**27,90**
064101	415	340	200	16,0	**25,30**
064102	395	200	200	7,0	**13,80**

BAC À ŒUFS

araven

PP

- 8 plateaux dans le kit (4 plateaux dans le bac + 4 plateaux de rechange)
- capacité d'un plateau - 30 œufs

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
061500	354	325	200	**40,40**

MACHINE DE CONDITIONNEMENT POUR LIQUIDES

- machine de conditionnement sous vide de liquides refroidis et de tous autres produits alimentaires
- structure en acier inox
- porte en plastique de haute qualité
- poignée de porte ergonomique
- indicateur électronique de pression
- largeur maximale de la soudure 254 mm
- rail soudeur avec porte-sacs
- bords arrondis du compartiment pour faciliter le nettoyage
- suspendable au mur
- pieds antidérapants
- sacs dédiés pour conditionnement de liquides et de denrées alimentaires, cf. p. 222

Possibilité de conditionner des liquides

Référence	Dimensions du compartiment LxPxH mm	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
691312	315x30-80x261	346	249	421	14,5	0,4	230	**731,00**

MACHINES DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

- machines servant à conditionner sous vide des denrées alimentaires
- idéales pour le conditionnement de toutes sortes de produits
- appareil utilisé dans les procédés de cuisson à basses températures sous vide
- utilisation possible de sacs à cloche et de sacs alimentaires lisses
- système de commande électronique

MACHINE DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

- manomètre
- largeur maximale de la soudure:
  691313 – 260 mm
  691314 – 300 mm
- bords arrondis du compartiment pour faciliter le nettoyage
- compartiment en acier inox
- couvercle transparent en polycarbonate
- ouverture automatique du couvercle

Référence	Dimensions du compartiment LxPxH mm	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
691313	280x395x50	330	480	356	26,7	1	230	**1056,00**
691314	300x350x50	360	425	356	26,7	1	230	**1128,00**

MACHINE DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

- manche spécial dans la chambre pour maintenir les sacs
- largeur maximale de la soudure 290 mm
- temps d'aspiration 5-60 sec.
- rendement 4,6 m^3/h
- poignée ergonomique pour ouverture du couvercle
- couvercle transparent en polycarbonate
- panneau de commande électronique avec fonction « marinade »

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Dimensions du compartiment LxPxH mm	P kW	U V	Prix (€) HT
691311	360	470	378	23	300x290x100	0,63	230	**1145,00**

MACHINE DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

- bords arrondis du compartiment pour faciliter le nettoyage
- couvercle transparent
- taille maximale des sacs utilisés :
  250x350 mm pour 691350
  250x300 mm pour 691309
- pompe à vide Busch, rendement :
  8 m^3/h dans le modèle 691350
  4 m^3/h dans le modèle 691309

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Dimensions du compartiment LxPxH mm	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**691350**	450	525	385	370x350x150	0,55	230	**2999,00**
2.	**691309**	330	450	295	280x310x85	0,30	230	**2299,00**

MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE À RAILS

- machines servant à conditionner sous vide des denrées alimentaires
- idéales pour l'emballage de produits en vrac et de denrées sèches fragiles
- conçues comme appareils d'appoint
- utiliser exclusivement des sacs à cloche

MACHINE À EMBALLER À RAILS

- écran d'affichage digital
- fonction « marinade »
- temps de soudage réglable
- rendement de la pompe 1,38m^3/h
- largeur maximale de la soudure 406 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
691303	490	260	125	7,2	0,67	230	**399,00**

BILLES ISOLANTES POUR CUISSON SOUS VIDE

- réduisent jusqu'à 90 % de pertes de chaleur
- limitent l'évaporation et les pertes d'eau
- améliorent la stabilité thermique
- réduisent la consommation de l'électricité

Limitent les pertes de chaleur et d'eau

Référence	K pièces.	Prix (€) HT
691190	100	**17,90**

BAC POUR EMBALLAGE SOUS VIDE

- BAC dédié aux machines d'emballage 691301, 691302
- tuyau recommandé: 691933

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
691931	145	92	0,6	**12,00**

BAC POUR EMBALLAGE SOUS VIDE

- BAC dédié aux machines d'emballage 691301, 691302
- tuyau recommandé: 691933

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
691932	215	215	142	2,5	**24,30**

BOUCHON POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE DU VIN - SET DE 3 PIÈCES

- bouchon pour fermeture sous vide de bouteilles de vin, d'huile d'olive et de liquides non gazeux pour préserver plus longtemps leur fraîcheur
- bouchon dédié au tuyau 691933

Le tuyau pour l'emballeuse n'est pas compris dans le kit

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
475960	30	60	**7,91**

TUYAU POUR EMBALLAGE SOUS VIDE

- tuyau pour bouchons 475960 et BACs 691931, 691932
- tuyau dédié aux machines d'emballage sous vide 691301, 691302

Référence	L mm	Prix (€) HT
691933	600	**2,39**

SACS POUR EMBALLAGE SOUS VIDE

- sacs lisses pour emballeuses à compartiments
- sacs pour cuisson dans les fours à convection et vapeur
- les sacs étanches prolongent la durée de péremption de produits
- plage des températures autorisées: de -18°C à +120°C
- l'emballage contient (K) pcs.
- prix emballage

Référence	L mm	P mm	T °C	K szt.	Prix (€) HT
691921	150	250	jusqu'à +120	100	**15,50**
691922	200	300	jusqu'à +120	100	**24,90**
691923	250	350	jusqu'à +120	100	**36,20**

SACS POUR EMBALLAGE SOUS VIDE

- sacs lisses pour emballeuses à compartiments
- les sacs étanches prolongent la durée de péremption de produits
- plage des températures autorisées: de -18°C à +99°C
- épaisseur des sacs 0,75 µm
- l'emballage contient (K) pcs.
- prix emballage

Référence	L mm	P mm	T °C	K szt.	Prix (€) HT
691914	160	230	de -18 à +99	100	**7,01**
691915	200	300	de -18 à +99	100	**11,10**
691916	250	350	de -18 à +99	100	**16,20**

SACS POUR EMBALLAGE SOUS VIDE

- sacs à cloches (molletés) pour emballeuses à rails
- les sacs étanches prolongent la durée de péremption de produits
- plage des températures autorisées: de -18°C à +99°C
- épaisseur des sacs 0,75/0,95 µm
- l'emballage contient (K) pcs.
- prix emballage

Référence	L mm	P mm	T °C	K szt.	Prix (€) HT
691907	160	230	-18 do 99	100	**10,70**
691908	200	300	-18 do 99	100	**17,40**
691909	250	350	-18 do 99	100	**25,30**

SACS POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE DE LIQUIDES

- sacs lisses pour emballeuses à compartiments
- adaptés au conditionnement sous vide de liquides refroidis et d'autres produits alimentaires
- ouverture pour suspension en position verticale
- plage des températures autorisées: de -18°C à +99°C
- dédiés à l'article 691312
- l'emballage contient (K) pcs.

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	K szt.	Prix (€) HT
691924	140	230	55	1,0	-18 do 99	100	**17,50**
691925	200	300	55	2,0	-18 do 99	100	**26,40**
691926	250	300	55	2,5	-18 do 99	100	**32,10**

THERMOS DE TRANSPORT EN ACIER INOX

INOX

- thermos pour le transport de nourriture
- couvercle avec un joint en silicone résistant au frottement, munie de 6 loquets
- base en plastique souple protégeant contre les dégâts mécaniques des thermos et du sol
- munis de soupape de ventilation pour éliminer la sous-pression
- la poignée située sur le couvercle sert exclusivement à transporter le couvercle

Double couvercle avec un joint en silicone résistant au frottement

Six loquets pour fixer le couvercle

Poignées de transport ergonomiques

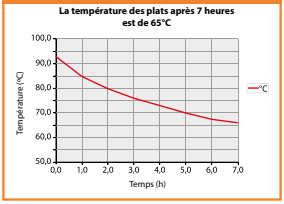
Double parois et couvercle isolés avec une mousse spéciale maintiennent les plats au chaud jusqu'à 8 heures

Thermos pour boissons avec robinet

THERMOS

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
051104	330	235	10	**163,00**
051154	330	295	15	**178,00**
051204	330	365	20	**206,00**
051254	330	440	25	**217,00**
051304	330	475	30	**233,00**
051354	330	585	35	**250,00**
051504	480	400	50	**271,00**

Distribution de la température des plats dans les thermos en acier dans les conditions suivantes :
- temp. initiale du plat cuisiné +95°C
- temp. ambiante +20°C
- BAC complètement rempli



THERMOS AVEC ROBINET

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
052104	330	235	10	**175,00**
052154	330	295	15	**191,00**
052204	330	365	20	**222,00**
052254	330	585	25	**231,00**
052504	480	400	50	**368,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

THERMOS EN ACIER BASIC LINE

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

- couvercle avec un joint en silicone résistant au frottement, munie de 6 loquets
- double parois et couvercle isolés avec une mousse spéciale maintiennent les plats au chaud jusqu'à pendant 8 heures
- conception polonaise
- la poignée située sur le couvercle sert exclusivement à lever le couvercle

THERMOS

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
051101	330	210	10	**132,00**
051151	330	270	15	**149,00**
051201	330	365	20	**167,00**
051251	330	390	25	**181,00**
051301	330	450	30	**193,00**
051351	330	560	35	**212,00**

THERMOS DE TRANSPORT EN POLYÉTHYLÈNE

PE

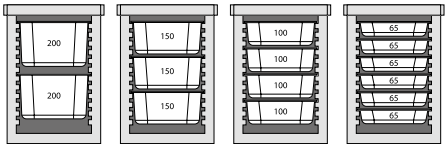
- en polyéthylène couleur kaki
- très résistants grâce à l'isolation épaisse en mousse de polyuréthane
- adaptés au transport de plats cuisinés froids et chauds dans les bacs GN en acier, en polycarbonate et en polypropylène
- munis de soupape de ventilation

Poignées solides pour le soulèvement

Valve de ventilation

THERMOS

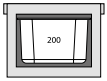
- guides spéciaux pour les BACs GN
- deux poignées ergonomiques pour le transport
- joint de la porte remplaçable
- ouverture de la porte 270°
- le thermos est compatible avec le chariot référence catalogue 059002 p. 242
- dimensions intérieures (LxPxH): 535 x 325 x 495 mm



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
053870	650	450	625	86	**295,00**

THERMOS

- fermeture du couvercle à quatre boucles
- capacité: GN 1/1 200 mm



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
054300	645	445	315	26	**220,00**

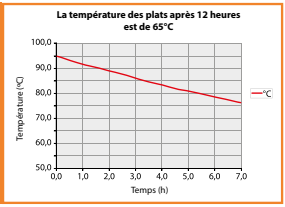
stalgast matériel de restauration professionnelle

COFFRES ISOTHERMES DE TRANSPORT EN POLYPROPYLÈNE EXPANSÉ

EPP

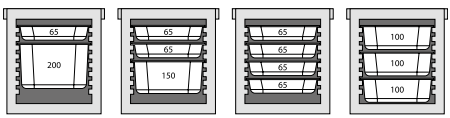
- matériau résistant flexible
- bonnes propriétés isothermiques
- faciles à nettoyer
- légers, adaptés au transport de plats cuisinés dans les bacs GN

Distribution de la température dans le coffre isotherme dans les conditions suivantes :
- temp. initiale du plat cuisiné 95°C
- temp. ambiante 20°C
- BAC complètement rempli



COFFRE ISOTHERME

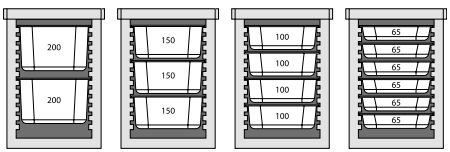
- poignées confortables
- porte à battante 270°
- fermeture résistante en acier inox
- porte démontable
- utiliser les GN avec couvercles hermétiques



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
055056	645	445	475	65	**233,00**

COFFRE ISOTHERME

- poignées confortables
- porte à battante 270°
- fermeture résistante en acier inox
- porte démontable
- utiliser les GN avec couvercles hermétiques



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
055106	645	445	625	93	**299,00**

COFFRE ISOTHERME GN 1/1

- ouverture facile
- la forme de son intérieur permet de sortir les contenants GN sans encombre

Référence	Couleur	Adapté à	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
056231		GN 1/1 h=200 mm	595	395	290	42	**33,00**

COFFRE ISOTHERME GN 1/1

- ouverture facile
- la forme de son intérieur permet de sortir les contenants GN sans encombre
- emplacement pour plaque facilitant l'étiquetage
- disponible en deux coloris

Construction spéciale de la fermeture pour hermétiser le couvercle

Poignées ergonomiques facilitant l'ouverture

Emplacement pour plaque facilitant l'étiquetage

N°	Référence	Couleur	Adapté à	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**056150**		GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	**68,00**
	056200		GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**76,00**
	056250		GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**84,00**
2.	**056151**		GN 1/1 h=150 mm	600	400	230	30	**50,00**
	056201		GN 1/1 h=200 mm	600	400	280	39	**52,00**
	056251		GN 1/1 h=250 mm	600	400	320	46	**55,00**
	056301		GN 1/1 h=300 mm	600	400	400	61	**69,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

1

COFFRE ISOTHERME GN 1/1

- poignées ergonomiques
- ouverture facile
- la forme de son intérieur permet de sortir les bacs GN sans encombre
- disponible en deux coloris

2

N°	Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**058201**		675	400	290	37	**73,00**
	058251		675	400	335	45	**78,00**
2.	**058200**		675	400	290	37	**104,00**
	058250		675	400	335	45	**113,00**

COFFRE ISOTHERME AVEC POIGNÉE

- ceinture de transport confortable et pratique
- recommandé pour livraisons à l'extérieur (services de traiteur)
- le modèle 054311 possède un couvercle à deux loquets et un emplacement pour notices et étiquettes

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
054201	360	285	365	20	**39,00**
054311	410	330	390	31	**69,00**

COFFRE ISOTHERME POUR BACS À GLACES

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
054030	600	400	270	3x8	**69,00**

COFFRE ISOTHERME 600X400

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
056203	685	485	260	53	**72,00**
056303	685	485	360	80	**89,00**

COFFRE ISOTHERME POUR PIZZA

- taille GN 2/3
- structure irrégulière du fond pour une meilleure circulation
- couvercle assurant une fermeture hermétique

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
057231	415	400	265	27	**27,00**

COFFRE ISOTHERME POUR PIZZA

- réalisé en matériau très léger

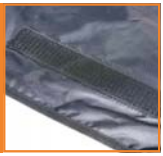
Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
057301	410	410	330	32	**50,00**
057351	410	410	390	40	**56,00**

SAC À PIZZA

- en vinyle durable
- une isolation épaisse maintient la température et protège contre l'humidité
- grand rabat inclinable avec fermeture velcro
- pochette transparente pour étiquettes (LxP) 165x120 mm
- muni d'une poignée de transport et d'orifices de ventilation

Pochette transparente 165x120 mm

Velcro



Ouvertures d'aération pour éliminer le surplus d'humidité

Référence	L mm	P mm	H mm	L (utilitaire) mm	P (utilitaire) mm	H (utilitaire) mm	Prix (€) HT
563453	500	500	300	480	480	285	**16,30**

SAC À PIZZA

- nylon résistant aux dégâts
- une isolation en polyester maintient la température au maximum, ne laisse pas passer l'humidité et les odeurs
- grand rabat inclinable
- pochette transparente pour étiquettes 120x180 mm
- possède une boucle pour accrocher et des orifices de ventilation

Pochette transparente 120x180 mm

Ouvertures d'aération

Référence	L mm	P mm	H mm	L (utilitaire) mm	P (utilitaire) mm	H (utilitaire) mm	Prix (€) HT
563452	550	500	200	510	500	200	**21,60**

CHARIOT À PLATEFORMES

- pliable
- dimensions de la surface de travail 650x475 mm
- pas de verrouillage des roulettes

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
059001	740	480	870	**258,00**

CHARIOT À PLATEFORMES

- points antidérapants sur la surface
- dimensions de la surface de travail 660x485 mm

Nr kat	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
059002	730	480	890	**107,00**

DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES CHAUFFANT

- chariot à assiettes d'un diamètre de 240, 250, 280, 300 mm
- hauteur maximale de la pile d'assiettes 500 mm
- couvercle demi-sphère compris dans le kit
- 2 roulettes avec freins

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
665000	450	530	1050	0,45	230	**781,00**

CHARIOT DE SERVICE

- dimensions de la surface de travail 800x500 mm
- capacité de charge jusqu'à 75 kg par rayon
- parfait pour la restauration
- roulettes en caoutchouc, dont 2 avec freins
- à monter

Une fois plié, le chariot peut être stocké dans des locaux de rangement peu spacieux et dans les coffres de petites voitures

Roulettes avec frein

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
661020	Chariot à 2 plateaux	860	540	920	**131,00**
661030	Chariot à 3 plateaux	860	540	920	**153,00**

CHARIOT DE SERVICE

- dimensions de la surface de travail 800x500 mm
- capacité de charge jusqu'à 75 kg par rayon
- parfait pour la restauration
- roulettes en caoutchouc, dont 2 avec freins
- à monter
- à cacher, p. ex. sous une nappe

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
661040	Chariot à 2 plateaux	850	530	800	**130,00**
661050	Chariot à 3 plateaux	850	530	800	**142,00**

CHARIOT DE SERVICE MOBILE POUR BACS GN

INOX

- muni de dispositifs bilatéraux d'immobilisation des bacs GN et des plateaux
- 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins
- espace entre rayons: 80 mm
- capacité :
  662111 14 x bac GN 1/1
  662211 14 x bac GN 2/1

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
662111	380	550	1735	**232,00**
662211	590	670	1735	**297,00**

Muni de dispositifs bilatéraux de verrouillage des BACs

CHARIOT DE SERVICE MOBILE POUR PLAQUES À PÂTISSERIE

INOX

- avec dispositifs bilatéraux d'immobilisation des plaques à pâtisserie
- 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins
- espace entre rayons: 80 mm
- capacité: 16 plaques à pâtisserie 600 x 400 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
662461	470	620	1735	**308,00**

ÉTAGÈRE ÉGOUTTOIR POUR BACS GN

INOX

- deux niveaux de rayons profilés
- pour BACs GN 1/1 20 mm et plateaux de taille GN
- il est conseillé de placer l'étagère à proximité d'un drain de plancher

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
682060	600	550	1130	**168,00**

Deux niveaux de rayons profilés

stalgast
matériel de restauration professionnelle

ÉTAGÈRE EN ACIER CHROMÉ

- destinée aux entrepôts, magasins, cuisines de restauration collective
- 4 rayons réglables
- la capacité de charge maximale par étagère: 150kg

Montage facile

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
680200	900	455	1800	10,6	**94,40**

ÉTAGÈRE EN ACIER CHROMÉ

- fixation pour rayons à hauteur réglable
- la capacité de charge maximale par étagère: 200kg
- pour entrepôts, magasins, etc.

Fixation pour rayons à hauteur réglable

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
680062	610	455	1800	**125,00**
680092	910	455	1800	**169,00**
680122	1220	455	1800	**210,00**
680152	1525	455	1800	**235,00**
681062	610	610	1800	**160,00**
681092	910	610	1800	**199,00**
681102	1060	610	1800	**213,00**
681122	1220	610	1800	**259,00**
681152	1525	610	1800	**299,00**
681182	1825	610	1800	**349,00**

ÉTAGÈRES EN POLYPROPYLÈNE

PP

- pour entrepôts, chambres froides, chambres frigorifiques, locaux plonges, magasins, boulangeries, charcuteries et autres établissements relevant de l'industrie alimentaire
- structure modulaire
- faciles à installer et à démonter
- possibilité de placer l'étagère en I, L ou U
- surface lisse facile à nettoyer
- la capacité de charge maximale d'une étagère est de 200 kg et de 180 kg pour étagères angle
- à monter

PIÈCES SÉPARÉES

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	**683091**	Étagère avec joints	910	455	-	**61,10**
1.	**683092**	Étagère avec joints	910	530	-	**64,40**
1.	**683093**	Étagère avec joints	910	610	-	**82,60**
1.	**683121**	Étagère avec joints	1220	455	-	**83,00**
1.	**683122**	Étagère avec joints	1220	530	-	**97,40**
1.	**683123**	Étagère avec joints	1220	610	-	**109,00**
2.	**683000**	Joint angulaire	-	-	-	**8,54**
3.	**683801**	Parties latérales des rayons	-	455	1800	**48,60**
3.	**683802**	Parties latérales des rayons		530	1800	**48,60**
3.	**683803**	Parties latérales des rayons	-	610	1800	**48,60**

Fixations pour rayons à hauteur réglable

stalgast
matériel de restauration professionnelle

ÉTAGÈRE AUTONOME

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
683001	910	455	1800	**308,00**
683002	1220	455	1800	**393,00**
683003	1820	455	1800	**571,00**
683004	2130	455	1800	**657,00**
683005	2440	455	1800	**742,00**
683006	2730	455	1800	**835,00**
683007	3040	455	1800	**922,00**
683008	3350	455	1800	**1007,00**
683009	3660	455	1800	**1092,00**
683010	910	530	1800	**339,00**
683011	1220	530	1800	**434,00**
683012	1820	530	1800	**635,00**
683013	2130	530	1800	**731,00**
683014	2440	530	1800	**824,00**
683015	2730	530	1800	**930,00**
683016	3040	530	1800	**1026,00**
683017	3350	530	1800	**1121,00**
683018	3660	530	1800	**1217,00**
683019	910	610	1800	**387,00**
683020	1220	610	1800	**476,00**
683021	1820	610	1800	**731,00**
683022	2130	610	1800	**819,00**
683023	2440	610	1800	**908,00**
683024	2730	610	1800	**1073,00**
683025	3040	610	1800	**1162,00**
683026	3350	610	1800	**1251,00**
683027	3660	610	1800	**1340,00**

ÉTAGÈRE ANGLE

- à monter avec les étagères autonomes
- joints pour montage en angle compris dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
683050	910	455	1800	**297,00**
683051	1220	455	1800	**382,00**
683052	1820	455	1800	**562,00**
683053	2130	455	1800	**647,00**
683054	2440	455	1800	**732,00**
683055	2730	455	1800	**824,00**
683056	3040	455	1800	**911,00**
683057	3350	455	1800	**996,00**
683058	3660	455	1800	**1082,00**
683059	910	530	1800	**330,00**
683060	1220	530	1800	**425,00**
683061	1820	530	1800	**625,00**
683062	2130	530	1800	**720,00**
683063	2440	530	1800	**816,00**
683064	2730	530	1800	**920,00**
683065	3040	530	1800	**1015,00**
683066	3350	530	1800	**1111,00**
683067	3660	530	1800	**1206,00**
683068	910	610	1800	**377,00**
683069	1220	610	1800	**466,00**
683070	1820	610	1800	**720,00**
683071	2130	610	1800	**809,00**
683072	2440	610	1800	**898,00**
683073	2730	610	1800	**1063,00**
683074	3040	610	1800	**1152,00**
683075	3350	610	1800	**1240,00**
683076	3660	610	1800	**1329,00**

SET DE TRAITEUR

Équipement de traiteur pour stocker, livrer, transporter et servir les plats cuisinés et boisson pendant les réceptions en plein air et dans les salles de restaurants.

Chauffe-plats, carburant pour chauffe-plats 241-246
Chauffe-eau, marmites à soupe 249-253
Cruches, thermos de table 254-256
Plateaux 259, 262-264
Lampes chauffantes pour plats 239-240
Plats de service 260
Vaisselle amuse-bouche 266-272
Plaques amuse-bouche en schiste 269
Colonnes-présentoirs traiteur 274-275
Rafraîchisseur de boissons, machine à granita 258

LAMPES CHAUFFANTES POUR PLATS REFLEX MINI

TAR

- maintiennent les plats au chaud
- réalisées en acier épais de haute qualité
- se démarquent par leur exécution rigoureuse, durabilité et le design simple et moderne
- la série des lampes Reflex a été récompensée par le label « must have » lors du Festival de design 2015 à Łódź

LAMPE CHAUFFANTE POUR PLATS

- en acier inox, cuivrée
- revêtement protecteur en vernis transparent pour prévenir les décolorations et les processus naturels d'usure

must have
SELECTED BY LODZ DESIGN FESTIVAL 2015

Référence	Couleur	Ø mm	P kW	U V	Prix (€) HT
692620		210	0,25	230	**344,00**
692621		210	0,25	230	**258,00**

LAMPES CHAUFFANTES POUR PLATS

- destinées à maintenir les plats au chaud
- recommandées pour les restaurants, traiteurs, salles de fêtes et bars à snacks

LAMPE CHAUFFANTE POUR PLATS

- lampe émettant un rayonnement thermique
- tube mobile

Référence	Ø mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
692400	270	700	0,25	230	**128,00**

LAMPE CHAUFFANTE POUR PLATS

- lampe émettant un rayonnement thermique
- 2 éléments chauffants
- peut être placée sur une plaque GN 1/1

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
692500	360	480	605	0,5	230	**113,00**

LAMPE CHAUFFANTE POUR PLATS

- lampe émettant un rayonnement thermique
- hauteur réglable dans la plage de 90 cm à 170 cm

Référence	Couleur	Ø mm	P kW	U V	Prix (€) HT
692600		173	0,25	230	**93,60**
692601		173	0,25	230	**93,60**
692602		173	0,25	230	**99,90**

LAMPE CHAUFFANTE POUR PLATS

- lampe émettant un rayonnement thermique
- hauteur réglable dans la plage de 90 cm à 170 cm

Référence	Couleur	Ø mm	P kW	U V	Prix (€) HT
692610		290	0,25	230	**98,10**
692611		290	0,25	230	**98,10**
692612		290	0,25	230	**104,00**

CHAUFFE-PLATS DE RESTAURATION

- offre de chauffe-plats de restauration pour le service des plats à température optimale
- sources de chaleur: carburant ou résistance chauffante
- tailles et capacités des réservoirs adaptables aux besoins individuels de l'utilisateur
- les lignes Catering, Buffet et Hotel peuvent équiper tout établissement de restauration ou de traiteur

LIGNE CATERING

INOX

- ligne économique conçue pour répondre aux exigences d'une exploitation fréquente
- munie de couvercles amovibles suspendables ou de type Roll-Top
- tous les chauffe-plats équipés de poignées facilitant la manutention

CHAUFFE-PLAT ROND

- pièces comprises dans le kit: 1 conteneur à carburant et 1 conteneur rond pour plats, couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
431400	420	270	4	**52,70**
431750	420	320	7,5	**60,30**

CHAUFFE-PLAT GN 1/1

- pièces comprises dans le kit: 2 conteneurs à carburant et 1 conteneur GN 1/1 65 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
436110	605	360	240	9	**48,70**

CHAUFFE-PLAT AVEC MARMITES

- pièces comprises dans le kit: 2 conteneurs à carburant et 2 marmites avec couvercles

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
433240	660	335	400	2x4	**161,00**

CHAUFFE-PLAT ROLL-TOP GN 1/1

- couvercle ouvrable monobloc (90°)
- pièces comprises dans le kit: 2 conteneurs à carburant et 1 conteneur GN 1/1 65 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
434090	600	360	380	9	**130,00**

LIGNE BUFFET

INOX

- ligne élégante de buffets chauffants de grande qualité équipée d'un système multi-usage de couvercles à bascule et de type Roll-Top pour faciliter leur manipulation
- les modèles de cette ligne offrent le choix de plusieurs modes de chauffage

CHAUFFE-PLAT ROLL-TOP

- modèle 437041 fourni avec 1 conteneur 1/1 65 mm et 2 conteneurs à carburant
- modèle 437042 fourni avec 1 conteneur 1/2 65 mm et 2 conteneurs à carburant
- couvercle qui s'abaisse lentement est facilement et rapidement démontable

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
437041	GN1/1	575	410	345	**134,00**
437042	GN1/2	370	350	345	**110,00**

CHAUFFE-PLAT ROLL-TOP ROND

- couvercle ouvrable monobloc (180°)
- pièces comprises dans le kit: 1 conteneur à carburant, 1 conteneur pour plats

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
437021	465	515	470	6,5	**130,00**

CHAUFFE-PLAT ROLL-TOP GN 1/1

- couvercle ouvrable 90°
- pièces comprises dans le kit: 2 conteneurs à carburant, conteneur GN 1/1 65 mm

Fixation de la résistance

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
434099	600	400	335	9	**131,00**

CHAUFFE-PLAT ROLL-TOP GN 1/1

- couvercle ouvrable 180°
- pièces comprises dans le kit: 2 conteneurs à carburant et 1 conteneur GN 1/1 65 mm

Poignées de fixation de la résistance

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
437011	660	335	400	9	**178,00**

CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE GN 1/1

- bac en plastique résistant à hautes températures
- résistance avec thermostat
- un conteneur GN 1/1 65 mm compris dans le kit

SUNNEX

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
435090	570	350	285	8	0,9	230	**165,00**

LIGNE HOTEL

INOX

- ligne de buffets chauffants hautement polis, fonctionnels, élégants, de qualité d'exécution suprême et à design moderne
- porteurs de systèmes innovants facilitant leur manipulation: couvercle à bascule avec lucarne et de type Roll-Top

CHAUFFE-PLAT ROND

- couvercle ouvrable 180°
- 1 conteneur rond pour plats et 1 conteneur à carburant compris dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
437020	460	520	450	6,8	**171,00**

CHAUFFE-PLAT OVALE

- couvercle ouvrable 180°
- 1 conteneur elliptique pour plats et 2 conteneurs à carburant compris dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
437030	630	520	450	9	**211,00**

CHAUFFE-PLAT GN 1/1

- couvercle ouvrable 180°
- 1 conteneur GN 1/1 pour plats et 2 conteneurs à carburant compris dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
437010	670	520	450	9	**245,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE GN 1/1

- bac en plastique résistant à hautes températures
- les autres éléments sont réalisés en acier inox
- résistance avec thermostat
- 1 conteneur GN 1/1 100 mm compris dans le kit

Poignée pour couvercle

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
435130	620	480	300	13	2,0	230	**208,00**

CHAUFFE-EAU ÉLECTRIQUE AVEC MARMITES À SOUPE

- bac en plastique résistant à hautes températures
- les autres éléments sont réalisés en acier inox
- résistance avec thermostat
- pièces comprises dans le kit: 2 marmites, 2 couvercles, 2 cuillères

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
433241	620	480	310	2 x 4	2,0	230	**269,00**

CHAUFFE-PLAT À BASCULE GN 1/1

- peut être sorti de son socle et posé sur une cuisinière à induction
- pièces comprises dans le kit: 2 conteneurs à carburant
- couvercle qui s'abaisse lentement est facilement et rapidement démontable

Couvercle avec une lucarne vitrée

Compatible avec cuisinières à induction

Système anti-basculement pour préserver la stabilité du buffet lors de ouverture du couvercle

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
438010	630	500	270	**499,67**

CARBURANT POUR CHAUFFE-PLATS

- durée de combustion env. 4÷6 heures
- sans risques, sans odeurs
- possède le certificat PZH (Institut polonais d'hygiène)
- à usage multiple, peut être allumé plusieurs fois
- une mèche en coton assure une température stable de combustion et une hauteur égale de flammes
- un anneau en acier placé à l'intérieur de la boîte empêche les fuites du carburant
- un couvercle étanche permet de transporter et stocker la boîte utilisée

Référence	K pièces.	Prix (€) HT
430001	75	**1,60**

GEL POUR CHAUFFE-PLATS

- éthanol pur
- inodore
- durée de combustion: env. 3 heures (430002)
- non toxique
- respectueux de l'environnement
- ne génère pas de suie salissant la vaisselle

N°	Référence	Produit	V litres	Prix (€) HT
1.	**430002**	Gel en boîte	0,2	**1,24**
2.	**430003**	Gel en bouteille	1,0	**3,69**
3.	**430005**	Gel en seau	5,0	**17,10**

CONTENEUR POUR CARBURANT ET GEL

- compatible avec tous les buffets chauffants à carburant en boîte référence 430000 et à gel en boîte référence 430002

Référence	H mm	Prix (€) HT
430010	60	**3,90**

BRÛLEUR POUR CHAUFFE-PLATS

- flamme du brûleur réglable
- structure en acier inox
- manette commode pour régler la flamme
- dédié aux chauffe-plats: 436110, 434090, 433240, 437010, 437011, 437030
- rechargé avec du gaz pour briquets

Référence	Ø mm	L mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
430100	77	160	76	0,07	**31,70**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

RÉSISTANCE POUR CHAUFFE-PLATS

- hauteur automatiquement réglée, max. 112 mm, min. 90 mm
- dédiée aux chauffe-plats: 433240, 434090, 436110, 437010, 437011, 437030
- facile à installer et à démonter

0,35 kW

SUNNEX

Mode de montage

Référence	L mm	P mm	P kW	U V	Prix (€) HT
430350	110	160	0,35	230	**53,90**

0,25 kW

RÉSISTANCE POUR CHAUFFE-PLATS

- température 65÷90°C
- dédiée aux chauffe-plats: 434090, 434099, 437010, 437011
- facile à installer et à démonter

Référence	L mm	P mm	P kW	U V	Prix (€) HT
430300	250	200	0,25	230	**62,10**

RÉSISTANCE POUR CHAUFFE-PLATS

- résistance avec simmerstat
- 5 niveaux de chaleur
- température 45÷225°C
- dédiée aux chauffe-plats: 434090, 434099, 437010, 437011
- facile à installer et à démonter

0,70 kW

Manette de commande

Facilement montable sur les chauffe-plats

Référence	L mm	P mm	P kW	U V	Prix (€) HT
430700	250	200	0,70	230	**78,40**

ACCESSOIRES DE SERVICE

- kit professionnel d'accessoires de service
- en acier inoxydable hautement poli, réalisés selon la technologie monobloc
- sans soudures ni coudes, en une seule pièce d'acier
- facile à nettoyer
- épaisseur du manche 2,7 mm

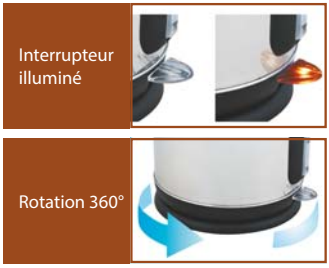
N°	Référence	Produit	L mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**420012**	Cuillère perforée	310	-	**5,65**
2.	**420022**	Fourchette de service	300	-	**4,67**
3.	**420032**	Cuillère de service	315	-	**5,65**
4.	**420042**	Pelle de service	315	-	**5,02**
5.	**420052**	Louche	310	0,08	**7,28**

PORTE-MENU

Référence	H mm	Prix (€) HT
486031	102	**1,72**

BOUILLOIRE ÉLECTRIQUE

- en acier inox poli
- grand couvercle pour versement d'eau plus facile
- indicateur du niveau de l'eau
- interrupteur automatique
- protection contre surchauffe
- base pivotante 360°
- témoin lumineux d'alimentation



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
751900	333	232	286	4,2	1,4	2	230	**39,40**

MARMITES ÉLECTRIQUES À SOUPES

MARMITE ÉLECTRIQUE À SOUPES

- recommandée pour les soupes, crèmes et sauces
- munie d'un couvercle avec encoche pour cuillère
- structure en acier peint
- résistance avec thermostat

capacité: 5,7 l

Référence	Ø mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
432110	280	340	5,7	0,3	230	**75,10**

MARMITE ÉLECTRIQUE À SOUPES

- recommandée pour les soupes, crèmes et sauces
- panneau de commande électronique avec affichage de température
- réglage de température entre 65 et 95°C par paliers de 1°C
- munie d'un couvercle avec encoche pour cuillère
- structure en acier peint

Panneau de commande

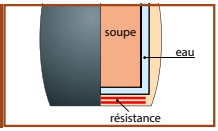
Couvercle avec encore pour louche

Référence	Ø mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
432115	395	340	9	0,4	230	**107,00**

MARMITE ÉLECTRIQUE À SOUPES

- recommandée pour les soupes, crèmes et sauces
- munie d'un couvercle avec clapet et encoche pour cuillère
- structure en acier peint
- résistance avec thermostat

Chauffage uniforme par un manteau d'eau



Conteneur à soupe en acier inox

Référence	Ø mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
432100	330	360	10	0,435	230	**102,00**

CREUSET DE MARMITE

- compatible avec les modèles 432100, 432115

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
432190	245	255	10	**37,80**

MARMITE ÉLECTRIQUE À SOUPES

- conteneur à soupe, couvercle et réservoir à eau acier inox
- couvercle avec encoche pour cuillère
- boîtier en plastique résistant aux chocs
- résistance avec thermostat
- cuillère comprise dans le kit

SUNNEX

Conteneur à soupe en acier inox

Référence	Ø mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
432101	350	360	10	0,4	230	**165,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

CHAUFFE-EAU GREDIL

- appareil pour chauffer ou faire bouillir de l'eau
- plage de réglage du thermostat: de 30°C à 110°C
- poignées non chauffantes en plastique
- indicateur du niveau de liquide dans le réservoir
- thermostat de sécurité
- robinet anti-fuites
- appareil en acier inoxydable hautement poli
- résistance encastrée
- témoin lumineux d'alimentation

Utilisation possible du plateau égouttoir 383300

N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**751105**	Chauffe-eau	280	-	-	487	10	1,5	230	**71,00**
	751185	Chauffe-eau	365	-	-	498	18	2,5	230	**81,00**
2.	**383300**	Plateau d'égouttage	-	300	150	-	-	-	-	**12,50**

CHAUFFE-EAU

- appareil pour chauffer ou faire bouillir de l'eau
- plage de réglage du thermostat: de 30°C à 110°C
- indicateur du niveau de liquide dans le réservoir
- thermostat de sécurité
- robinet anti-fuites
- appareil en acier inoxydable hautement poli
- résistance encastrée
- témoin lumineux d'alimentation
- témoin lumineux d'entartrage

Manette de commande

Résistance encastrée

Interrupteur et témoin lumineux de marche

N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**751102**	Chauffe-eau	225	-	-	460	10	2,4	230	**116,00**
	751192	Chauffe-eau	275	-	-	580	19	2,6	230	**153,00**
2.	**383300**	Plateau d'égouttage	-	300	150	-	-	-	-	**12,50**

CHAUFFE-EAU À PAROIS DOUBLES

- appareil pour chauffer ou faire bouillir de l'eau
- les parois doubles permettent jusqu'à 30 % de réduction de la consommation d'énergie
- température de l'structure plus basse (moindre risque de brûlure)
- plage de réglage du thermostat: de 30°C à 110°C
- indicateur du niveau de boisson dans le réservoir
- thermostat de sécurité
- appareil en acier inoxydable hautement poli
- résistance encastrée
- témoin lumineux d'alimentation

Utilisation possible du plateau égouttoir 383300

N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**751106**	Chauffe-eau	230	-	-	500	10	1,5	230	**85,30**
	751186	Chauffe-eau	290	-	-	498	18	2,5	230	**96,30**
2.	**383300**	Plateau d'égouttage	-	300	150	-	-	-	-	**12,50**

CHAUFFE-EAU À PAROIS DOUBLES

- appareil pour chauffer ou faire bouillir de l'eau
- les parois doubles permettent jusqu'à 30 % de réduction de la consommation d'énergie
- température de l'structure plus basse (moindre risque de brûlure)
- plage de réglage du thermostat: de 30°C à 110°C
- indicateur du niveau de liquide dans le réservoir
- thermostat de sécurité
- plateau-égouttoir amovible et robinet anti-fuites
- appareil en acier inoxydable hautement poli
- résistance encastrée
- témoin lumineux d'alimentation
- témoin lumineux d'entartrage

Plateau d'égouttage

Panneau de commande

Référence	Ø mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
751209	241	480	9	2,4	230	**144,00**
751220	288	602	18	2,4	230	**161,00**

INFUSEUR

- appareil pour faire infuser le thé/les tisanes et pour faire chauffer l'eau
- une fois l'infusion terminée, l'appareil bascule automatiquement en fonction de réchauffement de la boisson préparée
- indicateur du niveau de boisson dans le réservoir
- thermostat de sécurité
- robinet anti-fuites
- appareil en acier inoxydable hautement poli
- température de réchauffement: de -40°C à +80°C
- témoin lumineux de température
- témoin lumineux d'alimentation

Tamis à infuser

Résistance encastrée

Interrupteur et témoin lumineux de marche

N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**752060**	Infuseur	225	-	-	470	6,5	1,35	230	**115,00**
	752120	Infuseur	270	-	-	530	12,0	1,35	230	**164,00**
	752150	Infuseur	270	-	-	600	15,0	1,35	230	**174,00**
2.	**383300**	Plateau d'égouttage	-	300	150	-	-	-	-	**12,50**

INFUSEUR À PAROIS DOUBLES

- appareil pour faire infuser le thé/les tisanes et pour faire chauffer l'eau
- les parois doubles permettent jusqu'à 30 % de réduction de la consommation d'énergie
- température de l'structure plus basse (moindre risque de brûlure)
- indicateur du niveau de boisson dans le réservoir
- thermostat de sécurité
- plateau-égouttoir amovible et robinet anti-fuites
- appareil en acier inoxydable hautement poli
- température de réchauffement: de -40°C à +80°C
- témoin lumineux de température
- témoin lumineux d'alimentation
- témoin lumineux d'entartrage

Plateau d'égouttage

Panneau de commande

Référence	Ø mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
753060	241	480	6	1,5	230	**130,00**
753150	288	602	16	1,5	230	**192,00**

THERMOS DE TABLE

- avec bouton-pression
- cartouche en acier
- couvercle et poignée en polypropylène

Référence	V litres	Prix (€) HT
382150	1,5	**15,80**
382200	2,0	**16,60**

THERMOS DE TABLE

- idéal pour les boissons chaudes et fraîches
- thermos en acier inox
- couvercle vissé en polypropylène, noir

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
382101	210	1,0	**13,70**
382151	245	1,5	**16,10**
382201	285	2,0	**16,20**

THERMOS DE TABLE

- avec pompe
- cartouche en acier
- couvercle et poignée en polypropylène

Couvercle ouvrable avec blocage du bouton de la pompe

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**383190**	Thermos	-	320	1,9	**22,20**
	383250	Thermos	-	360	2,5	**24,50**
2.	**383140**	Plateau d'égouttage	140	20	-	**3,32**

THERMOS DE TABLE

- avec pompe
- cartouche en acier
- couvercle et poignée en polypropylène

Couvercle ouvrable avec blocage du bouton de la pompe

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**383500**	Thermos	-	430	5,0	**37,60**
2.	**383140**	Plateau d'égouttage	140	20	-	**3,32**

THERMOS TRAITEUR

- idéal pour les boissons chaudes et fraîches
- structure en acier inox
- intérieur en aluminium
- pieds pliables pour faciliter le rangement

Couvercle vissé avec poignée pour le soulèvement

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**385951**	Thermos	230	410	9,5	**32,40**
	385140	Thermos	230	560	14,0	**53,20**
2.	**383140**	Plateau d'égouttage	140	20	-	**3,32**

THERMOS DE TABLE

INOX

- muni d'un couvercle avec clapet
- cartouche en acier

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
386100	235	1,00	**33,80**
386150	250	1,50	**33,30**
386200	295	2,00	**36,40**

PICHET

INOX

Référence	V litres	Prix (€) HT
373051	0,5	**10,10**
373101	0,9	**13,80**
373151	1,4	**21,50**
373201	1,9	**26,90**

PICHET

INOX

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
374010	60	0,15	**5,44**
374020	75	0,25	**9,24**

PICHET

INOX

- pour mousser le lait

Référence	V litres	Prix (€) HT
372035	0,35	**5,88**
372060	0,60	**7,98**
372100	1,00	**9,19**
372150	1,50	**13,50**
372200	2,00	**16,50**

PICHET

INOX

Référence	V litres	Prix (€) HT
371200	2,0	**22,40**

CARAFE

PC

- réalisée en polycarbonate

Référence	V litres	Prix (€) HT
377170	1,7	**5,99**

CARAFE

Pasabahçe PROFESSIONAL

- réalisée en verre
- pour les liquides de température maximale de 65°C
- vendues par cartons (K)
- prix pièce

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
400178	62-48	120	0,25	12	**1,50**
400177	78-60	153	0,50	6	**2,08**
400008	97-72	201	1,00	6	**2,63**
400175	112-86	240	1,85	6	**3,72**

CARAFE

Pasabahçe PROFESSIONAL

- réalisée en verre
- pour les liquides de température maximale de 65°C
- vendues par cartons (K)
- prix pièce

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
400176	114-90	234	1,45	6	**3,94**

CARAFE

- en acrylique

Référence	V litres	Prix (€) HT
377020	2,0	**12,30**

CARAFE

- en acrylique
- couvercle compris dans le kit

Référence	V litres	Prix (€) HT
377010	2,0	**27,70**

stalgast matériel de restauration professionnelle

DOSEUR À BOISSONS

- structure en acier inoxydable hautement poli
- réservoir à liquide en polycarbonate
- grille d'égouttage amovible
- bac à glace à l'intérieur du doseur

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
468001	265	350	560	8	**119,00**

DOSEUR À BOISSONS

- structure en acier inoxydable hautement poli
- réservoir à liquide en polycarbonate
- bac à glace à l'intérieur du doseur

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
468002	220	280	510	5	**125,00**

DOSEUR À CÉRÉALES

- structure en acier inoxydable hautement poli
- bac à céréales en plastique

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
467000	250	350	690	9,5	**205,00**

DOSEUR

- structure en acier inoxydable hautement poli
- bac à céréales en plastique
- mécanisme portionneur

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
467001	185	240	600	4	**97,00**

RAFRAÎCHISSEUR DE BOISSONS

- système de remuage efficace
- corps en acier inox
- réservoir à jus en polycarbonate résistant
- bas niveau de bruit 55dB
- plateau d'égouttage compris dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
469102	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	**850,00**

MACHINE À GRANITA

- appareil pour préparation de boissons givrées
- couvercle illuminé
- contrôle automatique de la température
- compresseur à haut rendement
- facile à nettoyer
- possibilité d'illuminer les réservoirs (mode de travail diurne/ nocturne)
- agent réfrigérant: R404a
- plateau d'égouttage compris dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
469112	470	510	810	2x12	62	0,9	230	**2167,00**

PLATEAU PRÉSENTOIR

- taille GN 2/3 et 1/1
- chromé avec bord ourlé décoratif
- non adapté au contact direct avec les aliments

Cr

Référence	Taille GN	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
405389	2/3	354	325	18	**4,57**
405395	1/1	530	325	18	**8,48**

PLATEAU PRÉSENTOIR

- taille GN 1/1
- chromé avec bord ourlé décoratif
- non adapté au contact direct avec les aliments

Cr

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
405394	530	325	21	**8,48**

PLATEAU PRÉSENTOIR

- rectangulaire

INOX

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
406250	270	210	25	**9,87**
406280	280	220	25	**12,20**
406310	310	240	25	**13,10**
406340	340	260	25	**16,00**
406400	400	280	25	**20,50**
406460	460	320	25	**27,90**
406550	550	370	25	**43,90**
406640	640	410	25	**62,40**

PLATEAU PRÉSENTOIR

- taille GN 1/1 ET 1/2

INOX

Référence	Taille GN	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
406100	1/1	530	325	16	**38,00**
406120	1/2	265	325	16	**26,00**

PLATEAU PRÉSENTOIR

- taille GN 1/1
- poignées chromées

6

INOX

Référence	Taille GN	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
406112	1/1	530	325	65	**50,90**

PLATEAU PRÉSENTOIR

- taille GN 1/1

6

INOX

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
406111	530	325	40	**64,50**

PLATEAU PRÉSENTOIR

- rond

INOX

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
407361	360	20	**8,66**
407411	410	20	**10,90**

PLATEAU PRÉSENTOIR

- rond
- trois niveaux

INOX

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
402480	480	44	**70,40**

RAVIER

INOX

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
401252	254	183	**3,65**
401302	302	202	**4,86**
401352	348	233	**5,88**
401402	392	262	**7,98**
401452	448	300	**10,40**
401502	498	346	**12,80**
401552	545	380	**14,90**
401602	599	413	**18,60**

PLAT CREUX

- profond

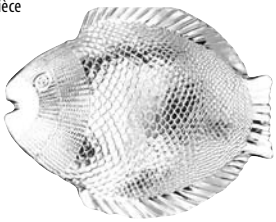
INOX

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
402350	350	165	60	**6,91**

PLAT À POISSON

Pasabahçe PROFESSIONAL

- verre trempé à haute résistance aux dégâts mécaniques et thermiques
- vendus par cartons (K)
- prix pièce



Référence	L mm	P mm	K pièces.	Prix (€) HT
400081	260	210	12	**1,61**

COUVERCLE

- 409250 compatible avec le plateau 408301

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
409250	250	110	**14,90**

PLAT SOUS-ASSIETTE

SUNNEX

- rond

Référence	Ø mm	Prix (€) HT
408301	300	**14,60**

stalgast matériel de restauration professionnelle

VITRINE DE SERVICE

- idéale pour le service de charcuterie, fromages, gâteaux et hors-d'œuvres
- grâce à l'effet refroidissant des accumulateurs de froid, les aliments restent frais plus longtemps
- couvercle transparent type Roll-Top
- qualité et fonctionnalité suprêmes
- couvercle Roll-Top, 2 plateaux en acier et 2 accumulateurs de froid compris dans le kit

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
419201	380	240	**86,30**

SUPPORT ROTATIF

- petits bols en verre compris dans le kit

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
367280	140	280	0,45x3	**78,00**

SUPPORT À DEUX PLATEAUX

- deux plateaux
- pliable
- compatible avec: les conteneurs GN 1/2, le plateau-présentoir 406120, le plat de service 401352, plaques de schiste 399104 et 399103

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
419020	185	235	195	**11,20**

PLATEAUX FAST FOOD

PP

- parfaits pour les établissements de restauration de petite et moyenne taille
- disponibles en 6 coloris et tailles les plus populaires
- faciles à nettoyer

Référence	Couleur	L mm	P mm	Prix (€) HT
413251		250	350	**2,08**
413252		250	350	**2,08**
413253		250	350	**2,08**
413254		250	350	**2,18**
413255		250	350	**2,18**
413256		250	350	**2,18**

Référence	Couleur	L mm	P mm	Prix (€) HT
413301		300	400	**2,75**
413302		300	400	**2,75**
413303		300	400	**2,75**
413304		300	400	**2,75**
413305		300	400	**2,75**
413306		300	400	**2,75**

Référence	Couleur	L mm	P mm	Prix (€) HT
413351		350	450	**4,06**
413352		350	450	**4,06**
413353		350	450	**4,06**
413354		350	450	**4,06**
413355		350	450	**4,06**
413356		350	450	**2,75**

SUPPORT À PLATEAUX

Cr

- pliable
- pieds en plastique pour protéger contre les dégradations du sol
- ceintures de nylon pour maintenir les plateaux en place

Ceintures en nylon

Pieds en plastique

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
415000	470	480	780	**34,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

PLATEAUX

1 PLATEAU

- taille GN 1/1
- dimensions int.: 470x280 mm
- bords arrondis
- résistant aux décolorations

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
413031	530	325	**10,10**

2 PLATEAU

- dimensions int.: 412x312 mm
- recommandé pour les cafés
- bords arrondis
- résistant aux décolorations

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
413033	456	356	**6,86**

3 PLATEAU

- dimensions int.: 375x267 mm
- recommandé pour les bars à snacks
- bords arrondis
- résistant aux décolorations

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
413032	415	305	**5,25**

4 PLATEAU

- taille GN 1/1
- en polyester renforcé de fibre de verre
- en granit lisse

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
413001	530	325	**12,50**

5 PLATEAU

- taille GN 1/1
- en polyester renforcé de fibre de verre
- revêtu de caoutchouc
- en granit

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
413010	530	325	**25,80**

6 PLATEAU

- plateau en polyester lisse en forme de trapèze, renforcé de fibre de verre

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
413020	477	337	15	**9,60**

7 PLATEAU DE SERVEUR

- taille GN 1/1
- en bois de bouleau, lisse, stratifié

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
414000	530	325	**15,40**

8 PLATEAU DE SERVEUR

- taille GN 1/1
- antidérapant
- en bois de bouleau, stratifié

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
414010	530	325	**21,50**

9 PLATEAU DE SERVEUR

- taille GN 1/1
- en bois de bouleau, lisse, stratifié

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
414020	530	325	**11,20**

PLATEAUX DE SERVEUR

PP

1 PLATEAU DE SERVEUR

- rond
- antidérapant
- en bois d'acajou, stratifié
- ne pas ébouillanter!

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
410360	360	35	**17,10**

2 PLATEAU DE SERVEUR

- rond
- antidérapant
- noir

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
412350	355	25	**8,80**
412400	405	25	**11,30**

3 PLATEAU DE SERVEUR

- ovale
- antidérapant
- noir

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
415510	510	635	25	**25,10**
415600	600	735	25	**43,70**

4 PLATEAU DE SERVEUR

- rectangulaire
- antidérapant
- noir

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
411450	405	305	**12,40**
411500	460	360	**17,90**
411560	560	400	**24,50**
411650	650	450	**32,00**

5 PLATEAU DE SERVEUR

- rectangulaire
- antidérapant
- en bois d'acajou, stratifié

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
410450	450	340	**15,10**
410500	500	360	**18,90**
410550	550	400	**21,30**
410600	600	450	**21,80**

6 PLATEAU DE SERVEUR

- rectangulaire
- en polypropylène avec poignées

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
414090	430	305	30	**4,62**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

VITRINE DE SERVICE GN 1/1

- pièces comprises dans le kit: 1 accumulateur de froid, couvercle en polycarbonate Roll-Top ouvrable à 90°, plateau en acier GN 1/1 20, conteneur noir en polycarbonate GN 1/1 65
- le couvercle en polycarbonate peut être acheté séparément

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
419000	Couvercle Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**42,40**
419100	Vitrine réfrigérée	530	325	240	**80,00**
419112	Accumulateur de froid	235	119	31	**4,29**

COUVERCLE ROLL-TOP GN 1/1 + PLATEAU GN 1/1

- couvercle en polycarbonate

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
419000	Couvercle Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**42,40**
414000	Plateau GN 1/1 bois de bouleau lisse	530	325	-	**15,40**
414020	Plateau GN 1/1 bois d'acajou lisse	530	325	-	**11,20**
413001	Plateau GN 1/1 polyestergranit	530	325	-	**12,50**

COUVERCLE ROLL-TOP GN 1/1 + CHAUFFE-PLAT ELECTRIQUE GN 1/1

- couvercle en polycarbonate

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
419000	Couvercle Roll-Top GN 1/1	535	330	175	-	-	-	**42,40**
435090	Chauffe-plats électrique	570	350	285	13	0,9	230	**165,00**

COUVERCLE ROLL-TOP GN 1/1 + CONTENEUR GN 1/1

- couvercle en polycarbonate
- conteneur GN 1/1 en acier inox

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
419000	Couvercle Roll-Top GN 1/1	535	330	175	**42,40**
111060	Conteneur GN 1/1 en acier inox	530	325	65	**11,90**

VAISSELLE EN PORCELAINE POUR AMUSE-BOUCHE

- pour servir des hors-d'œuvres, mousses, dips, potages, veloutés et desserts
- parfaite pour les dégustations et présentations
- vaisselle en porcelaine couleur blanche ou écrue
- vendues par cartons (K)
- prix pièce

1 DIP

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
394108	95	95	60	0,28	6	**3,48**

2 DIP

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
394109	110	110	40	0,25	6	**3,65**
394110	130	130	45	0,37	6	**3,65**

3 DIP

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
394409	80	40	0,14	6	**1,55**

4 DIP

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
394408	60	45	0,09	6	**1,80**

5 DIP

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
395332	55	18	0,013	6	**0,77**

6 DIP

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
395335	70	20	0,032	6	**0,77**

7 DIP

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
395333	58	30	0,05	6	**0,77**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

1 JEU DE 4 PETITS BOLS

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
397252	330	90	60	4x0,08	3	**12,60**

2 BOL DOUBLE

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
397250	250	120	60	2x0,165	4	**9,40**

3 DIP

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
395526	55	30	0,05	6	**0,92**

4 JEU DE 3 PETITS BOLS

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
397251	360	150	40	3x0,15	1	**18,30**

5 PLAT OVALE

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces.	Prix (€) HT
395423	180	90	30	6	**6,33**

6 SALADIER «VAGUE»

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
394414	165	55	0,30	6	**4,25**

7 JEU DE MINI SALADIERS

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
394402	230	230	55	4x0,14	1	**13,00**

8 JEU DE MINI SALADIERS

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
394404	330	30	3x0,26	1	**22,10**

9 CUILLÈRE/SUPPORT À CUILLÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
394416	190	25	0,095	6	**5,12**

10 PLAT RAVIER

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
394400	193	100	35	6	0,32	**4,85**

11 PLAT RAVIER

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
394401	210	110	25	0,2	6	**4,85**

12 PLATEAU

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces.	Prix (€) HT
394113	230	115	10	6	**4,50**

13 SALADIER «GOUTTE»

Référence	L mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
394412	75	40	0,09	6	**2,60**

MINI VAISSELLE EN VERRE POUR AMUSE-BOUCHE

- pour servir des hors-d'œuvres, mousses, dips, potages, veloutés et desserts
- parfaite pour les dégustations et présentations
- en verre
- vendues par cartons (K)
- prix pièce

1

2

3

4

5

6

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	L mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
1.	**400281**	Petit bol amuse-bouche	-	-	120	-	6	**0,95**
2.	**400282**	Petit bol amuse-bouche	96	-	-	-	6	**0,91**
3.	**400283**	Petit bol amuse-bouche	110	-	-	-	6	**0,91**

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
4.	**400284**	Petit bol amuse-bouche	96	-	-	6	**0,79**
5.	**400263**	Verrine amuse-bouche	59	70	0,085	6	**0,43**
6.	**400261**	Saladier en verre	130		0,430	6	**2,34**

PLAQUE POUR AMUSE-BOUCHE EN SCHISTE

- pour servir les hors-d'œuvre, plats cuisinés et desserts
- parfaite pour les dégustations et présentations
- en pierre naturelle aux contours non travaillés

PLAQUE EN SCHISTE

- disponible en 4 tailles GN

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	K pièces.	Prix (€) HT
399111	GN 1/1	530	325	5	1	**15,44**
399112	GN 1/2	325	265	5	1	**8,82**
399113	GN 1/3	325	175	5	1	**6,93**
399114	GN 1/4	265	160	5	1	**5,67**

PLAQUE EN SCHISTE

- carrée

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces.	Prix (€) HT
399101	200	200	5	1	**2,90**
399103	300	300	5	1	**5,43**
399117	100	100	5	4	**4,10**

PLAQUE EN SCHISTE

- disponible en 2 tailles GN
- avec des poignées

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	K pièces.	Prix (€) HT
399121	GN 1/1	530	325	5	1	**16,38**
399122	GN 1/2	325	265	5	1	**11,03**

PLAQUE EN SCHISTE

- rectangulaire

Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces.	Prix (€) HT
399102	200	100	5	1	**1,93**
399104	300	200	5	1	**4,07**
399115	400	250	5	1	**7,25**
399116	400	120	5	1	**4,10**

PLAQUE EN SCHISTE

- ronde
- 399118 base rotative

Référence	Ø mm	H mm	K pièces.	Prix (€) HT
399118	300	5	1	**13,86**
399119	300	5	1	**5,99**
399120	330	5	1	**7,56**

PETITE CUILLÈRE AMUSE-BOUCHE

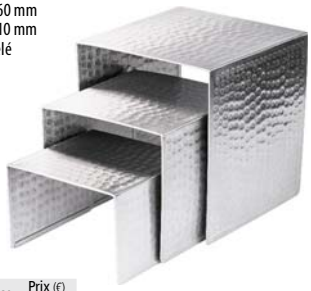
INOX

Référence	L mm	K pièces.	Prix (€) HT
357300	143	12	**2,15**

SET DES SUPPORTS TRAITEUR MULTI-USAGE

INOX

- comporte trois supports de taille :
  203x203x220 mm
  177x177x160 mm
  160x152x110 mm
- acier martelé



Référence	Prix (€) HT
546008	**39,90**

MINI DIP

- acier lisse

INOX

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**546042**	67	30	0,06	**0,63**
2.	**546043**	72	48	0,12	**1,26**

MINI DIP

- acier martelé

INOX

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**546044**	57	45	0,075	**0,92**
2.	**546045**	72	48	0,12	**1,50**

BOL À FRITES

INOX

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
546022	88	110	0,3	**6,28**

BOL À FRITES

- 546025 acier martelé

INOX

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**546024**	88	85	0,41	**2,55**
2.	**546025**	88	85	0,41	**3,84**

MINI POÊLE AMUSE-BOUCHE

INOX

- pour hors-d'œuvres et accompagnements de plats

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
546001	115	35	**3,29**

MINI CASSEROLE À MANCHE

INOX

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**546009**	68	43	0,13	**5,67**
2.	**546010**	110	60	0,38	**12,40**

MINI PASSOIRE

INOX

- pour hors-d'œuvres et accompagnements de plats

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
546021	130	65	**5,39**

MINI RÉCIPIENT À LAIT

INOX

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
546017	48	80	0,145	**3,90**
546015	77	125	0,600	**6,46**

MINI SEAU

Cu

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
546040	120	120	0,90	**9,11**

MINI SEAU

INOX

- pour hors-d'œuvres et accompagnements de plats

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
546033	90	80	0,325	**3,57**
546034	95	95	0,400	**3,76**
546035	120	120	0,900	**5,02**

CUISINIER POUR AMUSE-BOUCHE

Cu

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
546058	145	95	45	0,48	**7,78**

CUISINIER POUR AMUSE-BOUCHE

INOX

- pour hors-d'œuvres et accompagnements de plats

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
546007	130	130	50	0,8	**5,49**

SUPPORT À FRITES

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
319041	100	150	**3,00**

SUPPORT À FRITES

- compatible avec le dip 546043 (vendu séparément)

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
319042	220	145	215	**3,60**

PAPIER À FRITES, SUPPORT

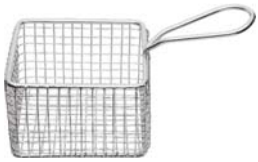
INOX

N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	K pièces.	Prix (€) HT
1.	**319010**	Papier à frites	-	420	270	-	500	**39,00**
2.	**319020**	Support à frites	130	-	-	160	-	**7,56**
3.	**319030**	Support à frites	130	-	-	215	-	**8,80**

PANIER CARRÉ POUR AMUSE-BOUCHE

- pour hors-d'œuvres et accompagnements de plats

INOX



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
546014	95	95	60	**11,20**

PANIER ROND POUR AMUSE-BOUCHE

- pour hors-d'œuvres et accompagnements de plats

Cu

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
546012	80	80	**14,00**

PANIER ROND POUR AMUSE-BOUCHE

- pour hors-d'œuvres et accompagnements de plats

INOX

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
546002	80	80	**9,10**

PANIER POUR AMUSE-BOUCHE

- pour hors-d'œuvres et accompagnements de plats

INOX

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
546004	100	90	60	**7,98**

PANIER POUR AMUSE-BOUCHE

- pour hors-d'œuvres et accompagnements de plats

INOX

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
546005	100	90	60	**12,30**

stalgast matériel de restauration professionnelle

PIQUET D'HÔTEL

- ceinture rétractable
- ceinture rouge

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
689010	310	1250	**82,00**

PIQUET D'HÔTEL

- vendu sans corde

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
689001	310	1010	**58,90**

CORDE POUR PIQUET D'HÔTEL

- pour le piquet 689001

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
689002		1500	**16,50**
689003		1500	**16,50**

COLONNES-PRÉSENTOIRS TRAITEUR

Les colonnes-présentoir sont une excellente solution pour organiser des buffets de petit-déjeuner et de banquet. Les différentes hauteurs de colonnes droites et angulaires ainsi que le riche assortiment d'étagères en bois de deux tons de brun et en verre (quatre étagères au choix de 25 cm, 50 cm, 80 cm et 110 cm de longueur) permettent de créer, dans un espace réduit, des présentoirs uniques de plats et de collations. La facilité de montage et de démontage, ainsi que la légèreté d'un design soigné, rendent les systèmes de colonnes parfaitement adaptés aux réceptions élégantes, événements et services de traiteur.

RAYON EN BOIS

- brun clair

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
815700	Cloche	250	250	15	**44,20**

RAYON EN BOIS

- brun foncé

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
815710	Cloche	250	250	15	**44,20**
815880	Rayon	250	250	15	**26,70**
815860	Rayon	800	250	15	**44,80**

PLAQUE EN SCHISTE

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
399101	200	200	5	**2,90**
399102	200	100	5	**1,93**
399103	300	300	5	**5,43**
399104	300	200	5	**4,07**

RAYON EN VERRE

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
816830	250	250	8	**16,80**
816800	500	250	8	**23,60**
816810	800	250	8	**32,80**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

COLONNE-PRÉSENTOIR DROITE

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
815600	Haute	150	150	570	**102,00**
815620	Basse	150	150	355	**65,80**

COLONNE-PRÉSENTOIR ANGULAIRE

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
815610	Haute - gauche	150	150	570	**102,00**
815611	Haute - droite	150	150	570	**102,00**
815630	Basse - gauche	150	150	355	**65,80**
815631	Basse - droite	150	150	355	**65,80**

SERVICES TRAITEUR

Appareils et accessoires indispensables pour les services de traiteur en plein air. Équipements de traiteur multi-usages, légers et résistants. Lampes chauffantes - excellente solution pour espaces requérant une température stable et confortable pour les convives.

Parasol chauffant 277
Lampes chauffantes suspendues 278-279
Table de bar 281
Meubles traiteur 282
Table à langer 281

LAMPES CHAUFFANTES

Les lampes chauffantes ne sont pas utilisées uniquement dans la restauration. Elles sont parfaitement adaptées à tous les endroits où l'on a besoin d'une ambiance de chaleur feutrée et de lumière délicate. Terrasse de maison, balcon, caravane ou tente dans un camping de vacances - voici les endroits où ces appareils nous rendent des services très appréciables.

L'utilisation de chaufferettes halogènes augmente considérablement le confort des participants de réceptions en plein air. L'avantage majeur de cette solution est la réduction des pertes de chaleur résultant de la dispersion de l'air chauffé et son efficacité de conversion d'énergie en chaleur s'élève à env. 96 %. Le système halogène n'est pas seulement plus sûr, mais aussi moins cher à utiliser que les dispositifs fonctionnant au gaz liquide. Grâce à l'alimentation secteur (230V), ils sont faciles à installer et peuvent également être utilisés dans des locaux fermés ou sous les chapiteaux.

PARASOL CHAUFFANT

INOX

- pour chauffer les terrasses de café et de restaurants, tentes, parasols
- lampe halogène d'une durée de vie d'env. 5000 h
- surface de chauffe env. 17 m2
- niveau de protection - IP44
- hauteur réglable (692301)
- tête chauffante inclinable (692301)
- 3 niveaux de puissance

N°	Référence	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**692300**	750	2050	13,3	2,1	230	**247,00**
2.	**692301**	585	1700 - 2050	13,3	2,1	230	**260,00**

LAMPES CHAUFFANTES SUSPENDUES

- pour chauffer les terrasses de café et de restaurants, tentes, parasols
- lampe halogène d'une durée de vie d'env. 5000 h
- niveau de protection - IP44

INOX

1

2

3

Parasol avec système de chauffe monté

Télécommande dans le kit du modèle 692310

Lampe pliée

1 LAMPE CHAUFFANTE SUSPENDUE

- téléguidée (télécommande)
- éclairage LED intégré
- 3 niveaux de puissance

Référence	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
692310	585	300	3,2	2,1	230	**183,00**

2 LAMPE CHAUFFANTE SUSPENDUE

- 3 niveaux de puissance

Référence	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
692311	530	300	2,0	1,8	230	**144,00**

3 LAMPE CHAUFFANTE À SUSPENDRE SUR LE PARASOL

- système suspendable de chauffage de parasol
- possibilité de montage sur chaque pied de parasol d'un diamètre de 30-65 mm
- conception unique élargissant la surface de chauffe
- possibilité de plier le parasol sans démonter le système de chauffe
- 3 niveaux de puissance

Référence	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
692312	1000	850	3,6	2,0	230	**146,00**

LAMPES CHAUFFANTES

- pour chauffer les terrasses et salles de restaurants, chapiteaux, etc.
- lampe halogène d'une durée de vie d'env. 5000 h
- niveau de protection - IP44

1

2

Panneau de commande dans le kit du modèle 692322

Suspendable

1 LAMPE CHAUFFANTE

- à monter sur le mur ou à suspendre au plafond
- 1 niveau de puissance

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	**133,00**

2 LAMPE CHAUFFANTE

- à monter sur le mur ou à suspendre au plafond
- téléguidée (télécommande)
- 2 niveaux de puissance

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	**300,00**

CENDRIER ET LAMPES CHAUFFANTES

- pour chauffer les terrasses et salles de restaurants, chapiteaux, etc.
- filament rouge recouvert d'une grille
- lampe halogène d'une durée de vie d'env. 5000 h
- niveau de protection - IP44

INOX

1 2 3

1 CENDRIER CHAUFFANT

- cendrier idéal pour un temps froid (à mettre à l'intérieur ou à l'extérieur)
- réservoir amovible

Référence	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
692330	400	1100	8,5	1,5	230	**211,00**

Revêtement de protection spécial

2 LAMPE CHAUFFANTE

- éclairage LED
- 1 niveau de puissance

Référence	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
692331	400	1800	8,5	1,5	230	**336,00**

3 LAMPE CHAUFFANTE

- lampe pour chauffer l'espace sous les tables

Référence	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
692332	250	650	8,5	1,5	230	**144,00**

GUÉRIDON CHAUFFANTE

- guéridon de bar avec fonction « chauffe »
- filament rouge recouvert d'une grille
- support pour les pieds
- lampe halogène d'une durée de vie d'env. 5000 h
- niveau de protection - IP44

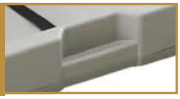
Référence	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
692333	600	1100	17,2	1,5	230	**297,00**

TABLE À LANGER POUR BÉBÉ

- table à langer avec ceinture de sécurité
- revêtement antibactérien Microban
- en plastique résistant
- rayon pour accessoires
- 10 cm de profondeur après pliage
- poignée confortable pour le pliage et dépliage

Doseur à serviettes

Poignée de fermeture



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
067071	845	546	855	**261,00**

MEUBLES TRAITEUR

PE

- meubles pliables
- pour évènements en plein air et service en salle
- faciles à stocker et transporter
- éléments en acier peints

1 TABLE DE TRAITEUR

- dimensions de la table montée (LxPxH): 950112: 1220x610x50 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
950112	1220	610	740	8,9	**56,70**

2 TABLE DE TRAITEUR

- dimensions de la table montée (LxPxH): 950118: 920x750x95 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
950118	1840	750	740	16,5	**86,80**

3 TABLE DE TRAITEUR RONDE

- dimension de la table montée (ØxH): 1150x50 mm

Référence	Ø mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
950131	1150	740	13,6	**81,10**

4 CHAISE TRAITEUR

- dimensions de la chaise montée (LxPxH): 465x210x1150 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
950121	465	530	900	5,88	**34,60**

5 BANC TRAITEUR

- dimensions du banc monté (LxPxH): 910x250x95 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
950120	1820	250	435	10,6	**58,10**

6 TABLE DE BAR

Référence	Ø mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
950141	800	1100	9,3	**53,70**

stalgast matériel de restauration professionnelle

ÉQUIPEMENT DE BAR

Une gamme fournie d'accessoires, mixeurs blender et réfrigérateurs de bar indispensables pour confectionner des cocktails savoureux.

Machines à glaçons, mixeurs plongeants 284-289, 300-303
Broyeurs à glaçons 299
Presse-agrumes 297-298
Shakers, tire-bouchons pour serveurs 291-292
Mesures et jusqu'àseurs 293
Siphon à eau de Seltz 296
Appareils de réfrigération de bar 305-306

MIXEUR BLENDER **STALGAST**

BLENDER PROFESSIONNEL STALGAST

- idéal pour réaliser des cocktails smoothie
- réglage fluide de rotations
- verseuse d'une capacité de 1,5 l en polycarbonate sans BPA comprise dans le kit
- verseuse compatible lave-vaisselle
- verseuses empilables
- fonction « Pulse »
- poussoir compris dans le kit

Embrayage métallique

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
1.	**484200**	Mixeur	200	230	450	0,95	230	1,5	**288,00**
2.	**484250**	Verseuse	-	-	-	-	-	2	**173,00**
3.	**484255**	Verseuse	-	-	-	-	-	1,5	**161,00**

BLENDER PROFESSIONNEL STALGAST

- idéal pour réaliser des cocktails smoothie
- panneau de commande électronique
- 3 vitesses de rotation
- 3 programmes automatiques 35s, 60s, 90s
- verseuse d'une capacité de 2 l en polycarbonate sans BPA comprise dans le kit
- verseuse compatible lave-vaisselle
- fonction « Pulse »
- poussoir compris dans le kit

Embrayage métallique

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
1.	**484210**	Mixeur	200	230	520	0,95	230	2	**319,00**
2.	**484250**	Verseuse	-	-	-	-	-	2	**173,00**
3.	**484255**	Verseuse	-	-	-	-	-	1,5	**161,00**

BLENDER PROFESSIONNEL STALGAST

- encastrable dans le plan de travail
- idéal pour réaliser des cocktails smoothie
- isolation phonique réduisant jusqu'à 80 % de bruit
- panneau de commande électronique
- 3 vitesses de rotation
- 3 programmes automatiques 35s, 60s, 90s
- verseuse d'une capacité de 1,5 l en polycarbonate sans BPA comprise dans le kit
- verseuse compatible lave-vaisselle
- verseuses empilables
- fonction « Pulse »
- poussoir compris dans le kit

Montable dans le plan de travail

Embrayage métallique

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
1.	**484220**	Mixeur	280	300	460	0,95	230	1,5	**489,00**
2.	**484255**	Verseuse	-	-	-	-	-	1,5	**161,00**

VERSEUSE

Référence	V litres	Prix (€) HT
484250	2	**173,00**

VERSEUSE

- conçue pour optimiser le temps de préparation des cocktails

Référence	V litres	Prix (€) HT
484255	1,5	**161,00**

BLENDER BAR	BLENDER BLADE	BLENDER TORQ	BLENDER XTREME
482155	482300, 482340	482145, 482160	484100, 484110, 484115, 484150
FONCTIONS			
- puissance 380 W - 2 vitesses de rotation	- puissance 750 W - 2 vitesses de rotation continue et une vitesse pulsative	- puissance 1500 W - 2 vitesses de rotation continue et une vitesse pulsative	- puissance 1500 W - modèles 484100, 484110 2 vitesses de rotation continue et une vitesse pulsative - modèles 484150 et 484115 réglage fluide de la vitesse de rotation - embrayage en acier inox
RENDEMENT (nombre de cocktails par 24h)			
- 1 – 24	- 25 – 49	- 50 – 74	- 75 +
UTILISATION			
- - boissons de consistance légère et moyennement épaisse	- boissons et plats cuisinés de consistance légère et moyennement épaisse	- boissons et plats cuisinés de consistance moyennement épaisse	- boissons et plats cuisinés de consistance épaisse
L'APPAREIL EST BIEN ADAPTÉ AUX BESOINS			
- de bars	- de bars, petits restaurants, petits cafés	- de bars, restaurants, cafés	- de coffee shops, restaurants, bars, cantines scolaires, établissements de restauration collective
UTILISATIONS RECOMMANDÉES			
- cocktails givrés, mousses, margaritas et autres	- cocktails givrés, boissons à base de glaces, sauces, salsa, dips et autres	- margaritas, daiquiri, sauces, soupes et autres	- mousses de fruits, cocktails à base de glaces, cocktails givrés, salsa, sauces, soupes, dressings et autres

BLENDER BAR

- 2 vitesses
- contenant de 1,25 l en polycarbonate compris dans le kit
- l'appareil n'est pas conçu pour un travail en continu

Panneau de commande

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
482155	180	180	370	1,25	0,38	230	**353,00**

BLENDER BLADE

- 2 vitesses, fonction « Pulse »
- minuterie de 60 secondes dans le modèle 482340
- nouvelle forme de la lame pour un mixage plus efficace
- couvercle avec ouverture
- verseuses empilables
- verseuse compatible lave-vaisselle

Panneau de commande dans le modèle 482340

Moteur d'une puissance de 1HP

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
482300	195	215	410	1,4	0,75	230	**533,00**
482340	195	215	410	1,4	0,75	230	**566,00**

BLENDER TORQ

- 2 vitesses 20000/24000 tr/min
- minuterie de 60 secondes dans le modèle 482160
- nouvelle forme de la lame pour un mixage plus efficace
- couvercle avec ouverture
- verseuses empilables
- bol compatible lave-vaisselle
- fonction « Pulse »

Panneau de commande modèle 482160

Moteur d'une puissance de 2 HP

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
482145	190	205	450	1,4	1,5	230	**666,00**
482160	190	205	450	1,4	1,5	230	**733,00**

WARING COMMERCIAL

BLENDER XTREME

- idéal pour réaliser des cocktails smoothie
- 2 vitesses 26000/30000 tr/min
- bol de 2 l en polycarbonate compris dans le kit
- bol compatible lave-vaisselle
- poignée spécialement adaptée
- fonction « Pulse »

2

1

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
1.	**484100**	Mixeur Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	**1076,00**
2.	**484001**	Verseuse	-	-	-	-	-	2	**300,00**

BLENDER XTREME

- réglage fluide de la vitesse 1500/20000 tr/min
- bol de 2 l en polycarbonate compris dans le kit
- couvercle avec ouverture
- verseuses empilables
- bol compatible lave-vaisselle
- fonction « Pulse » 32000 tr/min

2

1

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
1.	**484115**	Mixeur Xtreme	220	260	480	1,5	230	2	**1166,00**
2.	**484001**	Verseuse	-	-	-	-	-	2	**300,00**

stalgast matériel de restauration professionnelle

BLENDER XTREME

- 2 vitesses 26000/30000 tr/min
- bol de 2 l en polycarbonate compris dans le kit
- bol compatible lave-vaisselle
- poignée spécialement adaptée
- minuterie de 30 secondes
- fonction « Pulse »
- couvercle spécial réduisant le niveau de bruit

Panneau de commande

2

1

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
1.	**484110**	Mixeur Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	**1317,00**
2.	**484001**	Verseuse	-	-	-	-	-	2	**300,00**

BLENDER XTREME

- vitesse réglable 1870-30000 tr/min
- 4 programmes avec paramètres modifiables
- bol de 2 l en polycarbonate compris dans le kit
- bol compatible lave-vaisselle
- fonction « Pulse »
- couvercle spécial réduisant le niveau de bruit
- vitesse maximale en mode « Pulse » 45000 tr/min

Panneau de commande

1

2

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
1.	**484150**	Mixeur Xtreme	235	275	540	1,5	230	2	**1666,00**
2.	**484001**	Verseuse	-	-	-	-	-	2	**300,00**

BOUCHON AVEC TUYAU

- en plastique
- prix pièce

N°	Référence	Couleur	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**475971**	bleu	65	12	**0,40**
2.	**475972**	jaune	65	12	**0,40**
3.	**475973**	orange	65	12	**0,38**
4.	**475975**	noir	65	12	**0,40**
5.	**475977**	vert	65	12	**0,40**

BOUCHON AVEC TUYAU

- conditionné en sets de 12 pièces
- prix pièce

N°	Référence	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**475970**	85	12	**0,38**
2.	**475980**	103	1	**1,74**

BOUCHON POUR BOUTEILLES DE CHAMPAGNE

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
472030	35	55	**3,92**

CUILLÈRE À MÉLANGE

- modèle 472012 conditionné en sets de 12 pièces
- prix pièce

N°	Référence	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	**472010**	200	1	**4,34**
2.	**472011**	285	1	**2,76**
3.	**472012**	202	12	**0,84**
4.	**472020**	210	1	**3,29**
5.	**472013**	280	1	**1,25**

1 2 TAMIS À COCKTAILS

N°	Référence	L mm	Prix (€) HT
1.	**472092**	200	**4,78**
2.	**472090**	130	**2,66**

6 MORTIER

- pour glace pilée
- en plastique ABS

Référence	L mm	Prix (€) HT
472201	210	**2,47**

3 4 OUVRE-BOÎTE/TIRE-BOUCHON

N°	Référence	L mm	Prix (€) HT
3.	**472999**	120	**3,65**
4.	**472140**	110	**1,82**

7 OUVRE-BOÎTE

Référence	L mm	Prix (€) HT
472100	127	**1,73**

5 MORTIER

- à fruits
- en plastique ABS

Référence	L mm	Prix (€) HT
472200	210	**2,47**

8 OUVRE-BOUTEILLE

- manche antidérapant

Référence	L mm	Prix (€) HT
472101	180	**2,81**

SHAKER BOSTON

- modèle 476002 sans verre
- modèle 476003 avec verre

1

2

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1	**476002**	90	180	0,9	**4,46**
2	**476003**	90	290	0,9	**7,49**

SHAKER À COCKTAILS

- composé de 3 pièces

1

2

N°	Référence	V litres	Prix (€) HT
1.	**476050**	0,5	**16,40**
	476070	0,7	**16,50**
2.	**476051**	0,5	**7,12**
	476071	0,7	**8,89**

SHAKER BOSTON

- modèle 476000 sans verre
- modèle 476001 avec verre

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
476000	90	180	0,9	**3,79**
476001	90	290	0,9	**3,60**

MESURE JUSQU'ÀUBLE FACE

- en acier 18/8

Référence	V litres	Prix (€) HT
474300	0,015-0,030	**1,55**
474301	0,020-0,040	**1,73**
474302	0,025-0,050	**2,01**

VERLE JUSQU'ÀSEUR

Référence	V litres	Prix (€) HT
474101	0,10	**2,55**

VERRE JUSQU'ÀSEUR

Référence	V litres	Prix (€) HT
474251	0,25	**4,15**

PRESSE-TRANCHES AGRUMES

INOX

Référence	L mm	H mm	Prix (€) HT
473021	75	80	**1,05**

PRESSE-AGRUMES

INOX

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
473000	130	100	0,35	**18,70**

PRESSE-AGRUMES

- réalisé en aluminium peint

AI

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
474000	55	208	**8,03**

DISTRIBUTEUR DE BARMAN

- pour stocker et portionner

PE

Référence	Couleur	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
473811		90	330	1,0	**3,13**
473812		90	330	1,0	**3,13**
473813		90	330	1,0	**3,13**
473814		90	330	1,0	**3,13**
473815		90	330	1,0	**3,13**

BOÎTE À OUTILS BARMAN

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
815025	120	140	**6,67**

TAPIS BARMAN

- tapis pratiques en plastique durable
- essuyer avec un chiffon humide ou rincer à l'eau courante, sécher

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	**473900**	590	80	16	**6,28**
2.	**473910**	450	300	10	**10,30**

GIVREUR DE VERRES

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
477000	200	160	70	**6,91**

ORGANISATEUR D'ACCESSOIRES DE BAR

- bac à serviettes 150x150 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
477100	240	150	105	**5,59**

BOÎTE À OUTILS BARMAN

- composée de 5 pièces

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
473500	500	160	90	**15,60**

REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES EN ACRYLIQUE

- refroidisseur en acrylique

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
477280	272	204	194	**16,00**

HOUSSE ISOTHERME POUR BOUTEILLES DE VIN

- en acrylique
- diamètre intérieur Ø=100 mm

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
477012	120	230	**11,40**

SEAU ISOTHERME À GLAÇONS

- égouttoir et pinces à glaçons compris dans le kit

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
479200	150	220	2	**33,80**
479330	170	230	3	**82,00**
479500	200	250	5	**86,10**

REFROIDISSEUR EN VERRE

- réalisé en verre
- prix pièce

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces.	Prix (€) HT
400361	145	280	2,85	4	**6,93**

HOUSSE ISOTHERME POUR BOUTEILLES DE VIN

Référence	V litres	Prix (€) HT
477201	1,9	**15,20**

1 SUPPORT SEAU À VIN

Référence	H mm	Prix (€) HT
478610	600	**35,20**

2 SUPPORT SEAU À VIN

Référence	H mm	Prix (€) HT
478680	680	**61,00**

3 SEAU À CHAMPAGNE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
477771	210	205	4,5	**11,00**

4 SEAU À CHAMPAGNE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
477351	200	205	4,5	**10,60**

SIPHON ISI SODA

- valve de contrôle de pression pour un maximum de confort et de sécurité
- sert à préparer de l'eau gazeuse et des boissons pétillantes aromatisées
- jusqu'à 1 litre commode
- graduation intérieure protégeant contre les débordements
- cartouches soda recommandés: Référence 500010

Référence	V litres	Prix (€) HT
500500	1	**81,40**

SIPHON À EAU SODAMAKER CLASSIC

- siphon design vintage
- éléments de travail en acier inox
- système de jusqu'à 1 litre d'eau en jusqu'à 1 litre
- robinet anti-fuites
- graduation intérieure protégeant contre les débordements

Référence	V litres	Prix (€) HT
500505	1	**85,90**

CARTOUCHES POUR SIPHONS À EAU

- ISI SODA - chaque cartouche contient 8,4 g de CO2 pur
- cartouches en acier de la plus haute qualité
- chaque cartouche est pesée électroniquement de manière afin de garantir qu'elle est remplie de gaz
- les cartouches peuvent être utilisées dans tous les siphons disponibles sur le marché
- seules les cartouches ISI peuvent être utilisées dans les siphons ISI sans faire perdre la garantie

Référence	Produit	K pièces	Prix (€) HT
500010	Cartouches SODA	10	**6,29**

SIPHON À EAU TWIST'N SPARKLE

- utilisation facile et sans risques
- bouteille en PET transparente recyclable
- un paquet de cartouches (6 pcs) dans le kit standard

Référence	V litres	Prix (€) HT
500504	0,95	**47,90**

PORTE-BOUTEILLES

- porte-bouteilles mural de bar

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
474310	550	100	150	**27,50**

RANGE-VERRES SUSPENDU

- modèle 478020 - 2 rangées
- modèle 478030 - 3 rangées
- modèle 478050 - 5 rangées

Référence	L mm (avant)	L mm (arrière)	P mm	H mm	Prix (€) HT
478020	200	160	355	70	**5,33**
478030	295	255	355	70	**7,85**
478050	480	450	355	70	**12,40**

PRESSE-AGRUMES

- tamis à fruits Ø=120 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
473012	185	225	710	**64,70**

PRESSE-FRUITS

- dispositif actionné par le levier du cône
- les pièces ayant un contact direct avec les aliments sont réalisées en acier inoxydable

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
480021	212	287	396	0,23	230	**267,00**

Conteneur, levier et cône en acier inox

PRESSE-AGRUMES

WARING COMMERCIAL

- presse-agrumes professionnel
- recommandé pour les bars, buvettes, restaurants, hôtels, hôpitaux
- structure en polycarbonate résistant
- bol collecteur de jus en acier inox
- moteur silencieux et puissant pour des performances élevées dans un temps très court
- vitesse 1800 tr/min
- cache anti-éclaboussures
- les pièces en contact avec les aliments peuvent être lavées au lave-vaisselle

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
482040	270	255	490	8,8	0,62	230	**1035,00**

PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

- structure ouverte
- 2 embouts de compression interchangeables
- base en aluminium anodisé
- bol et crépine en polycarbonate
- couvercle du bol transparent
- l'appareil conçu pour un travail en continu
- vitesse 900 tr/min

2 embouts de compression dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
480012	315	200	440	5,7	0,18	230	**167,00**

stalgast matériel de restauration professionnelle

PILEUR À GLACE

- bol et tiroir en plastique

Lames en acier inox

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
471000	160	135	270	**42,10**

PILEUR À GLACE ÉLECTRIQUE

- moteur silencieux
- bol de 2 l et entonnoir compris dans le kit
- hauteur tolérée des bols: jusqu'à 250 mm
- grande bouche de remplissage
- rendement jusqu'à 30 kg/h
- lame de coupe en acier inoxydable
- appareil adapté pour un fonctionnement continu

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	U V	Prix (€) HT
471200	190	250	440	9	230	**1096,00**

MACHINE À GLAÇONS CUBE

- machine à glace d'appoint
- remplissage d'eau manuel
- panneau de commande électronique
- rendement jusqu'à 12 kg/24h
- bac à glace 1 kg
- refroidie par air
- maintient la glace jusqu'à 4h
- structure en plastique résistant

Modèle du cube

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
871101	305	380	380	0,13	230	**273,00**

MACHINE À GLAÇONS POUR GLACE PILÉE

INOX · 6 dH · BREMA Ice Makers

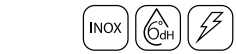
- destinée aux discothèques, bars, restauration rapide « Fast Food », hôtels, poissonneries, etc.
- produit de la glace pilée (91 % de cubes de glace secs)
- haute efficacité: de 1 litre d'eau = 1 kg de glace
- rendement élevé, jusqu'à 55kg/24h
- dispose d'un bac à glaçons (capacité de 10 kg)
- boîtier en tôle AISI304 SS
- parois isolées
- connexion à l'eau requise
- vidange par gravité

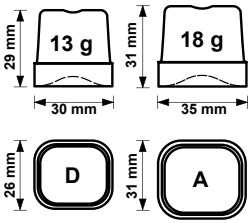
Référence	Rendement kg/24h (~cubes)	capacité du bac kg	consommation d'eau litres/kg	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
873551	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	**3255,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

MACHINES À GLAÇONS CUBE AUTONOMES

- destinées aux hôtels, restaurants, bars, discothèques et établissements de restauration rapide « Fast Food »
- refroidies par air (système de refroidissement recommandé en cas de montage de la machine à glaçons en tant qu'appareil autonome)
- consommation d'eau inférieure à celle des modèles refroidis à l'eau
- formation de cubes par méthode de pulvérisation
- dispose d'un bac à glaçons (capacité est indiquée dans le tableau des jusqu'ànnées techniques)
- parois isolées
- connexion à l'eau et vidange requises
- vidange par gravité
- structure du modèle 872211 en plastique ABS





1 2 5 8

21 kg/24h | 21 kg/24h | 46 kg/24h | 155 kg/24h

N°	Référence	Rendement kg/24h (~cubes)	Capacité du bac kg (~cubes)	Type de cube	L mm	P mm	H mm	Consommation d'eau litres/kg	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**872211**	jusqu'à 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**1087,00**
2.	**872213**	jusqu'à 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**1177,00**
3.	**872281**	jusqu'à 28 (~1550)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	**1376,00**
4.	**872331**	jusqu'à 33 (~1830)	16 (~950)	A	500	580	690	3,3	0,37	230	**1625,00**
	872421	jusqu'à 42 (~2330)	16 (~950)	A	500	580	690	4,0	0,45	230	**1712,00**
5.	**872461**	jusqu'à 46 (~2550)	25 (~1470)	A	500	580	800	4,0	0,50	230	**1810,00**
6.	**872651**	jusqu'à 65 (~3600)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,8	0,65	230	**2449,00**
	872801	jusqu'à 80 (~4440)	40 (~2350)	A	738	600	920	2,6	0,80	230	**2646,00**
	872901	jusqu'à 90 (~5000)	55 (~3240)	A	738	600	1020	2,5	0,85	230	**2778,00**
7.	**872131**	jusqu'à 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1075	2,8	1,05	230	**3444,00**
8.	**872151**	jusqu'à 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1075	2,6	1,40	230	**3707,00**

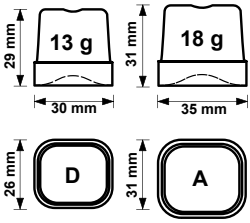
BREMA Ice Makers

MACHINES À GLAÇONS CUBE ENCASTRABLES

- destinées aux hôtels, restaurants, bars, discothèques et établissements de restauration rapide « Fast Food »
- refroidies par air (système de refroidissement recommandé en cas d'encastrement de la machine, p. ex. dans le bar sous le zinc)
- fonctionnement plus silencieux et moins de chaleur dégagée
- formation de cubes par méthode de pulvérisation
- dispose d'un bac à glaçons (capacité est indiquée dans le tableau des jusqu'ànnées techniques)
- parois isolées
- connexion à l'eau et vidange requises
- vidange par gravité
- structure du modèle 872211 en plastique ABS

INOX

Modèle du cube



4

jusqu'à 42 kg/24h

6

jusqu'à 90 kg/24h

7

130 kg/24h

N°	Référence	Rendement kg/24h (~cubes)	Capacité du bac kg (~cubes)	Type de cube	L mm	P mm	H mm	Consommation d'eau litres/kg	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**872212**	jusqu'à 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**1115,00**
2.	**872214**	jusqu'à 21 (~1600)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**1188,00**
3.	**872282**	jusqu'à 28 (~1550)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	**1378,00**
4.	**872332**	jusqu'à 33 (~1830)	16 (~950)	A	500	580	690	13,0	0,37	230	**1658,00**
	872422	jusqu'à 42 (~2330)	16 (~950)	A	500	580	690	15,0	0,45	230	**1712,00**
5.	**872462**	jusqu'à 46 (~2550)	25 (~1470)	A	500	580	800	14,0	0,50	230	**1810,00**
6.	**872652**	jusqu'à 65 (~3600)	40 (~2350)	A	738	600	920	12,8	0,65	230	**2449,00**
	872802	jusqu'à 80 (~4440)	40 (~2350)	A	738	600	920	14,4	0,80	230	**2646,00**
	872902	jusqu'à 90 (~5000)	55 (~3240)	A	738	600	1020	14,2	0,85	230	**2778,00**
7.	**872132**	jusqu'à 130 (~7220)	65 (~3830)	A	840	740	1075	15,3	1,05	230	**3444,00**
8.	**872152**	jusqu'à 155 (~8610)	65 (~3830)	A	840	740	1075	13,0	1,40	230	**3707,00**

stalgast matériel de restauration professionnelle

jusqu'à 26 kg/24h

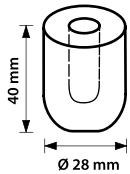
MACHINE À GLAÇONS CUBE

- destinées aux hôtels, restaurants, bars et établissements de restauration rapide
- formation de cubes par méthode de trempage
- dispose d'un bac à glaçons
- parois isolées
- connexion à l'eau et vidange par gravité requises

INOX

Modèle du cube

15g



Référence	Rendement kg/24h (~cubes)	Capacité du bac kg (~cubes)	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
871120	jusqu'à 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	**621,00**
871126	jusqu'à 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	**690,00**

MACHINE À GLACE ÉCAILLE

BREMA Ice Makers

INOX

Modèle du cube

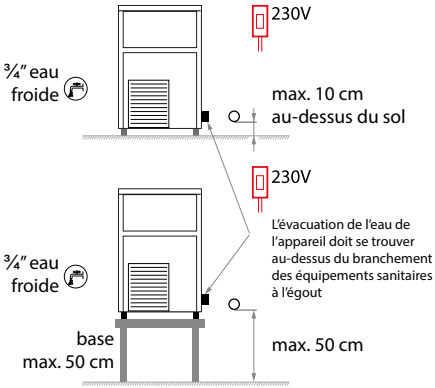
- destinées aux hôtels, restaurants, bars, discothèques et établissements de restauration rapide « Fast Food », supermarchés, poissonneries, usines industrielles et même aux centres de soins ambulants
- dispose d'un bac à glaçons (capacité est indiquée dans le tableau des jusqu'ànnées techniques)
- parois isolées
- connexion à l'eau et vidange requises
- vidange par gravité

jusqu'à 90 kg/24h

jusqu'à 150 kg/24h

N°	Référence	Refroidissement	Rendement kg/24h (~cubes)	V kg	L mm	P mm	H mm	Consommation d'eau litres/kg	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**873901**	par air	jusqu'à 90	20	500	660	690	1,0	0,55	230	**2909,00**
	873902	à l'eau	jusqu'à 90	20	500	660	690	6,3	0,55	230	**2909,00**
2.	**873151**	par air	jusqu'à 150	40	738	690	920	1,0	0,65	230	**3390,00**
	873152	à l'eau	jusqu'à 150	40	738	690	920	6,4	0,65	230	**3390,00**

POSTE DE CONNEXION DE LA MACHINE À GLAÇONS CUBE



ACCESSOIRES POUR MACHINES À GLAÇONS

AJUSQU'ÀUCISSEUR D'EAU

Référence	Numéro de page
820081 **820121** **820161**	469

Référence	Numéro de page
822990	469

Référence	Numéro de page
822998	469

SEL

Référence	Numéro de page
820999	469

FILTRE À EAU

Référence	Numéro de page
822825 **822827** **822829** **822831**	467

COMPTEUR DÉBIT EAU

Référence	Numéro de page
823998	467

VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR BOUTEILLES

- structure peinte à la poudre (noire)
- éclairage
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- dégivrage automatique
- évaporation automatique du condensat
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

2

1

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
882151	une porte (battante)	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	**526,00**
882160	2 portes (battantes)	900	535	870	254	+2/+8	0,28	230	**658,00**
882161	2 portes (coulissantes)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	**685,00**

TABLE RÉFRIGÉRÉE DE BAR

- structure peinte à la poudre (noire)
- éclairage LED
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- dégivrage automatique
- évaporation automatique du condensat
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- 4 étagères dans le kit (882180)
- 6 étagères dans le kit (882181)
- étagère supplémentaire - Référence 840655
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
882180	2 portes (battantes)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	**1303,00**
882181	3 portes (battantes)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	**1575,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR BOUTEILLES

- structure peinte à la poudre (noire)
- éclairage
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- dégivrage automatique
- évaporation automatique du condensat
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- 882170: 4 étagères dans le kit
- 882171, 882172: 8 étagères dans le kit
- étagère supplémentaire pour: 880170 - Référence: 840652
- étagère supplémentaire pour: 880171 - Référence: 840653
- étagère supplémentaire pour: 880172 - Référence: 840654
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
882170	une porte (battante)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	**930,00**
882171	2 portes (coulissantes)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	**1365,00**
882172	2 portes (battantes)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	**1290,00**

CONGÉLATEUR VITRINE POUR BAR

- structure et compartiment réalisés en acier
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- dégivrage automatique
- évaporation automatique du condensat
- porte à fermeture automatique
- vitre chauffée
- 2 étagères dans le kit
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
880180	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	**976,00**

MACHINES À CAFÉ ET ACCESSOIRES

Avec les machines à café professionnelles, vous préparerez tous les types de cafés savoureux. Les accessoires présentés permettront de décorer et servir élégamment des gâteaux et des desserts.

Machines à expresso 308-312
Moulins à café 313
Percolateur 313
Frigo à lait de café 310
Table pour machine à expresso 314
Bac à marc de café 317
Verrerie de café 315-316
Détergents pour machines à café 318

MACHINES À CAFÉ

- machines à café professionnelles pour bar et bistrots, pâtisseries, hôtels, restaurants et bureaux
- pour préparer de nombreux types de café et de boissons chaudes: expresso, lungo, cappuccino, café au lait, lait chaud, lait moussé chaud, eau chaude
- filtres à eau dédiés p. 467-469

MACHINE À CAFÉ

- machine à expresso automatique
- structure en acier inox
- panneau de commande tactile
- moulin avec épaisseur du café réglable
- bac à eau d'une capacité de 1,8 l
- capacité du réservoir à café 250 g
- robinet mobile h = 60-140 mm
- réglage de la force du café 7-12 g
- réglage de la quantité du café - 30-250 ml
- bac à marc de café: 50 portions
- pression: 19 bar
- réglage de la température d'infusion du café
- utilisation possible de café moulu
- compteur de cafés préparés

Système autonome de moussage de lait et de préparation de cafés au lait

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
486960	240	440	520	16	1,35	230	**850,00**

stalgast matériel de restauration professionnelle

REFRIGÉRATEUR À LAIT POUR MACHINES À CAFÉ

- machine à expresso automatique
- écran tactile d'une diagonale de 3,5"
- réservoir à lait compris dans le kit
- moulin avec épaisseur du café réglable
- bac à eau d'une capacité de 2 l
- possibilité de raccorder un réservoir à eau plus grand
- capacité du réservoir à café 500 g
- robinet mobile h = 75-115 mm
- réglage de la force du café 6,5-10,5 g
- réglage de la quantité du café - 30-250 ml
- bac à marc de café: 60 portions
- pression: 19 bar
- réglage de la température d'infusion du café
- utilisation possible de café moulu
- compteur de cafés préparés

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
486950	320	465	540	11,7	1,35	230	**886,00**

Robinet réglable

Plateau d'égouttage

Emplacement pour tasses

Panneau tactile

FRIGO À LAIT DE CAFÉ

- réfrigérateur à lait à compression de la plus haute qualité
- dédié aux machines automatiques à expresso
- porte à double vitrage
- ouvertures pour tuyau à lait des deux côtés
- éclairage du compartiment
- circulation d'air forcée

Compatible avec la plupart des machines à expresso

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
844100	220	512	376	7	0~4	21	0,11	230	**262,00**

MACHINE À EXPRESSO 1 GROUPE

- commande électronique
- possibilité de programmer 4 portions d'eau pour chaque groupe
- chaudière à eau en cuivre
- bac à eau d'une capacité de 2,75 l
- valve vapeur
- valve eau chaude

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
486050	250	420	410	1,5	2,1	230	**1457,00**

MACHINE À EXPRESSO 1 GROUPE

- commande électronique
- possibilité de programmer 4 portions d'eau pour chaque groupe
- chaudière à eau en cuivre

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
486200	460	590	530	6	2,8	230	**2431,00**

MACHINE À EXPRESSO 1 GROUPE AVEC MOULIN

- commande électronique
- possibilité de programmer 4 portions d'eau pour chaque groupe
- chaudière à eau en cuivre
- moulin automatique à café d'une puissance de 0,45 kW intégré dans l'appareil
- vitesse de rotation du moulin 1300 tr/min
- dose de café réglable de 5 à 12g

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
486400	460	590	630	6	2,8	230	**2833,00**

MACHINE À EXPRESSO 2 GROUPES

- commande électronique
- possibilité de programmer 4 portions d'eau pour chaque groupe
- chaudière à eau en cuivre
- indicateur de pression

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
486100	650	530	480	11,5	2,5	230	**2877,00**

MACHINE À EXPRESSO 2 GROUPES

- commande électronique
- possibilité de programmer 4 portions d'eau pour chaque groupe
- chaudière à eau en cuivre

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
486300	460	590	530	6	2,8	230	**2955,00**

MACHINE À EXPRESSO 2 GROUPES AVEC ÉCRAN D'AFFICHAGE

- écran d'affichage électronique avec avertisseur signalant l'entartrage et la nécessite de nettoyer l'appareil
- contrôle électronique de la température de l'eau dans la chaudière
- système de contrôle précis de température utilisant la technologie « PID »
- réglage indépendant de la température d'infusion du café pour chaque groupe
- possibilité de programmer 4 portions d'eau pour chaque groupe
- chaudière à eau en cuivre
- indicateur de pression

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
486150	680	590	550	11,5	4,79	400	**4601,00**

MOULIN À CAFÉ

- automatique
- épaisseur du café réglable
- 2 doses de café électroniquement contrôlées
- 3 modes de mouture de café (1 portion, 2 portions, mouture continue)
- compteur de cafés préparés
- boîtier en ABS

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
486502	170	340	410	0,5	0,275	230	**614,00**

MOULIN À CAFÉ

- épaisseur du café réglable
- dose de café réglable de 5 à 12 g
- pilon à café intégré
- facile à nettoyer
- boîtier en ABS

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
486500	170	340	430	0,5	0,27	230	**415,00**

PERCOLATEUR

- capacité maximale du bac à eau 1,8 l
- capacité de la verseuse à café 1,6 l
- muni d'un témoin lumineux de marche
- plaque chauffante supérieure
- cruche en verre comprise dans le kit
- 10 filtres (pcs) dans le kit
- structure en acier inox avec éléments en plastique noir
- pieds antidérapants

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**752286**	Percolateur	205	385	455	1,6	2,02	230	**175,00**
2.	**752289**	Verseuse	-	-	-	1,6	-	-	**10,90**

SIPHON ISI THERMO XPRESSWHIP

- siphon automatique pour crème fouettée et sauces
- grâce à l'isolation, le siphon maintient la température des aliments (dédié aux restaurants, cafés et pâtisseries)
- bouteille en acier inox de haute qualité, aux parois à double isolation
- dosage en appuyant sur le bouton
- équipement: base antidérapante, grille de drainage
- joint en silicone résistant à haute température
- système fermé - conforme aux normes HACCP
- cartouches CREAM dédiées

Référence	V litres	Prix (€) HT
500410	1	**263,00**

TABLE POUR MACHINE À EXPRESSO

INOX

- tiroir coulissant avec boutoir et bac à marc de café
- placard pour filtre adoucisseur d'eau
- tiroir à ustensiles
- ouverture dans le plan de travail pour branchement de la machine à café

Tiroir récupérateur de marc

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
486700	1000	700	1000	**740,00**

TABLE POUR MACHINE À EXPRESSO*

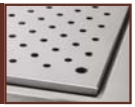
INOX

- tiroir coulissant avec boutoir et bac à marc de café
- lavabo avec égouttoir amovible
- placard pour filtre adoucisseur d'eau
- tiroir à ustensiles
- ouverture dans le plan de travail pour branchement de la machine à café

Référence	W mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
486710	1500	700	1000	**926,00**

Tiroir récupérateur de marc

Égouttoir



Cuve de l'évier

*la table est vendue sans robinetterie

stalgast matériel de restauration professionnelle

VERRERIE DE CAFÉ

- verrerie professionnelle d'usage gastronomique pour cafés, restaurants et hôtels
- vendues par cartons (K)
- prix à la pièce
- le tableau fait apparaître les capacités totales

VERRES À BOISSONS CHAUDES

- 400195 - prix du kit (1 tasse + 1 soucoupe)
- 400194 - prix du kit (1 tasse + 1 soucoupe)

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400195**	60-45	55	0,075	12	**1,40**
2.	**400194**	85-60	68	0,185	6	**2,08**
3.	**400098**	76-49	110	0,240	12	**1,16**
4.	**400099**	82-55	149	0,380	12	**1,71**

VERRE À IRISH COFFEE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400063	76-69	146	0,225	12	**2,03**

VERRE À LATTE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400193	78-68	146	0,260	12	**1,71**
400196	84-75	162	0,360	6	**1,97**
400197	91-75	175	0,455	6	**2,26**

TASSE À CAPPUCCINO

- prix du kit (1 tasse + 1 soucoupe)
- modèle 400256 - diamètre de la soucoupe: 135 mm
- modèle 400257 - diamètre de la soucoupe: 117 mm

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400256**	91-40	64	0,238	6	**2,08**
2.	**400257**	64	57	0,09	6	**1,45**

VERRE À EXPRESSO ET EAU

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
400018	72-47	80	0,140	12	**0,68**

Luigi Bormioli ITALY

TASSES À CAFÉ

- soucoupe en acier inox comprise dans le kit
- réalisées dans la technologie de verre léger et de parois doubles
- la conception des tasses assure le maintien des températures hautes et basses, ainsi que la protection contre les brûlures et l'effet de condensation sur les parois externes du verre
- prix à la pièce
- vendues par cartons (K)
- le tableau fait apparaître les capacités totales

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400901**	Tasse à expresso	61	54	0,065	2	**9,78**
2.	**400902**	Tasse à cappucino	82	73	0,165	2	**11,20**
3.	**400903**	Tasse multi-usage	98	88	0,3	2	**13,40**

1 2 3

TASSES/VERRES THERMIQUES

- prix à la pièce
- vendus par cartons (K)
- le tableau fait apparaître les capacités totales

1 2 3

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400904**	Tasse	85	113	0,32	2	**13,40**
2.	**400905**	Verre	82	113	0,27	2	**10,10**
3.	**400906**	Verre à latte	90	115	0,34	2	**11,60**

vide d'air entre les parois

TASSES

Pasabahce

- prix à la pièce
- vendus par cartons (K)
- le tableau fait apparaître les capacités totales

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400309**	Tasse à expresso avec soucoupe	58-29	59	0,072	6	**1,70**
2.	**400310**	Tasse avec soucoupe	82-42	82	0,215	6	**2,55**

1 2

stalgast matériel de restauration professionnelle

PICHET

- mousseur à lait

INOX

Référence	V litres	Prix (€) HT
372035	0,35	**5,88**
372060	0,60	**7,98**
372100	1,00	**9,19**
372150	1,50	**13,50**
372200	2,00	**16,50**

MINI RÉCIPIENT À LAIT

INOX

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
546017	48	80	0,145	**3,90**
546015	77	125	0,600	**6,46**

TASSEUR À CAFÉ

Référence	Ø mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
486012	57	94	0,4	**23,00**

BALANCE D'APPOINT

- pour peser les portions de café
- instrument de précision, assure une pesée à 0,1 g
- alimentation par pile (3 piles AA dans le kit) ou par alimentateur réseau (option)
- temps de travail sur piles 300 heures
- temps de stabilisation de la mesure env. 3 sec.
- empilable
- arrêt automatique
- boîtier en ABS
- protection contre les surcharges
- tarage multiple

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Échelle kg	Précision g	Prix (€) HT
730009	145	205	45	0,4	0,5	0,1	**67,30**

BAC À MARC DE CAFÉ

- bac à marc de café de taille GN 1/4

INOX

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
486014	265	162	102	**11,90**

DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS

INOX

N°	Référence	Description	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**363200**	De cannelle	70	130	0,4	**7,28**
2.	**363300**	De chocolat	70	130	0,4	**7,28**
3.	**363150**	De sucre en poudre	70	130	0,4	**7,61**

DÉTERGENT POUR SYSTÈMES DE MOUSSAGE DU LAIT

- destiné à l'entretien quotidien de l'appareil
- élimine les dépôts de lait (résidus de graisse et de protéines)
- peut être utilisé pour nettoyer les surfaces externes de l'appareil
- n'affecte pas le goût ni l'odeur de la préparation
- exerce un effet de détartrage

Référence	V litres	Prix (€) HT
648200	1	**4,84**

DÉTERGENT POUR MACHINE À EXPRESSO

- conçu pour le nettoyage des machines à café à manche (nettoyage du groupe), machines automatiques à expresso, plats en porcelaine, surfaces internes de thermos, etc.
- agent pour éliminer les tanins et les dépôts de café
- poudre haute performance à base d'oxygène actif

Référence	V litres	Prix (€) HT
648210	0,5	**6,32**

BROSSE DE NETTOYAGE POUR MACHINE À EXPRESSO

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
486011	10	145	**12,80**

BROSSE DE NETTOYAGE

- brosses multi-usage pour tuyaux et machines à expresso

N°	Référence	Ø mm	D mm	L mm	Prix (€) HT
1.	**486721**	6	-	165	**2,31**
2.	**486741**	-	38	254	**5,81**
3.	**486742**	16	-	635	**6,20**

FILTRE À EAU

- rendement jusqu'à 100 litres ou durée d'utilisation jusqu'à 6 mois
- capacité maximale du bac à eau 1,5 l
- temps de préparation de l'eau pour l'utilisation min. 6 heures
- peut être utilisé dans toutes les machines à café avec réservoirs d'eau disponibles dans le commerce, sans adaptateur, sans montage
- l'indicateur d'usure (libellé en unités de temps) vous rappelle de remplacer le filtre par un nouveau
- montage facile et changement du filtre directement par l'utilisateur
- améliore le goût, l'arôme et l'aspect du café
- protège contre l'entartrage

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
822300	85	26	**12,90**

ÉQUIPEMENT DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Accessoires et appareils aidant les pâtissiers et les boulangers à confectionner toutes sortes de gâteaux, de desserts et d'autres sucreries.

Cartouches 320-323
Portionneurs, cuvettes, coupes à glace 325-327
Poches, douilles pâtissières 324, 330-331
Plats à gâteaux et fruits 336-338
Pétrins planétaires 340
Machine à chocolat chaud 339
Chalumeau de cuisine, coquilles à crème brûlée 339
Couteaux pâtissiers 335

SIPHONS

INOX

- solution parfaite pour les cafés, pubs, pâtisseries, glaciers, restaurants et traiteurs
- nécessaire pour préparer les plats de la cuisine moléculaire
- disponibles siphons culinaires et à eau
- rehaussent le goût des crèmes, de la chantilly, des sauces, mousses, soupes et autres
- faciles à utiliser et fiables
- permettent de préparer à l'avance de la crème fouettée et les sauces et de les conserver au froid pendant plusieurs jours
- utiliser uniquement des cartouches ISI ; l'emploi d'autres cartouches annulera la garantie

SIPHON À CHANTILLY ISI

- siphon pour crème fouettée, crèmes et mousses froides
- capacité des siphons: 0,5 et 1 litre
- tête en acier inox
- mode d'emploi: verser 0,5 litre de crème à fouetter (30 % de graisse), insérer 1 cartouche, secouer le siphon ; il est recommandé de refroidir au préalable le siphon et la crème (pour obtenir 1 litre de chantilly, utiliser 2 cartouches)
- cartouches CREAM dédiées
- **le seul système avec certificat HACCP**

Douille tulipe comprise dans le kit standard

Référence	V litres	Prix (€) HT
500051	0,5	**95,90**
500101	1,0	**111,00**

SIPHON ISI GOURMET WHIP

- siphon pour crème fouettée, crèmes et mousses chaudes
- l'appareil peut être chauffé dans un bain-marie jusqu'à 75°C
- tête du siphon en acier inox
- joint en silicone résistant à haute température
- cartouches „Professional" dédiées

3 douilles comprises dans le kit standard

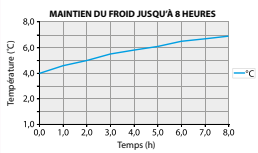
Référence	V litres	Prix (€) HT
500205	0,5	**127,00**
500210	1,0	**150,00**

SIPHON ISI THERMO WHIP

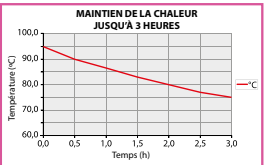
- siphon pour crème fouettée, crèmes et mousses chaudes ou froides
- grâce à l'isolation, le siphon maintient la température des aliments (dédié aux restaurants, cafés et pâtisseries)
- l'appareil peut être chauffé dans un bain-marie jusqu'à 75°C
- parois de la bouteille à double isolation
- anneau en silicone protégeant contre les températures élevées
- joint en silicone résistant à haute température
- facile à nettoyer
- cartouches „Professional" dédiées

3 douilles comprises dans le kit standard

Distribution de la température des produits dans le siphon ISI Thermo Whip Plus dans les conditions suivantes: température initiale des produits 4°C



Distribution de la température des produits dans le siphon ISI Thermo Whip Plus dans les conditions suivantes température initiale des produits 95°C



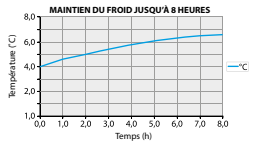
Référence	V litres	Prix (€) HT
500305	0,5	**156,00**

SIPHON ISI THERMO XPRESSWHIP

- siphon automatique pour crème fouettée et sauces
- grâce à l'isolation, le siphon maintient la température des aliments (dédié aux restaurants, cafés et pâtisseries)
- bouteille en acier inox de haute qualité, aux parois à double isolation
- dosage en appuyant sur le bouton
- équipement: base antidérapante, grille de drainage
- joint en silicone résistant à haute température
- système fermé - conforme aux normes HACCP
- cartouches Professional dédiées

Référence	V litres	Prix (€) HT
500410	1	**263,00**

Distribution de la température des produits dans le siphon ISI Thermo Xpress Whip dans les conditions suivantes:
- temp. initiale des produits 4°C
- temp. ambiante 24°C



SIPHON À CHANTILLY

- siphon pour crème fouettée, crèmes et mousses froides
- revêtement antidérapant de la bouteille en silicone
- bouteille en acier inoxydable de haute qualité
- 2 douilles comprises dans le kit standard
- cartouches Professional dédiées

Référence	Produit	V litres	Prix (€) HT
500125	Dessert Whip Mini	0,25	**52,00**
500150	Dessert Whip Mini Plus	0,5	**55,00**

CARTOUCHES POUR SIPHONS

- iSi Professional sont des cartouches d'une plus grande capacité, assurant jusqu'à 20 % d'efficacité en plus
- pour crème fouettée, desserts, de crèmes, mousses, soupes et sauces
- chaque cartouche contient 8,4 g de N2O pur
- cartouches en acier de la plus haute qualité
- chaque cartouche est pesée électroniquement afin de garantir qu'elle est remplie de gaz
- les cartouches peuvent être utilisées dans tous les siphons disponibles sur le marché
- seules les cartouches iSi peuvent être utilisées dans les siphons iSi sans faire perdre la garantie

Référence	Produit	K pièces	Prix (€) HT
500015	Cartouches Professional	10	**6,69**
500016	Cartouches Professional	24	**16,10**
500017	Cartouches Professional	50	**33,40**

ACCESSOIRES POUR SIPHONS ISI

- accessoires adaptés à l'utilisation dans les modèles Dessert Whip Mini et Mini Plus

1 DOUILLE DROITE

Référence	Prix (€) HT
500001	7,21

2 DOUILLE TULIPE

Référence	Prix (€) HT
500002	6,88

3 JEU DE DOUILLES

Référence	Prix (€) HT
500006	23,40

4 JEU DE DOUILLES À FOURRER

Référence	Prix (€) HT
500007	28,80

5 ENSEMBLE RAPID INFUSION

Référence	Prix (€) HT
500011	27,60

6 TAMIS AVEC ENTONNOIR

Référence	Prix (€) HT
500009	44,50

SPATULE À GLACES

- poignée en tritane
- spatule réalisée en acier inox

INOX 18/10

Référence	Couleur de la poignée	L mm	Prix (€) HT
533260	transparente	260	**6,00**
533261	noire	260	**6,60**

PORTE-CORNETS À GLACES

- orifices pour 4 cornets

INOX — PRODUIT POLONAIS Stalgast Radom

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
536004	95	270	90	**25,00**

RINCE-DOSEUR DE GLACE

- pour laver le matériel de service de glaces rapidement et efficacement
- à encastrer dans le plan de travail
- en acier inox
- équipé d'un robinet
- valve 3/8"
- raccord 3/4"

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
530009	220	120	90	**397,00**

INOX

Maintien de l'hygiène avec consommation réduite de l'eau

DOSEURS DE GLACE

stöckel

- poids dans le tableau indiquent le nombre de portions sur 1 litre de glace

Poignée confortable

Grande qualité du mécanisme

Grande qualité du mécanisme

1 DOSEUR DE GLACE

- réalisé en aluminium

AI

Référence	Poids	Prix (€) HT
530300	1/30, portion ~23 g	**37,00**
530400	1/40, portion ~17 g	**37,00**

2 DOSEUR DE GLACE

- réalisé en acier inox

INOX

Référence	Poids	Prix (€) HT
531300	1/30, portion ~23 g	**45,00**
531360	1/36, portion ~19 g	**45,00**
531400	1/40, portion ~17 g	**45,00**

3 DOSEUR DE GLACE

- tête en acier inox
- poignée en plastique

Référence	Poids	Prix (€) HT
532300	1/30, portion ~23 g	**45,00**
532360	1/36, portion ~19 g	**45,00**
532400	1/40, portion ~17 g	**45,00**

CUVETTES ET BACS À GLACE

INOX

CUVETTE RONDE

- bords de la cuvette arrondis
- couvercle réalisé dans la technologie de parois doubles

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**535012**	Cuvette	200	250	7,3	**60,00**
2.	**535023**	Couvercle	-	-	-	**80,80**

CUVETTE À GLACE EN ACIER

- couvercle en polycarbonate, vendu séparément

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**535032**	Cuvette	360	165	120	5	**18,50**
2.	**535031**	Cuvette	360	250	80	5	**18,60**
3.	**535024**	Couvercle pour le modèle 535031	360	250	-	-	**7,00**
4.	**535025**	Couvercle pour le modèle 535032	360	165	-	-	**5,74**

BACS À GLACE

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**535014**	360	165	120	5	**16,50**
2.	**535017**	360	250	80	5	**17,10**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

COUPES À GLACE

- vendues par cartons (K)
- prix pièce
- le tableau fait apparaître les capacités totales

Pasabahçe PROFESSIONAL

N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
1.	**400086**	100-65	82	0,28	6	**1,40**
2.	**400307**	92-68	97	0,25	6	**1,97**
3.	**400096**	114-72	105	0,29	6	**2,08**
4.	**400097**	102-68	142	0,27	6	**2,08**
5.	**400080**	116-70	118	0,16	6	**1,58**
	400258	116-70	133	0,17	6	**1,71**

INOX

Référence	Ø mm	H mm	V litres	K pièces	Prix (€) HT
370101	105	65	0,225	1	**3,29**

ACCESSOIRES POUR LES FOURS

PLAQUE DE CUISSON POUR PAIN ET PÂTISSERIE

Al

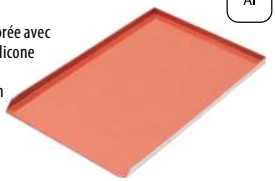
- plaque non perforée
- 3 bords ourlés
- épaisseur:
  911101 - 1,5 mm
  911102 - 2 mm

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
911101	600	400	**18,10**
911102	600	400	**24,50**

PLAQUE DE CUISSON POUR PAIN ET PÂTISSERIE

Al

- plaque non perforée avec revêtement en silicone
- 3 bords ourlés
- épaisseur 1,5 mm



Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
911111	600	400	**32,10**

PLAQUE DE CUISSON POUR PAIN ET PÂTISSERIE

Al

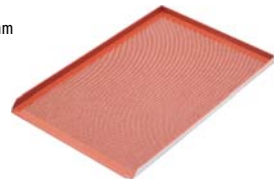
- plaque perforée
- 3 bords ourlés
- épaisseur 1,5 mm

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
911201	600	400	**18,10**

PLAQUE DE CUISSON POUR PAIN ET PÂTISSERIE

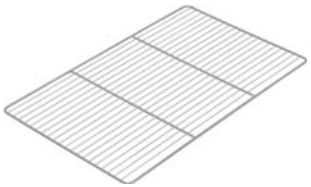
Al

- plaque perforée avec revêtement en silicone
- 3 bords ourlés
- épaisseur 1,5 mm



Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
911211	600	400	**33,00**

GRILLE



Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
103644	600	400	**20,80**

PLAQUE ALUMINIUM

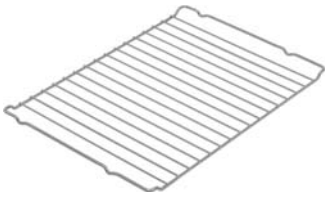
- plaque plate, perforée

Al

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
914201	460	330	**36,80**

GRILLE CHROMÉE

Cr



Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
914402	470	330	**12,30**

PLAQUE ALUMINIUM

- plaque plate

Al

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
914101	460	330	**25,70**

PLAQUE ÉMAILLÉE GN 1/1

- plaque émaillée anti-adhésive
- facile à nettoyer

Référence	Description	L mm	P mm	Prix (€) HT
101021	GN 1/1	530	325	**11,20**

PLAQUE PERFORÉE ANTI-ADHÉSIVE GN 1/1 GRILL

- en aluminium recouvert de téflon
- prête à utiliser sans pré-chauffage
- parfaite pour grillades de légumes et de viande

Teflon Al

Référence	Description	L mm	P mm	Prix (€) HT
917885	GN 1/1	530	325	**206,00**

stalgast matériel de restauration professionnelle

PLAQUE GN 1/1 FAKIRO

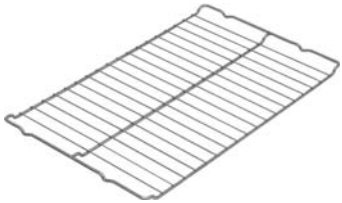
Al

- conçue spécialement pour la cuisson de pizzas fraiches, pain et gâteaux dans les fours à convection
- durée de cuisson réduite de moitié, produits uniformément cuits en haut et en bas

Référence	Description	L mm	P mm	Prix (€) HT
917501	GN 1/1	530	325	**210,00**

GRILLE EN ACIER INOX

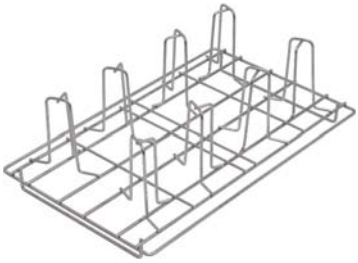
INOX



Référence	Description	L mm	P mm	Prix (€) HT
103114	GN 1/1	530	325	**10,40**

GRILLE À POULET POLO

INOX

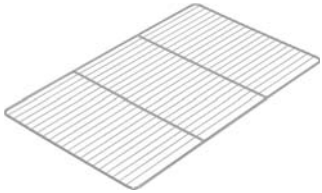


Référence	Description	L mm	P mm	Prix (€) HT
917102	GN 1/1	530	325	**51,00**

GRILLE EN ACIER INOX

- offre GN p. 209-227

INOX



Référence	Description	L mm	P mm	Prix (€) HT
103115	GN 1/1	530	325	**15,40**

JEU DE PLAQUES POUR LES FOURS UNOX GN 1/1

- le jeu comporte 6 plaques GN 1/1 :
  plaque pour cuisson de légumes et préparation de frites
  plaque en téflon pour cuisson d'œufs
  plaque pour grillades de légumes et de viande
  plaque rainurée/lisse pour grillades de viande/cuisson de pizza
  plaque émaillée pour la friture
  plaque en aluminium téflon pour cuisson de pain et d'en-cas

Référence	Prix (€) HT
905603	**791,00**

DOUILLES À DÉCORER

INOX

1 DOUILLE ÉTOILE

Référence	Ø mm	Prix (€) HT
515020	2	**2,35**
515030	3	**2,35**
515040	4	**2,47**
515050	5	**2,47**
515060	6	**2,47**
515070	7	**2,47**
515080	8	**2,47**
515100	10	**2,47**
515110	11	**2,47**
515120	12	**2,47**
515130	13	**2,47**
515140	14	**2,47**
515150	15	**2,47**
515180	18	**2,47**

2 DOUILLE RONDE

Référence	Ø mm	Prix (€) HT
514040	4	**2,47**
514060	6	**2,35**
514100	10	**2,35**

3 DOUILLE ROSACE

Référence	Ø mm	Prix (€) HT
516050	5	**2,47**
516060	6	**2,47**
516080	8	**2,47**

4 DOUILLE PÉTALE

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
517010	10	2,5	**1,00**
517011	13	3,0	**1,00**

5 DOUILLE FEUILLE

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
517020	8	1	**1,33**
517021	10	2	**1,40**

6 DOUILLE RUBAN

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
517030	12	1,5	**1,40**
517031	16	2,0	**1,82**

7 DOUILLE À FOURRER

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
516950	4	95	**3,29**

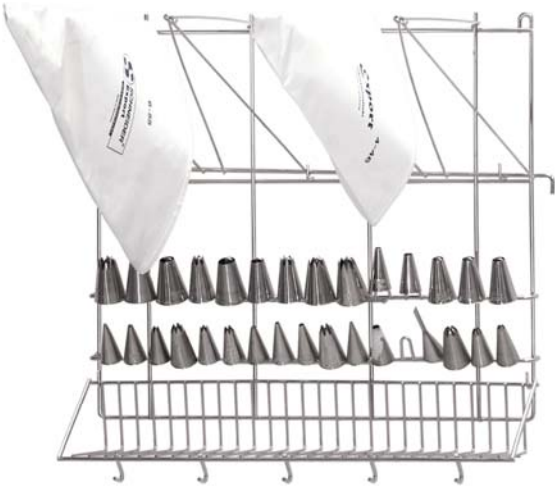
8 JEU DE DOUILLES À DÉCORER

Référence	H mm	Prix (€) HT
518100	ok. 33	**23,90**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

PORTE-POCHES ET DOUILLES

- prix sans équipement
- 31 crochets de suspension pour douilles
- 4 crochets de suspensions pour poches



Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
510000	510	520	**37,90**

POCHE À DOUILLE STANDARD

- embout et bord renforcés
- avec boucle de suspension

Référence	L mm	Prix (€) HT
511252	250	**4,00**
511302	300	**4,53**
511352	350	**4,80**
511402	400	**5,60**
511452	450	**6,13**
511532	530	**6,67**

POCHE À DOUILLE JETABLE

- en rouleau
- épaisseur du film: 75 µm

Référence	L mm	K pièces	Prix (€) HT
510010	300	100	**18,70**
510011	460	100	**25,00**

VERRE EN ACIER POUR TAMISER

INOX

- idéal pour tamiser des produits en vrac et pour préparer et décorer les pâtisseries

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
074400	100	130	**9,92**
074450	120	130	**11,00**

ROULEAU PERFORATEUR

PP

Référence	L mm	L mm	Prix (€) HT
504010	60	210	**11,90**

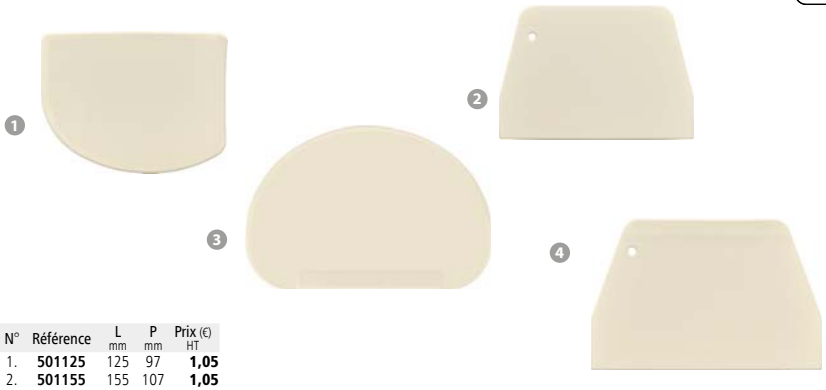
ROULEAU COUPANT

PP

Référence	L mm	L mm	Prix (€) HT
504020	60	210	**4,50**

RACLOIR EN PLASTIQUE

PP



N°	Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
1.	**501125**	125	97	**1,05**
2.	**501155**	155	107	**1,05**
3.	**501160**	160	103	**1,05**
4.	**501195**	195	127	**1,05**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

DÉCOUPOIRS

- lisses

Référence	L mm	H mm	Prix (€) HT
528010	20-110	30	**23,40**

MOULE À MODELER

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
528050	80	80	45	**4,67**

ANNEAU DE PÂTISSIER

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
528034	80	45	**7,14**
528035	100	45	**8,17**
528036	120	45	**10,30**

TAPIS POUR PÂTISSERIES

- réalisé en silicone
- résistance thermique: -20 +220° C

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
521110	520	315	**14,90**
521640	585	385	**18,90**

ROULEAU

- en bois
- roulement à billes
- L surface utile
- longueur du manche 130 mm

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
524390	100	395	**68,70**

INOX

1 ROULEAU EXTENSIBLE
- simple (lisse)

Référence	Description	Prix (€) HT
527150	5 couteaux	**99,50**
527170	7 couteaux	**132,00**

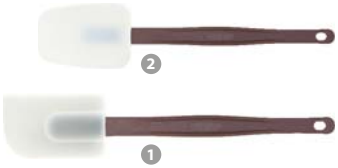
2 ROULEAU EXTENSIBLE
- biface (cranté/lisse)

Référence	Description	Prix (€) HT
527250	5 lames	**119,00**
527270	7 lames	**89,70**

3 PISTOLET À SAUCES ET CRÈMES
- pour doser les sauces, crèmes, chocolat fondu
- idéal pour décorer des pâtisseries et plats
- support compris dans le kit
- 2 douilles ~Ø=3 et 6 mm dans le kit
- bouche ~Ø=9mm
- Ø=210 mm ext. Ø=190 mm int.

Référence	V litres	Prix (€) HT
510020	1,8	**57,20**

MARYSE



N°	Référence	L mm	Prix (€) HT
1.	**525252**	250	**4,50**
	525362	360	**8,40**
	525402	400	**8,70**
2.	**525253**	250	**5,70**
	525363	360	**9,00**
	525403	400	**9,30**

PINCEAU EN SILICONE
- résistance thermique jusqu'à 230°C
- facile à nettoyer
- n'absorbe pas les odeurs

Référence	L mm	L mm	Prix (€) HT
522040	40	240	**4,88**
522080	50	280	**6,98**

FOUET BLANCS EN NEIGE
- 24 fils

Référence	L mm	Prix (€) HT
313251	250	**4,80**
313301	300	**3,47**
313401	400	**4,31**

PINCEAU
- manche en bois

Référence	L mm	Prix (€) HT
523040	40	**2,40**
523080	80	**6,60**

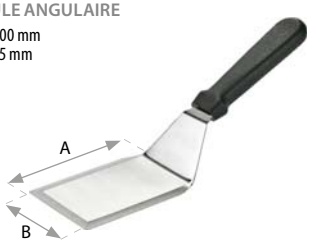
stalgast matériel de restauration professionnelle

COUTEAUX PÂTISSIERS

N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	**251311**	Couteau à pièces montées (lame ondulée)	310	**34,40**
2.	**252360**	Couteau à gâteaux (lame lisse)	360	**39,90**
3.	**252361**	Couteau à gâteaux (lame ondulée)	360	**44,50**
4.	**253352**	Couteau à biscuits (lame crantée)	350	**25,00**
5.	**261260**	Spatule pour masse pâtissière	250	**16,80**
	261310	Spatule pour masse pâtissière	300	**19,50**
	261360	Spatule pour masse pâtissière	350	**21,70**
6.	**263260**	Spatule angulaire (lame lisse)	250	**18,10**
	263310	Spatule angulaire (lame lisse)	300	**19,10**
7.	**334218**	Couteau-spatule pour pièces montées	160	**13,80**

SPATULE ANGULAIRE

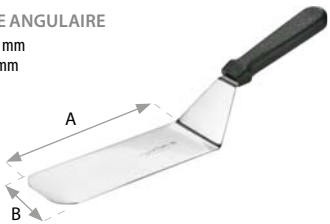
- A = 100 mm
  B = 75 mm



Référence	L mm	Prix (€) HT
334311	270	**23,30**

SPATULE ANGULAIRE

- A = 170 mm
  B = 80 mm



Référence	L mm	Prix (€) HT
334324	360	**27,20**

PALETTE

- en acier inox
- manche en plastique

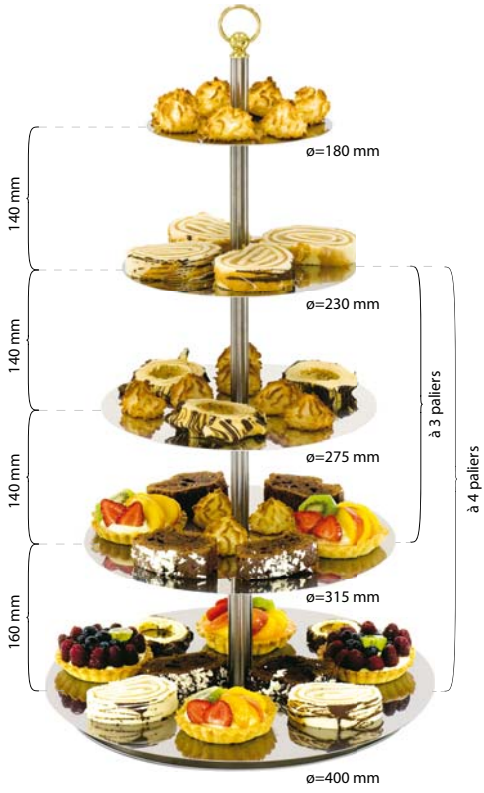
Référence	L mm	L mm	Prix (€) HT
502120	100	240	**13,00**

PALETTE

- en acier inox
- manche en bois

Référence	L mm	L mm	Prix (€) HT
503220	100	220	**3,13**

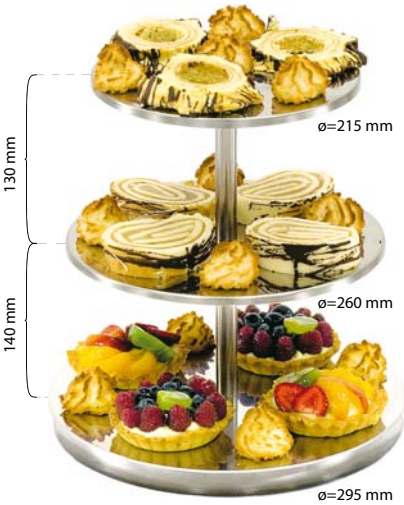
PLATEAUX POUR PIÈCES MONTÉES



PLATEAU POUR PIÈCES MONTÉES

- à paliers multiples (cf. tableau)
- assiettes plates
- assiettes librement empilables

Référence	Produit	H mm	Prix (€) HT
542030	à 3 paliers	480	**119,00**
542040	à 4 paliers	600	**175,00**



PLATEAU POUR PIÈCES MONTÉES

- à 3 paliers
- assiettes plates

Référence	H mm	Prix (€) HT
542031	300	**71,90**

PLATEAU POUR PIÈCES MONTÉES

- base rotative

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
545011	330	50	**20,00**

PLATEAU POUR PIÈCES MONTÉES

- base rotative

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
545010	300	60	**33,30**

PLATEAU POUR PIÈCES MONTÉES

- en verre
- base rotative

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
545012	300	70	**30,90**

PLATEAU EN VERRE

- surface lisse

Paşabahçe

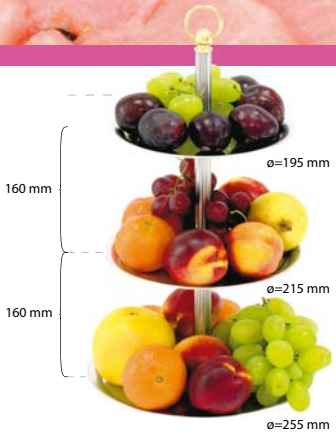
Référence	Ø mm	Prix (€) HT
545013	280	**8,51**

SPATULE À PIÈCE MONTÉE

Référence	L mm	Prix (€) HT
355440	235	**7,22**

PLATEAUX ET PANIERS À FRUITS

INOX



PLATEAU À FRUITS

- à 3 paliers
- assiettes avec ourlets

Référence	H mm	Prix (€) HT
544030	420	**64,20**

PLATEAU À FRUITS

- à 3 paliers
- assiettes avec ourlets

Référence	H mm	Prix (€) HT
544032	500	**62,00**

PANIER À FRUITS

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
544100	280	380	**48,30**

Pasabahçe PROFESSIONAL

CLOCHE SUR PIED

- couvercle compris dans le kit

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
545014	320	262	1	**17,60**

stalgast matériel de restauration professionnelle

CHALUMEAU À CRÈME BRULÉE

- destiné à caraméliser les sauces et crèmes ainsi que pour d'autres usages variés dans la pâtisserie et gastronomie
- temps de travail à la charge maximale de gaz: 500600 - max. 75 min, 500700 - max. 90 min
- température de la flamme 1300°C
- vendu sans gaz
- protection contre l'accès des enfants

Allume-feu piézoélectrique, flamme du bruleur réglable, bouton de blocage de la flamme

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**500600**	128	65	170	0,04	**25,50**
2.	**500700**	153	74	179	0,045	**31,70**

COQUILLE À CRÈME BRULÉE

Pasabahce

- idéale pour gratiner au four
- conditionné en sets de 24 pièces
- prix pièce

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
400088	92-54	58	0,180	**0,89**

MACHINE À CHOCOLAT CHAUD

- pour préparer du chocolat chaud
- bras mélangeur rotatif assure une bonne circulation
- plateau d'égouttage

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	N rotations/min	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
469105	410	280	460	5	65~85	7	1	230	**467,00**

PÉTRIN PLANÉTAIRE

- pour gâteaux légers et chantilly
- modèle 783050: bol d'une capacité de 5 litres et diamètre de 205 mm compris dans le kit
- modèle 783071: bol d'une capacité de 7 litres et diamètre de 230 mm compris dans le kit
- design moderne, base en aluminium
- pièces en contact direct avec les aliments réalisées en acier inoxydable
- bol muni d'une protection de sécurité en polycarbonate avec orifice facilitant l'ajout des ingrédients
- bol amovible
- mécanisme à ressorts de levage de la partie haute de l'appareil
- réglage fluide des rotations sur une grande plage de vitesses

3 douilles comprises dans le kit

Référence	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
782050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	**558,00**
783071	230	250	400	410	7	20	0,3	230	**524,00**

PÉTRIN PLANÉTAIRE

- pour gâteaux légers et chantilly
- bol d'une capacité de 20 l et jeu de trois douilles compris dans le kit
- pièces en contact direct avec les aliments réalisées en acier inoxydable
- bol suspendu sur des bras mobiles
- protection de sécurité
- diamètre du bol 320 mm
- bol amovible
- corps de l'appareil en aluminium

Référence	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	N rotations/min	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
783210	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	**1084,00**

N°	Référence	Produit	Prix (€) HT
1.	**785212**	Spirale de pétrissage à pâte légère	**50,40**
2.	**785211**	Mélangeur à pâte légère	**49,10**
3.	**785213**	Mélangeur à chantilly	**94,10**
4.	**785214**	Bol	**69,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

ÉQUIPEMENT DE PIZZERIA

Large gamme d'équipements et accessoires indispensables dans chaque pizzeria.

Fours à pizza 342-349
Pétrins spirales 351-352
Tourtières, grilles à pizza 355
Sacs, coffres isothermes 355-356
Tables réfrigérées 357
Pelles, spatules à pizza 353-354

FOURS À PIZZA **COMPACT**

- lignes d'équipements destinés à la cuisson de pizzas classiques, gratins, toasts, quiches, flans ou de crèmes brûlées
- modèles des fours destinés aux établissement de restauration de petite et moyenne taille

CONFIGURATION DU COMPARTIMENT DU FOUR :

1 x Ø400mm

FOUR À PIZZA

- **pour les pizzas de 40 cm de diamètre**
- **température de travail jusqu'à 500°C**
- sol en chamotte
- éclairage du compartiment
- résistances réglables indépendamment
- panneau de front réalisé en acier inox
- structure en acier peint en noir

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT	Configuration
782100	Four à compartiment simple	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	**599,00**	
782120	Four à compartiment double	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	**1159,00**	

FOURS À PIZZA **PROFESSIONAL**

- lignes d'équipements destinés à la cuisson de pizzas classiques, gratins, toasts, quiches, flans ou de crèmes brûlées
- modèles des fours destinés aux établissement de restauration de petite et moyenne taille

CONFIGURATION DU COMPARTIMENT DU FOUR:

4 x Ø350mm

FOUR À PIZZA GREDIL

- **pour les pizzas de 35 cm de diamètre**
- **température de travail jusqu'à 450°C**

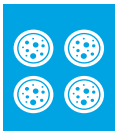
- sol en chamotte
- éclairage du compartiment
- cheminée d'extraction des vapeurs
- résistances réglables indépendamment
- panneau de front réalisé en acier inox
- structure en acier peint en noir

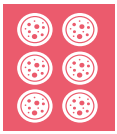
Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT	Configuration
782001	Four à compartiment simple	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	**1011,00**	
782002	Four à compartiment double	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	**1501,00**	

CONFIGURATION DU COMPARTIMENT DU FOUR :

4 x Ø300mm

6 x Ø300mm


4 x Ø360mm


6 x Ø360mm

FOUR À PIZZA X-LINE

- **pour les pizzas de 30 et 36 cm de diamètre**
- **température de travail jusqu'à 500°C**

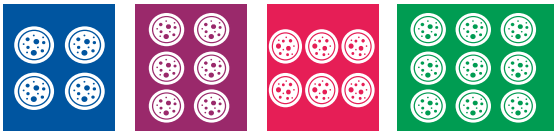
- sol en chamotte
- éclairage du compartiment
- cheminée d'extraction des vapeurs
- résistances réglables indépendamment
- panneau de front réalisé en acier inox
- structure en acier peint en noir

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT	Configuration
781401	Four à compartiment simple	900	735	420	610	610	140	93	4,2	400	**1093,00**	
781402	Four à compartiment double	900	735	750	610	610	140	132	8,4	400	**1642,00**	
781412	Four à compartiment double	900	1020	750	610	915	140	218	14,4	400	**2072,00**	
781421	Four à compartiment simple	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	**1209,00**	
781422	Four à compartiment double	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	**1842,00**	
781432	Four à compartiment double	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	**2490,00**	

FOURS À PIZZA
PROFESSIONAL STRONG

- lignes d'appareils performants pour cuisson de tous les types de pizza
- modèles destinés aux établissements de restauration de taille moyenne

CONFIGURATION DU COMPARTIMENT DU FOUR:



4 x Ø300mm | **6 x Ø300mm** | **6 x Ø300mm** | **9 x Ø300mm**

FOUR À PIZZA E-LINE

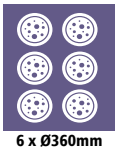
- **pour les pizzas de 30 cm de diamètre**
- **système de chaleur à résistances multiples**
- **température de travail jusqu'à 500°C**

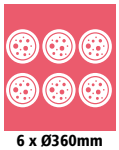
- sol en chamotte
- éclairage du compartiment
- cheminée d'extraction des vapeurs
- résistances réglables indépendamment
- panneau de front réalisé en acier inox
- structure en acier peint en noir

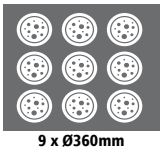
Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT	Configuration
781501	Four à compartiment simple	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	**1224,00**	
781502	Four à compartiment double	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**2243,00**	
781512	Four à compartiment double	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	**2446,00**	
781521	Four à compartiment simple	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	**1788,00**	
781522	Four à compartiment double	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	**2922,00**	
781531	Four à compartiment simple	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	**2216,00**	
781532	Four à compartiment double	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	**3799,00**	

CONFIGURATION DU COMPARTIMENT DU FOUR :

4 x Ø360mm


6 x Ø360mm


6 x Ø360mm


9 x Ø360mm

FOUR À PIZZA F-LINE

- **pour les pizzas de 36 cm de diamètre**
- **système de chaleur à résistances multiples**
- **température de travail jusqu'à 500°C**

- sol en chamotte
- éclairage du compartiment
- cheminée d'extraction des vapeurs
- résistances réglables indépendamment
- panneau de front réalisé en acier inox
- structure en acier peint en noir

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT	Configuration
781601	Four à compartiment simple	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	**1459,00**	
781602	Four à compartiment double	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**2411,00**	
781612	Four à compartiment double	1010	1210	750	720	1080	140	232	18	400	**2907,00**	
781701	Four à compartiment simple	1370	850	420	1080	720	140	145	9	400	**1972,00**	
781702	Four à compartiment double	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**3455,00**	
781712	Four à compartiment double	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	**4434,00**	

FOURS À PIZZA
PROFESSIONAL STRONG

- lignes d'appareils performants pour cuisson de tous les types de pizza
- modèles destinés aux établissements de restauration de taille moyenne

CONFIGURATION DU COMPARTIMENT DU FOUR:

4 x Ø320mm

FOUR À PIZZA S-LINE

- **pour les pizzas de 32 cm de diamètre**
- **système de chaleur à résistances multiples**
- **température de travail jusqu'à 450°C**
- **entrée du compartiment limitant les baisses de température**
- **structure en acier galvanisé**

- sol en chamotte
- éclairage du compartiment
- cheminée d'extraction des vapeurs
- résistances réglables indépendamment
- panneau de front réalisé en acier inox

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

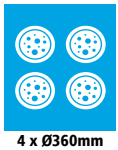
Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H min (utile) mm	H max (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT	Configuration
781014	Four à compartiment simple	975	761	415	658	678	90	145	100	4,45	400	**1092,00**	
781024	Four à compartiment double	975	761	753	658	678	90	145	161	2x4,45	400	**1850,00**	

FOURS À PIZZA
PROFESSIONAL GAS STRONG

- lignes d'appareils performants pour cuisson de tous les types de pizza
- modèles destinés aux établissements de restauration de taille moyenne

CONFIGURATION DU COMPARTIMENT DU FOUR :

4 x Ø320mm



4 x Ø360mm

FOUR À PIZZA GAS-LINE

- **pour les pizzas de 30 et 36 cm de diamètre**
- **système de chaleur à 4 brûleurs**
- **réglage électronique de la température (par palier d'1 degré)**
- **température de travail jusqu'à 450°C**
- **allume-feu piézoélectrique pour la bougie des brûleurs**

- sol en chamotte
- éclairage du compartiment
- entrée du compartiment limitant les baisses de température
- structure en acier peint en noir
- buses à gaz G30 comprises dans le kit

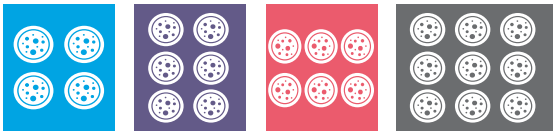
Référence	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT	Configuration
781040	1010	840	470	620	620	155	112	13,9	G20	**3585,00**	
781045	1110	940	472	720	720	155	132	17,0	G20	**4098,00**	

stalgast
matériel de restauration professionnelle

FOURS À PIZZA
PROFESSIONAL EXTRA POWER

- lignes d'appareils très performants pour cuisson de tous les types de pizza
- recommandés pour les établissements à forte fréquentation

CONFIGURATION DU COMPARTIMENT DU FOUR:



4 x Ø360mm | 6 x Ø360mm | 6 x Ø360mm | 9 x Ø360mm

FOUR À PIZZA FR-LINE

- **compartiment tapissé de chamotte**
- **pour les pizzas de 36 cm de diamètre**
- **système de chaleur à résistances multiples**
- **température de travail jusqu'à 500°C**

- éclairage du compartiment
- cheminée d'extraction des vapeurs
- résistances réglables indépendamment
- panneau de front réalisé en acier inox
- structure en acier peint en noir

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT	Configuration
781801	Four à compartiment simple	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	**1814,00**	
781802	Four à compartiment double	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**2979,00**	
781812	Four à compartiment double	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	**3969,00**	
781901	Four à compartiment simple	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	**2446,00**	
781902	Four à compartiment double	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**4167,00**	
781912	Four à compartiment double	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	**5699,00**	

SUPPORT POUR FOUR À PIZZA

- structure soudée

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
781004	Support pour four à pizza 781014, 781024	980	770	1000	**241,00**
782010	Support pour four à pizza 782001, 782002	785	770	1000	**251,00**
782011	Support pour four à pizza 781401,781402, 781501, 781502	910	745	1000	**251,00**
782012	Support pour four à pizza 781411, 781412, 781511, 781512	910	1030	1000	**251,00**
782013	Support pour four à pizza 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	**251,00**
782014	Support pour four à pizza 781431, 781432, 781611, 781612, 781811, 781812	1020	1220	1000	**251,00**
782015	Support pour four à pizza 781521, 781522	1160	745	1000	**239,00**
782016	Support pour four à pizza 781531, 781532	1160	1030	1000	**251,00**
782017	Support pour four à pizza 781701, 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	**251,00**
782018	Support pour four à pizza 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	**502,00**

LAMINOIR À PÂTE

- pour pâte à pizza et pâte à pain
- facilite et simplifie considérablement le travail
- réglage de l'épaisseur de la pâte à partir d'env. 1 ÷ 4 mm
- longueur du rouleau L=300 mm
- poids recommandé de la pâte : 80-210 g
- appareil réalisé en acier inox
- 2 modes de travail : continu / interrupteur à pédale

Interrupteur à pédale

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
786931	510	490	640	29	0,5	230	**1281,00**

PÉTRIN SPIRALE

- pour pâtes lourdes, p. ex. à pizza, à ravioles
- 786100 capacité maximale de la cuve jusqu'à 6,5 kg (pâte)
- 786200 capacité maximale de la cuve jusqu'à 15 kg (pâte)
- 786350 capacité maximale de la cuve jusqu'à 20 kg (pâte)
- les pièces ayant un contact direct avec les aliments sont réalisées en acier inoxydable
- cuve fixe

Cuve et spirale en acier inox

Panneau de commande

1

2

N°	Référence	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	N rotations/min	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**786100**	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	**928,00**
2.	**786200**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**1120,00**
3.	**786350**	400	440	770	800	35	8/16	95	0,85/1,1	400	**1360,00**

PÉTRIN SPIRALE

- pour pâtes lourdes, p. ex. à pizza, à ravioles
- 786102 capacité maximale de la cuve jusqu'à 8 kg (pâte)
- 786202 capacité maximale de la cuve jusqu'à 18 kg (pâte)
- 786302 capacité maximale de la cuve jusqu'à 25 kg (pâte)
- les pièces ayant un contact direct avec les aliments sont réalisées en acier inoxydable
- cuve fixe

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
786102	270	540	560	48	0,37	230	**1183,00**
786202	400	690	630	82	0,9	230	**1352,00**
786302	440	830	720	110	1,3	230	**1660,00**

PÉTRIN SPIRALE

- pour pâtes lourdes, p. ex. à pizza, à ravioles
- 2 vitesses
- tête relevable et cuve amovible
- 786402 capacité maximale de la cuve jusqu'à 18 kg (pâte)
- 786502 capacité maximale de la cuve jusqu'à 25 kg (pâte)
- les pièces ayant un contact direct avec les aliments sont réalisées en acier inoxydable

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
786402	470	720	640	94	0,55	400	**2326,00**
786502	460	840	730	127	1,1	400	**2748,00**

PÉTRIN SPIRALE

- pour pâtes lourdes, p. ex. à pizza, à ravioles
- tête relevable et cuve amovible
- 786400 capacité maximale de la cuve jusqu'à 18 kg (pâte)
- 786500 capacité maximale de la cuve jusqu'à 25 kg (pâte)
- les pièces ayant un contact direct avec les aliments sont réalisées en acier inoxydable

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
786400	400	690	630	100	0,9	230	**1929,00**
786500	440	830	720	128	1,3	230	**2285,00**

1 SPATULE À PIZZA

- manche anti-dérapant
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
270150	150	**44,00**

2 SPATULE À PIZZA

- manche anti-dérapant
- A=200 mm, B=80 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
270260	260	**54,10**

3 SPATULE À PIZZA

- manche en bois
- A=120 mm, B=60 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
503210	270	**2,42**

4 SPATULE À PIZZA

- manche en bois
- A=210 mm, B=75 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
503250	540	**6,46**

5 ROULETTE À PIZZA

- lame droite

Référence	Ø mm	Prix (€) HT
561101	100	**4,13**

6 PELLE À PIZZA

- réalisée en aluminium
- manche en bois

Référence	L mm	P mm	L mm	Prix (€) HT
564022	260	300	200	**13,00**
564052	300	300	500	**26,00**
564102	300	300	1000	**26,00**

7 PELLE À PIZZA

- en bois de hêtre

Référence	L mm	P mm	L mm	Prix (€) HT
564030	350	300	1100	**26,00**
564040	350	350	1100	**41,40**

PELLE À PIZZA

- réalisée en aluminium

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
564412	320	300	1200	**48,00**

PELLE DE MANIPULATION À PIZZA

- réalisée en aluminium

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
564413	200	1500	**48,00**

BROSSE POUR FOUR À PIZZA

- poignée en aluminium
- crin en laiton

Référence	L mm	Prix (€) HT
564411	1500	**68,10**

BROSSE POUR FOUR À PIZZA

- crin en laiton
- brosse réglable

Référence	L mm	Prix (€) HT
564401	1100	**97,30**

1

2

3

1 BAC À PÂTE

- idéal pour les pâtons à pizza, à nouilles, etc.

PP

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
563407	600	400	70	**23,40**

2 COUVERCLE POUR BAC À PÂTE

PP

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
563408	600	400	20	**9,66**

3 CHARIOT POUR BAC À PÂTE DE PIZZA

250 kg

Référence	Prix (€) HT
563409	**68,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

ASSIETTE À PIZZA APULIA

- en porcelaine
- vendues par cartons (K)
- prix pièce
- pour une gamme plus large de porcelaine, cf. p. 132-171

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
394419	315	20	6	**6,96**

TOURTIÈRE À PIZZA

- après usage, la tourtière doit être soigneusement lavée, séchée et huilée afin de la protéger contre la corrosion

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
560181	180	25	**2,99**
560201	200	25	**3,32**
560221	220	25	**3,63**
560241	240	25	**3,81**
560261	260	25	**4,52**
560281	280	25	**4,52**
560301	300	25	**5,44**
560321	320	25	**5,72**
560361	360	25	**6,72**
560401	400	25	**8,93**
560451	450	30	**13,30**
560501	450	30	**14,20**

GRILLE À PIZZA

Al

Référence	Ø mm (intérieur)	Ø mm (intérieur)	Prix (€) HT
562231	200	230	**3,56**
562281	250	280	**3,68**
562311	280	300	**3,89**
562330	310	330	**3,81**
562361	350	380	**4,57**
562400	380	400	**5,20**
562460	430	460	**6,25**
562500	480	500	**7,61**

SAC À PIZZA

- nylon résistant aux dégâts
- une isolation en polyester maintient la température au maximum, ne laisse pas passer l'humidité et les odeurs
- grand rabat inclinable
- pochette transparente pour tickets 120x180 mm
- possède une boucle pour accrocher et des orifices de ventilation

Référence	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	Prix (€) HT
563452	550	500	200	510	500	200	**21,60**

SAC À PIZZA

- en vinyle durable
- une isolation épaisse maintient la température et protège contre l'humidité
- grand rabat inclinable avec fermeture velcro
- pochette transparente pour tickets mesurant (LxP) 165x120 mm
- muni d'une poignée de transport et d'orifices de ventilation

Référence	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	Prix (€) HT
563453	500	500	300	480	480	285	**16,30**

COFFRE ISOTHERME POUR PIZZA

- matériau résistant flexible
- bonnes propriétés isothermiques
- facile à nettoyer
- léger

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
057301	410	410	330	32	**50,00**
057351	410	410	390	40	**56,00**

COFFRE ISOTHERME POUR PIZZA

- taille GN 2/3
- structure irrégulière du fond pour une meilleure circulation
- couvercle assurant une fermeture hermétique

La structure irrégulière du fond assure une meilleure circulation

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
057231	415	400	265	27	**27,00**

GANTS THERMIQUES THERMORÉSISTANTS POUR BARBECUE

- en néoprène
- à cinq doigts
- non absorbants

Référence	T °C	Prix (€) HT
505020	jusqu'à 100	**34,40**

GANTS EN LATEX

- en latex avec doublure en polyamide sans coutures
- la finition froissée facilite la manipulation des pièces glissantes
- résistant aux détergents, liquides, acides et alcalis
- approuvé pour le contact avec les aliments

Référence	L mm	Prix (€) HT
505021	300	**25,40**

GANTS DE BOULANGER

- réalisés en cuir
- gants à trois doigts

Référence	T °C	Prix (€) HT
505011	jusqu'à 300	**42,40**

GANTS DE CUISINE

- coton imprégné de produit ignifuge
- gants à deux doigts

Référence	L mm	T °C	Prix (€) HT
505013	430	jusqu'à 230	**9,24**

TABLE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA

- structure et compartiment réalisés en acier
- plan de travail en granit
- capacité portante des étagères jusqu'à 60 kg
- dégivrage automatique
- contrôleur électronique avec affichage de température
- évaporation automatique du condensat
- circulation d'air forcée
- pieds réglables
- 2 étagères GN1/1
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- épaisseur d'isolation 35 mm
- hauteur maximale des conteneurs GN 150 mm
- le prix de la table ne comprend pas les conteneurs
- étagère supplémentaire - numéro de catalogue 841445
- guides dédiés 841443
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Poignées ergonomiques

Référence	Configuration des réservoirs (hauteur maximale GN)	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	257	**802,00**

TABLE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA AVEC REHAUSSE RÉFRIGÉRÉE

- structure et compartiment réalisés en acier inox
- plan de travail en granit
- capacité portante des étagères jusqu'à 60 kg
- dégivrage automatique
- contrôleur électronique avec affichage de température
- évaporation automatique du condensat
- circulation d'air forcée
- pieds réglables
- 2 étagères GN1/1
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- épaisseur d'isolation 35 mm
- hauteur maximale des conteneurs GN 150 mm
- le prix de la table ne comprend pas les conteneurs
- étagère supplémentaire - numéro de catalogue 841445
- guides dédiés 841443
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	Classe climatique	Prix (€) HT
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	**1969,00**

PRÉPARATION DYNAMIQUE

Dispositifs de coupe, pilonnage, hachage, épluchage, émincage et mixage de tous types d'aliments, destinés aux établissements de restauration de toutes les tailles.

Hachoir à viande 366-367
Trancheuses d'escalopes et accessoires 364-365
Machine à saucisses.....368
Trancheuses à charcuterie.....360-362
Épluchеuse de pommes de terre.....359

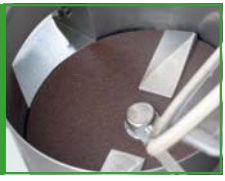
ÉPLUCHEUR

INOX

- charge unitaire de 6 à 12 kg (en fonction du modèle)
- boîtier en polycarbonate avec interrupteur de sécurité
- minuteur réglable (max. 5 minutes)
- possibilité de monter le séparateur d'épluchures 786003 sous l'appareil
- boîtier simple, compact
- travail silencieux
- composants de l'épluchеuse facilement accessibles

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Panneau de commande


Disque abrasif

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**789060**	Épluchеur	415	780	880	60	0,37	400	**1576,00**
	789120	Épluchеur	450	820	920	120	0,55	400	**1744,00**
2.	**789003**	Séparateur d'épluchures	-	-	-	-	-	-	**190,00**

TRANCHEUSE À CHARCUTERIE ET FROMAGES

INOX AI

- boîtier en aluminium anodisé
- chariot, manettes et vis en acier inox
- courroie de comptoir (LxP) 220x180 mm
- construction robuste et fiable
- moteur à propulsion renforcée
- v démontable facilite le nettoyage
- affûteuse intégrée
- réglage de la découpe 0-13 mm

Référence	Ø mm (de la lame)	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
722125	250	570	560	475	18	0,12	230	**1099,00**

TRANCHEUSE À CHARCUTERIE ET FROMAGES

INOX AI

- boîtier en aluminium anodisé
- chariot, manettes et vis en acier inox
- courroie de comptoir (LxP) 225x210 mm
- construction robuste et fiable
- moteur à propulsion renforcée
- chariot démontable facilite le nettoyage
- affûteuse intégrée
- réglage de la découpe 0-13 mm

Référence	Ø mm (de la lame)	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
722130	300	640	610	510	21	0,16	230	**1449,00**

TRANCHEUSE À CHARCUTERIE ET FROMAGES

- destinée à couper la charcuterie et les fromages
- boîtier en aluminium anodisé avec un revêtement antiadhésif
- chariot, manettes et vis en acier inox
- lame recouverte d'une couche antiadhésive
- chariot incliné de 45° pour un tranchage plus facile
- courroie de comptoir (LxP) 270x175 mm
- moteur à propulsion renforcée
- chariot démontable facilite le nettoyage
- affûteuse intégrée
- réglage de la découpe 0-14 mm

Référence	Ø mm (de la lame)	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
722141	300	560	680	520	24	0,18	230	**1855,00**

TRANCHEUSE À CHARCUTERIE ET FROMAGES

- boîtier en aluminium anodisé
- chariot démontable facilitant le nettoyage
- affûteuse intégrée
- réglage de la découpe 0-10 mm
- protège-lame, paroi mobile et lame recouverts d'une couche antidérapante

Référence	Ø mm (de la lame)	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
722252	250	380	490	380	16	0,32	230	**458,00**
722221	220	380	440	340	14	0,15	230	**410,00**

TRANCHEUSE À CHARCUTERIE

- boîtier en aluminium anodisé
- chariot démontable facilitant le nettoyage
- affûteuse intégrée
- réglage de la découpe 0-10 mm

Référence	Ø mm (de la lame)	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
722255	250	380	490	380	16	0,32	230	**438,00**

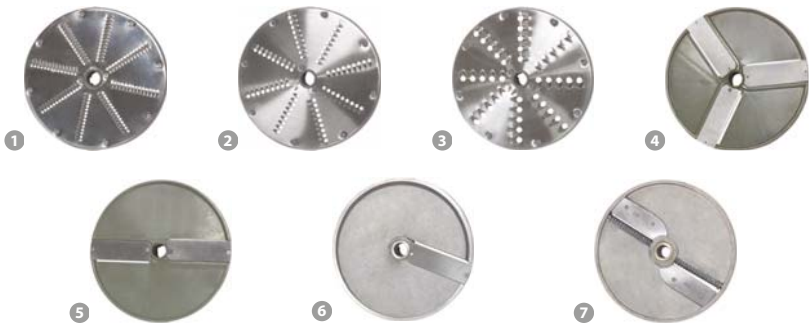
COUPE-LÉGUMES AVEC JEU DE 5 LAMES

- convient aux hôtels, restaurants, cantines ; excellent pour couper les légumes de toutes tailles
- boîtier en fonte d'aluminium
- micro-interrupteur de sécurité
- 5 lames incluses : déchiqueteuses Ø = 2, Ø = 4, Ø = 6 mm et trancheuses 2, 4 mm
- deux entrées fonctionnelles : 160x75 mm et Ø=50 mm

Jeu de 5 lames

Référence	L mm	P mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
713003	230	570	510	jusqu'à 40	22,5	0,55	230	**888,00**

ACCESSOIRES



N°	Référence	Description	Prix (€) HT
1.	**714222**	disque copeaux 2 mm	**39,00**
2.	**714224**	disque copeaux 4 mm	**39,00**
3.	**714226**	disque copeaux 6 mm	**39,00**
4.	**714212**	disque lamelles 2 mm	**39,00**
5.	**714214**	disque lamelles 4 mm	**39,00**
6.	**714218**	disque lamelles 8 mm	**51,00**
	714219	disque lamelles 10 mm	**51,00**
7.	**714274**	disque bâtonnets 4x4 mm	**51,00**
8.	**714268**	disque frites 8 mm	**51,00**
	714269	disque frites 10 mm	**51,00**
9.	**714259**	disque cubes 8x8 mm	**51,00**
	714258	disque cubes 10x10 mm	**51,00**

Utilisations 8 et 9 possibles uniquement avec une lame de coupe

SCIE À OS

- boîtier en aluminium peint
- interrupteur de sécurité
- frein du moteur
- épaisseur de coupe réglable
- surface de travail et lame en acier inox
- poussoir à viande en aluminium poli
- pieds antidérapants
- la scie intégrée à l'appareil est très tranchante - faites particulièrement attention pendant la coupe ou le nettoyage

Référence	L mm	P mm	H mm	L mm (de la lame)	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
789215	530	400	850	1550	42	0,75	230	**2287,00**

TRANCHEUSE D'ESCALOPES

- recommandée pour les restaurants, boucherie, bar à döner, etc.
- destinée à attendrir et préparer la viande pour escalopes, filets, blanquettes, steaks
- rendement jusqu'à 600 escalopes/h
- dimensions de la bouche de chargement 164x20 mm
- pieds antidérapants
- accessoire coupant compris dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
721580	790	260	575	120	19,2	0,35	230	**1350,00**

ACCESSOIRE COMPRESSEUR

- accessoire compresseur pour machine à escalopes 721580
- épaisseur de compression réglable
- recommandé pour préparer la viande pour escalopes, blanquette
- remplace les marteaux attendrisseurs traditionnels
- l'accessoire compresseur n'est pas adapté à la viande de volaille

Référence	Prix (€) HT
721581	**572,00**

TRANCHEUSE D'ESCALOPES

- recommandée pour les restaurants, boucherie, bar à döner, etc.
- destinée à attendrir et préparer la viande pour escalopes, filets, blanquettes, steaks
- rendement jusqu'à 420 escalopes/h
- dimensions de la bouche de chargement 158x23 mm
- pieds antidérapants
- accessoire coupant compris dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
721570	500	310	500	0,37	230	**1089,00**

ROULEAUX COMPRESSEURS

- recommandés pour préparer la viande pour escalope, blanquette
- remplacent les marteaux attendrisseurs traditionnels
- rouleaux dédiés au modèle : 721570
- les rouleaux compresseurs ne sont pas adaptés à la viande de volaille

Référence	Prix (€) HT
721571	**169,00**

TRANCHEUSE D'ESCALOPES

- recommandée pour les restaurants, boucherie, bar à döner, etc.
- destinée à attendrir et préparer la viande pour escalopes, filets, blanquettes, steaks
- rendement jusqu'à 250 escalopes/h
- dimensions de la bouche de chargement 158x23 mm
- pieds antidérapants
- accessoire coupant compris dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
721590	550	310	450	6,5	**527,00**

HACHOIR À VIANDE

- boîtier en aluminium anodisé
- courroie en acier inox
- tête et hélice en aluminium anodisé
- grille et lame en acier au carbone
- poussoir en polyéthylène
- marche arrière
- grilles : 721011, 721012, 721013, 721014, 721015, 721016; lame : 721010
- rendement horaire 125kg/h
- 3 grilles 3, 5 et 8 mm (diametre des mailles) dans le kit
- diamètre de la grille - 68 mm
- protection anti-surcharge, pieds antidérapants
- le kit comprend un entonnoir à saucisses et un adaptateur à ravioles pour petits restaurants
- l'appareil n'est pas conçu pour un travail en continu

Référence	L mm	P mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Prix (€) HT
721129	190	410	350	85	0,25	230	**333,00**

HACHOIR À VIANDE

INOX

- corps, goulot d'introduction, courroie, carré d'hélice en aluminium anodisé
- lame de coupe et grilles en acier au carbone
- poussoir à aliments en plastique
- rendement horaire : 125 kg/h
- marche arrière
- 3 grilles dans le kit, mailles ø 3mm, 5mm, 8 mm
- grilles d'un diamètre de 62 mm
- adaptateur à saucisses et accessoire à ravioles compris dans le kit
- l'appareil n'est pas conçu pour un travail en continu
- durée maximale de travail ininterrompu : 25 min
- pieds antidérapants

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
721075	175	356	373	5,2	0,25	230	**165,00**

HACHOIR À VIANDE

INOX

- base en aluminium anodisé et acier inox
- tête amovible pour un nettoyage plus facile
- tête, hélice et plateau en acier inox
- inverseur de vitesse facilitant le dévissage de la grille
- protection anti-surcharge
- pieds antidérapants
- travail continu jusqu'à 8 heures d'affilée
- grille comprise dans le kit : 721121 - 5 et 8 mm, 721221 - 6 et 8 mm

1

2

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**721121**	499	270	550	do 160	0,8	230	**808,00**
2.	**721221**	530	270	500	do 300	1,1	230	**1016,00**

HACHOIR À VIANDE

INOX

- base en aluminium anodisé et acier inox
- entonnoir de chargement en alliage d'aluminium poli
- plateau en acier inox
- goulot d'introduction réalisé à partir d'un moulage en fonte
- hélice en alliage d'aluminium spécial
- inverseur de vitesse facilitant le dévissage de la grille
- travail continu jusqu'à 8 heures d'affiliée
- pieds antidérapants
- grille comprise dans le kit : 721124 - 5 et 8 mm, 721224 - 6 et 8 mm

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Prix (€) HT
1	**721124**	517	328	410	220	0,80	230	**650,00**
2	**721224**	410	328	517	250	0,80	230	**768,00**

ACCESSOIRES POUR HACHOIRS À VIANDE

- le tableau indique les diamètres des mailles des grilles respectifs

N°	Référence	Ø mm	Adapté à	Prix (€) HT
1.	**721010**	-	721121, 721124, 721129	**9,82**
	721020	-	721221, 721224	**12,00**
2.	**721011**	2	721121, 721124, 721129	**40,80**
	721012	3	721121, 721124, 721129	**28,10**
	721013	4,5	721121, 721124, 721129	**23,50**
	721016	10	721121, 721124, 721129	**23,50**

MACHINES À SAUCISSES

- Dispositifs d'excellente qualité dédiés à la production artisanale et domestique de charcuterie
- Grâce à une structure simple et fiable, la manipulation de l'appareil est facile, intuitive et confortable. Les matériaux de haute qualité utilisés dans les appareils garantissent leur fiabilité et une longue durée de vie
- Cylindre de remplissage montable des deux côtés du corps de l'appareil pour faciliter sa manipulation aux droitiers et gauchers

MACHINE À SAUCISSES

INOX

- structure à toute épreuve réalisée en acier inox
- tous les éléments démontables de l'appareil compatibles lave-vaisselle
- piston avec joint élastique et dispositif d'évacuation d'air de la chair à saucisse
- moteur avec réduction des vitesses avec deux tempos de travail
- dispositif muni de 4 entonnoirs à saucisse en acier remplaçables mesurant, respectivement: 16, 22, 32 38 mm
- possibilité de remplir le cylindre sans le démonter intégralement
- dosage facile et uniforme de la chair à saucisse dans le remplisseur

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	Prix (€) HT
1.	**721305**	320	290	680	5	11	**224,00**
2.	**721307**	320	330	830	7	12	**263,00**
3.	**721310**	400	360	640	10	12	**332,00**

stalgast matériel de restauration professionnelle

MIXEUR BAMIX GASTRO

- pièces comprises dans le kit : 3 embouts
  (lame étoilée, disque concassant, disque mixant)
- poignée accrochable au mur avec porte-embouts
- 2 vitesses :
  modèle 710200 – 10000/17000 tr/min
  modèle 710350 – 18000/22000 tr/min

bamix® of Switzerland

Référence	L mm (du bras)	P kW	U V	Prix (€) HT
710200	180	0,20	230	**340,00**
710350	280	0,35	230	**540,00**

MIXEUR MANUEL

- 2 vitesses 15500/20500 tr/min
- l'appareil n'est pas conçu pour un travail en continu

WARING COMMERCIAL

Référence	L mm (du bras)	P kW	U V	Prix (€) HT
710930	158	0,18	230	**120,00**

CUISSON

Appareils venant compléter l'équipement de la cuisine et outils de base nécessaires à la cuisson de tous types de plats.

Grills de contact, friteuses 372-373, 376-379, 381-382
Chauffe-saucisse à rouleaux ... 373, 383
Gaufriers, crêpières ... 374, 379-380, 385
Plaques pour grill, tournebroches à gyros ... 375, 377, 384, 390-391
Fours à micro-ondes ... 398-402
Bain-maries posables ... 380
Grille-pain, poêles à grillades, fours à convection, salamandre ... 375, 386-389
Cuisinière à induction ... 396-397
Circulateur sous vide et accessoires ... 394-395

VITRINE CHAUFFANTE

- éclairage LED
- vitrée de 4 côtés
- circulation d'air statique
- 2 rayons réglables dans le kit
- réservoir à eau
- réservoir amovible

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
852121	678	568	670	120	+30 / +90	1,10	230	**649,00**

GREDIL

GRILL DE CONTACT

- carrosserie en acier inox
- plaques en fonte rainurées
- deux zones de cuisson, du haut et d'en bas
- fusible anti-surchauffe
- gouttière de récupération de graisse et de débris
- réglage fluide de la température entre 50 et 300°C

1

Surface rainurée

2

3

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**742010**	Grill de contact simple	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	**233,00**
2.	**742030**	Grill de contact panini	385	325	200	50-300	18	2,2	230	**311,00**
3.	**742020**	Grill de contact double	525	325	200	50-300	24	3,6	230	**401,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

FRITEUSES

- carrosserie en acier inox
- réservoir amovible à graisse de friture
- plage de réglage du thermostat 60-190°C
- thermostat de sécurité
- paniers avec poignée pliable

1

4

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Dimensions du panier LxPxH mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**746035**	Friteuse simple	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	**101,00**
2.	**746050**	Friteuse simple	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	**150,00**
3.	**746070**	Friteuse double	360	420	270	240x125x100	2 x 3	2 x 2,2	230	**190,00**
4.	**746100**	Friteuse double	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	**254,00**

CHAUFFE-SAUCISSE À ROULEAUX

- rouleaux antiadhésifs chauffés
- 2 zones de cuisson
- plateau d'égouttage amovible
- réglage fluide de la température
- nettoyer après chaque utilisation, les restes non éliminées bloquent les rouleaux

Référence	Nombre de roulaux	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
770100	11	550	475	175	1,1	230	**756,00**

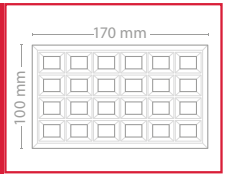
GREDIL

GAUFRIER

- carrosserie en acier inox
- deux plaques en fonte avec couche en céramique
- réglage fluide de la température
- fusible anti-surchauffe

Couche en céramique à propriétés antiadhésives

Dimensions de la gaufre



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
772321	255	410	265	20	2,0	230	**265,00**

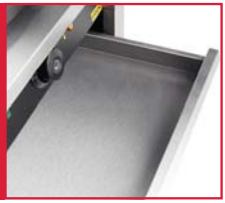
BONNE RECETTE DE GAUFRES:

1,5 verre de farine
2 œufs
1 verre de lait
2 cuillères de sucre
2 cuillères de graisse végétale
1 cuillère à café plate de levure chimique
une pincée de sel

CRÊPIÈRE

- carrosserie en acier inox
- diamètre de la plaque de cuisson: 400 mm
- diamètre optimal de la crêpe: 300 mm
- plaque en fonte à surface de cuisson lisse revêtue d'une couche en céramique
- tiroir spécial pour stocker assiettes ou crêpes à température constante
- réglage fluide de la température
- fusible anti-surchauffe

Tiroir intégré pour ustensiles ou crêpes



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
772281	450	450	240	15	3,0	230	**256,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

GRILLE-PLATS

- carrosserie en acier inox
- interrupteur chronométrique
- dimensions du compartiment (LxPxH): 455x260x160 mm
- fusible anti-surchauffe
- grille avec poignées et hauteur réglable (4 positions)

Grille réalisé en acier chromé

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
743000	640	320	300	15	2,0	230	**242,00**

SALAMANDRE

- carrosserie en acier inox
- partie du haut mobile (réglage fluide) permettant de traiter les plats de tailles variées
- fusible anti-surchauffe
- plaque coulissante avec grille
- modèle 744000: deux résistances commandées séparément

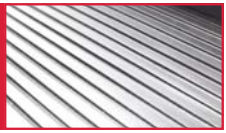
Grille réalisé en acier chromé

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
744020	450	480	530	38	2,8	230	**676,00**
744000	600	480	530	48	4,0	400	**783,00**

PLAQUE DE GRILL

- plaque de grill en acier épaisse de 10 mm
- carrosserie en acier inox
- plaque de cuisson en acier
- tiroir récupérateur de graisse
- réglage fluide de la température entre 50 et 300°C
- 2 zones de cuisson
- fusible anti-surchauffe

Surface rainurée



Référence	Type de plaque	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
745120	2/3 Lisse | 1/3 Rainurée	640	440	175	34	3,6	230	**224,00**
745121	Lisse	640	440	175	34	3,6	230	**197,00**

caterina

GRILLS DE CONTACT

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

- plaques de travail en fonte, disponibles en 2 versions: rainurée et mixte - le haut rainuré et le bas lisse
- carrosserie en acier inox
- réglage fluide de la température entre 50 et 300°C
- gouttière de récupération de graisse et de débris
- disponible en version avec verrouillage de la hauteur (24 mm) empêchant l'écrasement des pains
- disponible en version avec revêtement en polymère

Frein de levage et d'abaissement de la plaque

Ouvertures d'aération

GRILL DE CONTACT SIMPLE

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
742011	300	390	195	1,8	230	**263,00**
742012	300	390	270	1,8	230	**274,00**

GRILL DE CONTACT PANINI

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
742031	390	390	195	2,2	230	**259,00**
742032	390	390	270	2,2	230	**281,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

GRILL DE CONTACT

- double

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
742021	610	390	195	3,6	230	**458,00**

PLAQUE DE GRILL

- plaque de grill en acier épaisse de 12 mm
- 2 zones de cuisson
- réglage fluide de la température
- tiroir spécial pour récupérer la graisse
- carrosserie en acier inox
- surface de travail (LxP): 600 x 350 mm

Référence	Type de plaque	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
745100	Lisse	605	450	175	3,3	230	**556,00**
745101	Lisse/rainurée	605	450	175	3,3	230	**556,00**
745102	Rainurée	605	450	175	3,3	230	**556,00**

FRITEUSES

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

FRITEUSE

- carrosserie en acier inox
- réservoir amovible à graisse de friture
- plage de réglage du thermostat 60÷190°C
- thermostat de sécurité
- disjoncteur de protection activé par le retrait de la résistance
- paniers avec poignées pliables

Réglage fluide de la température

Disjoncteur de protection activé par le retrait de la résistance

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	S kg/h	P kW	U V	Prix (€) HT
746033	Friteuse simple	180	410	295	3	4	2,6	230	**186,00**
746034	Friteuse double	365	420	295	2 x 3	8	2 x 2,6	230	**334,00**

FRITEUSE

- carrosserie en acier inox
- réservoir à huile tôle pressée
- plage de réglage du thermostat 60÷190°C
- thermostat de sécurité
- structure du panier et de la poignée renforcée
- loquet spécial pour panier et couvercle
- panneau de commande rotatif avec verrouillage
- facile à nettoyer
- zone froide
- panneau de commande gravé au laser

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	S kg/h	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**746065**	Friteuse simple	282	455	290	5	6	3,2	230	**249,00**
2.	**746094**	Friteuse simple avec robinet	282	536	380	8	8	3,2	230	**299,00**
3.	**746066**	Friteuse double	563	455	290	2x5	12	2x3,2	230	**464,00**
4.	**746095**	Friteuse double avec robinet	563	536	380	2x8	16	2x3,2	230	**525,00**
5.	**746364**	Friteuse double	473	455	290	3+5	10	2,6 / 3,2	230	**422,00**

FRITEUSE À POISSONS

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

- parfaite pour le poisson et les fruits de mer
- carrosserie en acier inox
- plage de réglage du thermostat 60÷190°C
- thermostat de sécurité

1

2

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**746201**	Friteuse à poissons GN 2/4	172	626	296	4,5	3,2	230	**278,00**
2.	**746204**	Friteuse à poissons GN 1/1 avec robinet	325	626	361	11	6,0	400	**454,00**

CRÊPIÈRE

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

- plaque de cuisson en fonte
- carrosserie en acier inox
- réglage fluide de la température
- ne pas utiliser d'ustensiles acérés ou tranchants
- spatules vendues par jeux de 5 pcs.

2

1

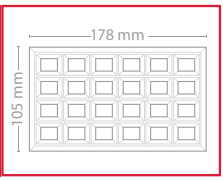
N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**772282**	Crêpière avec plaque en fonte	400	-	-	151	3	230	**311,00**
2.	**772289**	Spatule ronde en bois	-	180	180	-	-	-	**11,00**

GAUFRIER

- carrosserie en acier inox
- deux plaques en fonte
- réglage fluide de la température
- modèle 772324: surface de travail revêtue d'une couche de polymère

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Dimensions de la gaufre



Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
772323	275	420	275	1,9	230	**328,00**
772324	275	420	275	1,9	230	**397,00**

BAIN-MARIE POSABLE

- appareils réalisés en acier inox
- muni d'un fusible anti-surchauffe
- modèles 741155 et 741156 marmite: GN 1/1 150 mm
- modèle 741205 marmite: GN 1/1 200 mm

Version avec robinet disponible

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
741155	Bain-marie posable	340	570	242	0÷85	1,2	230	**99,00**
741156	Bain-marie posable avec robinet	340	590	242	0÷85	1,2	230	**117,00**
741205	Bain-marie posable avec robinet	340	590	280	0÷85	1,2	230	**129,00**

BAIN-MARIE POSABLE

- appareils réalisés en acier inox
- muni d'un fusible anti-surchauffe
- modèles 741152 et 741153 marmite: GN 1/1 150 mm
- modèle 741203 marmite: GN 1/1 200 mm

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Version avec robinet disponible

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
741152	Bain-marie posable	340	570	242	0÷85	0,8	230	**198,00**
741153	Bain-marie posable avec robinet	340	590	242	0÷85	0,8	230	**236,00**
741203	Bain-marie posable avec robinet	340	590	280	0÷85	0,8	230	**217,00**

GRILL DE CONTACT ROLLER GRILL

- plaques en fonte rainurées
- température réglable jusqu'à 300°C
- tiroir récupérateur de graisse et de débris
- poignées imprégnées de produit ignifuge
- brosse de nettoyage comprise dans le kit

GRILL DE CONTACT PANINI

- surface de travail (LxP): 360 x 240 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777214	430	385	220	22,5	3,0	230	**664,00**

GRILL DE CONTACT SIMPLE

- surface de travail (LxP): 260 x 240 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777213	330	385	220	18	2	230	**541,00**

GRILL DE CONTACT DOUBLE

- surface de travail (LxP): 535 x 240 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777217	600	385	220	33,5	4,0	400	**874,00**

FRITEUSES

- système de « zone froide »
- filtrage automatique de l'huile
- réglage précis de la température
- thermostat de sécurité
- panier et couvercle munis de poignées
- résistantes à hautes températures

FRITEUSE

- simple

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777320	Friteuse simple	190	425	320	5	5	3,2	230	**227,00**
777325	Friteuse simple avec robinet	265	450	360	8	8	3,6	230	**505,00**
777333	Friteuse simple avec robinet	350	470	350	12	10	6,4	400	**523,00**

FRITEUSE

- double

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777323	Friteuse double	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	**446,00**
777326	Friteuse double avec robinet	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	**795,00**

CHAUFFE-SAUCISSE À ROULEAUX

- rouleaux antiadhésifs
- deux zones de cuisson dans le modèle 777303
- longueur du rouleau 40 cm

N°	Référence	Nombre de roulaux	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**777300**	5	545	320	240	12,5	0,6	230	**715,00**
2.	**777301**	7	545	320	240	14,0	0,9	230	**902,00**
3.	**777303**	11	545	460	240	20,0	1,4	230	**1128,00**

MACHINE À HOT-DOGS

- 3 éléments chauffants pour chauffer les pains
- conteneur en verre pour cuisson à la vapeur
- panier pour 40 saucissons repartis en 2 sections
- facile à nettoyer

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777290	440	300	400	9	0,65	230	**470,00**

APPAREIL CHAUFFE-PAINS

- peut être placé sous un chauffe-saucisse à rouleaux
- dimensions du compartiment GN 2/3 100
- régulateur de température
- tiroir coulissant
- conteneur GN compatible lave-vaisselle

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777304	545	460	220	17	0,7	230	**605,00**

PLANCHA DE GRILL

- plaque de grill en acier épaisse de 10 mm
- chauffage rapide de la plaque
- résistances en spirale
- température réglable jusqu'à 300°C
- témoin lumineux de marche
- protège-plaque en acier amovible avec gouttière à graisse intégrée
- carrosserie en acier inox
- surface de travail (LxP): 600 x 400 mm

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777171	2 zones de cuisson	620	450	190	29	6,0	400	**706,00**

PLANCHA DE GRILL

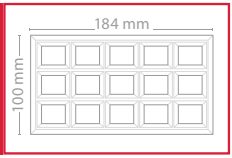
- plaque de grill en acier épaisse de 10 mm
- chauffage rapide de la plaque
- brûleurs en forme d'étoile
- thermostat de sécurité
- témoin lumineux de marche
- protège-plaque en acier amovible avec gouttière à graisse intégrée
- carrosserie en acier inox
- gicleurs à propane-butane ou à gaz naturel (GZ50) comprises dans le kit
- tout appareil à gaz doit être branché par un technicien certifié
- surface de travail (LxP) :
  777173 - 400 x 400 mm
  777174 - 600 x 400 mm

N°	Référence	Description	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U	Prix (€) HT
1.	**777173**	1 zone de cuisson	420	450	190	17	3,2	gaz	**536,00**
2.	**777174**	2 zones de cuisson	620	450	190	27	6,4	gaz	**752,00**

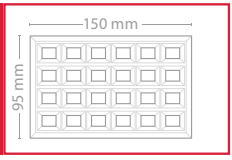
GAUFRIER

- temps de cuisson de gaufres très court, 2-3 minutes après que l'appareil soit chauffé
- température réglable jusqu'à 300°C
- plaques de cuisson en fonte
- gouttière amovible pour restes de pâte placée autour de la plaque
- pieds réglables
- formes des gaufres :
  Bruxelles - carrés 3x5
  Liège - carrés 4x6

Dimensions de la gaufre Bruxelles modèle 777220



Dimensions de la gaufre Liège modèle 777221



BONNE RECETTE DE GAUFRES:

1,5 verre de farine
2 œufs
1 verre de lait
2 cuillères de sucre
2 cuillères de graisse végétale
1 cuillère à café plate de levure chimique
une pincée de sel

N°	Référence	Forme de la gaufre	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**777220**	Bruxelles	305	440	230	19	1,6	230	**838,00**
2.	**777221**	Liège	305	440	230	19	1,6	230	**798,00**

CRÊPIÈRE

- plaque de cuisson en fonte, émaillée
- température réglable jusqu'à 280°C
- éléments chauffants en spirale
- spatule à étaler la pâte comprise dans le kit

Référence	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777242	400	190	14,0	3,6	230	**452,00**

CRÊPIÈRE

- plaque de cuisson en fonte, émaillée
- manette de réglage et dispositif anti-fuites
- brûleurs à huit bras en forme d'étoile
- spatule à étaler la pâte comprise dans le kit
- gicleurs à propane-butane ou à gaz naturel (GZ50) comprises dans le kit
- tout appareil à gaz doit être branché par un technicien certifié

Référence	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U	Prix (€) HT
777243	400	160	17,5	3,6	gaz	**498,00**

GRILLE-PLATS

- éléments chauffants en quartz
- interrupteur chronométrique, max. 15 min avec fonction de travail en continu
- poignées sortables
- température maximale de travail atteinte en moins de 30 sec.
- rendement :
  777101 – 150 toasts/h
  777102 – 300 toasts/h
- panneau arrière démontable pour faciliter le nettoyage de l'appareil
- 777101 - 4 résistances, 777102 - 6 résistances
- surface de travail (LxP) :
  777101 - 350x240 mm
  777102 - (2) 350x240 mm

1

2

N°	Référence	Description	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**777101**	1 niveau	450	285	305	10	2,0	230	**261,00**
2.	**777102**	2 niveaux	450	285	420	12	3,2	230	**399,00**

GRILLE-PLATS

- éléments chauffants en quartz
- interrupteur chronométrique, max. 15 min avec fonction de travail en continu
- poignées sortables
- température maximale de travail atteinte en moins de 30 sec.
- panneau arrière démontable pour faciliter le nettoyage de l'appareil
- 6 résistances
- surface de travail (LxP): 520x320 mm
- adapté aux GN 1/1

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	S toast/h	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777107	1 niveau	640	380	330	200	15	2,7	230	**756,00**

PETIT FOUR À CONVECTION

- appareil multiusage pour cuisson de pain, gâteaux, viandes et plats gratinés
- ventilateur
- réglage de la température 0-300 °C
- interrupteur chronométrique, max. 120 min
- fonction de cuisson à iconvection, salamandre à quartz et décongélation intégrées
- 4 niveaux
- dimensions de la chambre (LxPxH): 470 x 370 x 350 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777271	595	610	590	0-300	36	3,0	230	**1201,00**

GRILLE-PAIN

- capacité :
  modèle 779040 - 4 toasts
  modèle 779060 - 6 toasts
- réglage de la durée de grillage
- interrupteur automatique
- dimensions de la fente pour tranche de pain 28x148 mm
- profondeur de la fente ~130 mm

Minuteur

Tiroir récupérateur de miettes

1

2

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**779040**	300	225	215	1,8	230	**154,00**
2.	**779060**	430	225	215	2,5	230	**197,00**

GRILLE-PAIN/SALAMANDRE

- appareil réalisé en acier inox
- éléments chauffants en céramique
- interrupteur chronométrique
- tiroir récupérateur de déchets
- poignée vendue séparément
- dimensions utilitaires de l'intérieur (LxPxH):
  779131 - 360x210 x95 mm
  779161 - (2) 360x210x85 mm
- nombre de résistances :
  779131 - 4 résistances
  779161 - 6 résistances

1

2

3

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**779131**	Grille-pain/salamandre	460	300	305	2,0	230	**252,00**
2.	**779161**	Grille-pain/salamandre	460	300	440	3,0	230	**322,00**
3.	**779198**	Poignée à sandwichs	340	95	-	-	-	**4,07**

FOUR A CONVECTION

- chauffage très rapide (max. 250°C en 7 min)
- interrupteur chronométrique, max. 120 min
- équipement:
  modèle 777264 - 2 grilles et 1 plaque à pain/pâtisserie (310x300 mm)
  modèles 777265, 777266 - 3 grilles, 1 plaque à pain/pâtisserie (410x335 mm)
  modèle 777266 - fonction de cuisson à convection, de salamandre à quartz, de four à gâteaux ventilé et de décongélation
- 5 niveaux de cuisson
- dimensions de la chambre (LxPxH):
  777264: 320x325x265 mm
  777265: 410x360x250 mm
  777266: 410x360x250 mm

1

2

3

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**777264**	460	550	355	max 250	20	1,5	230	**783,00**
2.	**777265**	550	550	355	max 250	21	2,4	230	**966,00**
3.	**777266**	550	550	355	max 250	22	2,6	230	**1094,00**

SALAMANDRE

- tête mobile pour cuisson de plats de tailles variées
- deux zones de cuisson indépendantes
- plaque amovible

Éléments chauffants en quartz

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777351	600	510	550	44	3,0	230	**2010,00**

RÉCHAUD

- grille en fonte biface - 1 face pour cuisson classique, 2 face pour cuisson en wok
- brûleur facilement démontable avec protection en acier inox
- thermostat de sécurité
- gicleurs à propane-butane ou à gaz naturel (G20) comprises dans le kit
- tout appareil à gaz doit être branché par un technicien certifié

14 kW

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U	Prix (€) HT
777195	600	630	425	30	14	gaz	**763,00**

TOURNEBROCHE À GYROS

- plateau perforé amovible et réservoir à graisse
- équipé d'éléments chauffants autonomes
  777370 - 3 résistances
  777371 - 4 résistances
- longueur de la broche :
  777370 - 400 mm
- chauffage uniforme
- pelle à döner en aluminium
- broche, protection thermique, porte panoramique et fixations pour pieds peuvent être achetés séparément

N°	Référence	Description	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**777370**	Chargement 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	**1259,00**
2.	**777371**	Chargement 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	**1254,00**

TOURNEBROCHE À GYROS

- plateau perforé amovible et réservoir à graisse
- muni de radiateurs avec thermocouple de sécurité
  777373 - 2 radiateurs
  777374 - 3 radiateurs
- gicleurs à propane-butane ou à gaz naturel G20 comprises dans le kit
- tout appareil à gaz doit être branché par un technicien certifié
- longueur de la broche :
  777373 - 400 mm
- chauffage uniforme
- broche, protection thermique, porte panoramique et fixations pour pieds peuvent être achetés séparément

N°	Référence	Description	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U	Prix (€) HT
1.	**777373**	Chargement 15 kg	580	660	645	27	7,0	gaz	**1286,00**
2.	**777374**	Chargement 25 kg	580	660	870	31	10,5	gaz	**1453,00**

TOURNEBROCHE À GYROS À GAZ

- plateau récupérateur de graisse dans le kit
- muni de radiateurs avec thermocouple de sécurité
- gicleurs à propane-butane ou à gaz naturel (G30) comprises dans le kit

Référence	Model	Description	L mm	P mm	H mm	L (de la pique) mm	P kW	U V	Prix (€) HT
777520	GD 2	Chargement 30 kg	395	500	920	430	7,0	G30	**1365,00**
777530	GD 3	Chargement 40 kg	510	590	920	450	10,5	G30	**1456,00**
777540	GD 4	Chargement 70 kg	510	590	1120	630	14,0	G30	**1547,00**
777550	GD 5	Chargement 120 kg	650	600	1310	810	17,5	G30	**2357,00**

TOURNEBROCHE À GYROS ÉLECTRIQUE

- plateau récupérateur de graisse dans le kit
- muni de radiateurs avec plaques de chamotte pour une meilleure accumulation de chaleur

Référence	Model	Description	L mm	P mm	H mm	L (de la pique) mm	P kW	U V	Prix (€) HT
777525	E 2	Chargement 30 kg	450	500	920	460	6	400	**1725,00**
777535	E 3	Chargement 50 kg	450	500	1120	700	9	400	**1897,00**

COUTEAU ÉLECTRIQUE À GYROS

- travail silencieux
- démarrage en douceur
- protection anti-inondation (brevet)
- dans le kit: 2 lames 80 mm et 1 affûteuse
- épaisseur de la coupe 0÷10 mm

Référence	Model	L mm	P mm	H mm	N rotations/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777612	S120 PLUS	125	170	190	6500	60	0,87	0,12	230	**1051,00**

COUTEAU ÉLECTRIQUE À GYROS

- étanche
- travail silencieux
- démarrage en douceur
- protection anti-inondation (brevet)
- dans le kit: 2 lames 80 mm et 1 affûteuse
- épaisseur de la coupe 0÷10 mm

Référence	Model	L mm	P mm	H mm	N rotations/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777615	S150 PLUS	125	170	190	7500	90	0,93	0,20	230	**1351,00**

COUTEAU ÉLECTRIQUE À GYROS

- fonction lavage
- étanche
- travail silencieux
- démarrage en douceur
- protection anti-inondation (brevet)
- dans le kit: 2 lames 80 mm et 1 affûteuse
- épaisseur de la coupe 0÷10 mm

Référence	Model	L mm	P mm	H mm	N rotations/min	S kg/24h	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777618	S180 PLUS	125	170	190	8500	200	0,93	0,25	230	**1495,00**

GRILL DE CONTACT

- plaques en fonte rainurées
- température réglable jusqu'à 300°C
- tiroir récupérateur de graisse et de débris
- poignées imprégnées de produit ignifuge
- surface de travail (LxP): 450x270 mm

Référence	Model	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777645	PK 2745	510	500	300	33	3	230	**560,00**

COUTEAU ÉLECTRIQUE À GYROS

- carrosserie antidérapante caoutchoutée
- épaisseur de la coupe 0,5÷8 mm
- diamètre de la lame 100 mm
- dans le kit: 2 lames et 1 affûteuse

Référence	L mm	P mm	H mm	N rotations/min	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
774905	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	**155,00**

CUISEUR À RIZ

- conteneur intérieur antiadhésif facile à nettoyer
- carrosserie en acier inox
- réservoir amovible
- 1 fourchette, 1 cuillère et 2 mesures dans le kit
- une fois la cuisson terminée, bascule automatiquement en mode maintient de température
- graduation pratique sur la paroi de la marmite
- pour 10 à 36 portions de riz
- ne pas utiliser d'ustensiles acérés ou tranchants

1 fourchette, 1 cuillère et 2 mesures dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
771101	470	420	350	6	10,2	1,95	230	**225,00**

COUTEAU ÉLECTRIQUE À GYROS

- épaisseur de la coupe 0,5÷8 mm
- diamètre de la lame 100 mm

1 lame 100 mm et 1 affûteuse comprises dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	N rotations/min	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
774901	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	**192,00**

TECHNOLOGIE SOUS-VIDE

- la technologie sous vide garantit la préservation d'arômes, de saveurs, de fermeté et de jutosité uniques dans le processus de cuisson lente à basse température de produits conditionnés sous vide pour la plus haute qualité de plats
- prolonge considérablement la durée de conservation de denrées, de produits semi-finis et de plats
- cuisinés sans affecter leur valeur culinaire
- technologie recommandée pour les établissements de restauration de petite et moyenne taille, en particulier les restaurants, traiteurs, magasins d'aliments naturels, pâtisseries, bars et discothèques

Offre d'emballeuses sous vide et de sacs, cf. p. 218-222

CIRCULATEUR DE CUISSON SOUS VIDE

- assure la stabilité de température jusqu'à 0,1°C prés
- réglage de température par paliers de 0,1°C
- grand écran d'affichage illuminé pour faciliter la lecture
- petite pompe intégrée pour une circulation uniforme d'eau
- protection contre un niveau d'eau trop bas
- à fixer à l'intérieur de conteneurs et de pots d'un volume maximal de 30 l

1200 W

Poignée de fixation réglable

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
691196	100	161	335	1,8	1,2	230	**180,00**

CIRCULATEUR DE CUISSON SOUS VIDE

- assure la stabilité de température jusqu'à 0,1°C prés
- réglage de température par paliers de 0,1°C
- petite pompe intégrée pour une circulation uniforme d'eau
- protection contre un niveau d'eau trop bas
- compatible avec tout conteneur à fond plat ou à bords arrondis
- appareil adapté à un fonctionnement continu

1500 W

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
691100	Circulateur	145	115	325	-	1,9	1,5	230	**260,00**
141202	Conteneur GN 1/1 polycarbonate	530	325	200	26	-	-	-	**23,90**
142202	Conteneur GN 1/2 polycarbonate	325	265	200	11,5	-	-	-	**12,30**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

CIRCULATEUR DE CUISSON SOUS VIDE

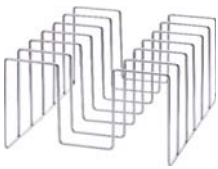
- assure la stabilité de température jusqu'à 0,1°C prés
- réglage de température par paliers de 0,1°C
- petite pompe intégrée pour une circulation uniforme d'eau
- protection contre un niveau d'eau trop bas
- panneau de commande électronique
- grand volume adapté aux besoins de cuisines professionnelles

Tige porte-sacs dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
691250	568	429	277	5-99	7,5	2	230	**619,00**

SUPPORT DE CIRCULATEUR

- dédié aux conteneurs GN 1/1
- réalisé en acier inox
- possède 6 fentes



Référence	Prix (€) HT
691251	**39,70**

PINCES PASSE-PARTOUT

SIL

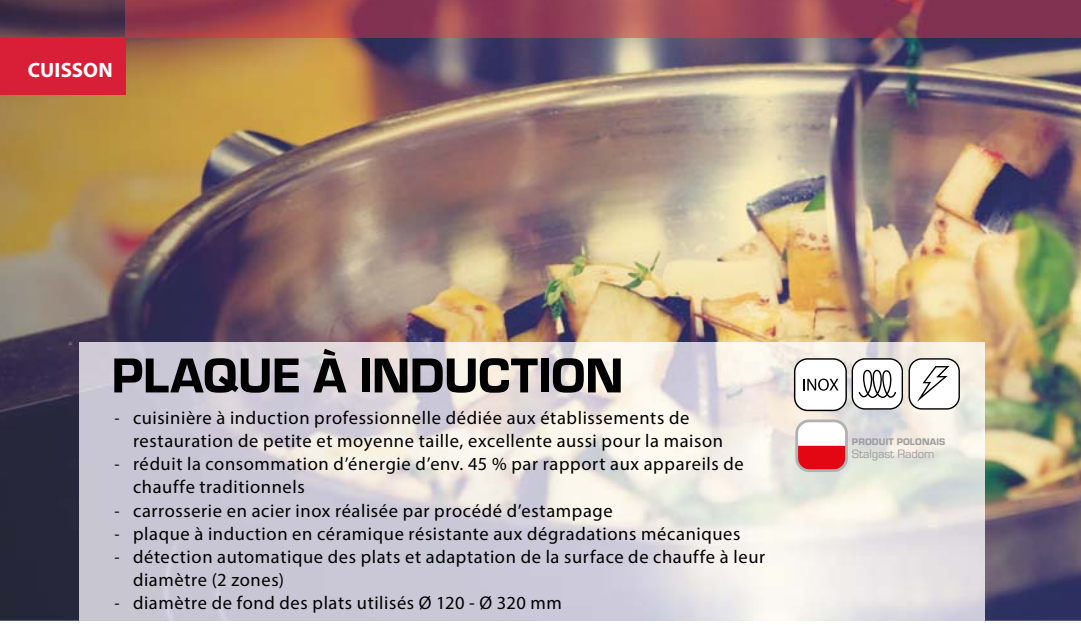
- recouverts de silicone, n'abiment pas les sacs de cuisson sous vide

Référence	L mm	Prix (€) HT
422242	230	**5,70**
422302	300	**6,30**
422402	400	**7,50**

BILLES ISOLANTES POUR CUISSON SOUS VIDE

- **réduisent jusqu'à 90 % de pertes de chaleur, remplacent le couvercle en formant une couche sur la surface de l'eau**
- réduisent les pertes d'eau en limitant son évaporation (ce qui importe particulièrement lorsqu'il est impossible d'en ajouter)
- améliorent la stabilité thermique
- réduisent la consommation de l'électricité

Référence	K pièces	Prix (€) HT
691190	100	**17,90**



PLAQUE À INDUCTION

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

- cuisinière à induction professionnelle dédiée aux établissements de restauration de petite et moyenne taille, excellente aussi pour la maison
- réduit la consommation d'énergie d'env. 45 % par rapport aux appareils de chauffe traditionnels
- carrosserie en acier inox réalisée par procédé d'estampage
- plaque à induction en céramique résistante aux dégradations mécaniques
- détection automatique des plats et adaptation de la surface de chauffe à leur diamètre (2 zones)
- diamètre de fond des plats utilisés Ø 120 - Ø 320 mm

Système de ventilation performant adapté à un fonctionnement continu

Surface de travail lisse facile à nettoyer

stalgast
matériel de restauration professionnelle

Plus de détails sur la technologie à induction, cf. p.7
Consultez notre offre !

Panneau en verre tactile dédié avec minuterie séparée

Carrosserie en acier inox

Panneau en verre tactile dédié avec minuterie séparée

- travail avec une puissance constante de 10 à 20 niveaux (1 à 9 impulsions) régulée par incréments
- plage du minuteur: 001 - 479 min, réglable par paliers de 1 minute
- 3 niveaux de réglage rapide en fonction du mode de fonctionnement :
  a) 1/10/20 pour mode puissance ou
  b) 50/140/240 pour mode température
- fonctionnement en mode température de consigne 50-240°C (réglage progressif)

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
770351	325	425	100	3,5	230	**261,00**

Impératif d'utiliser la vaisselle destinée à la technologie à induction

Casserole émaillée

Bouilloire en acier ou émaillée

Casserole en fonte

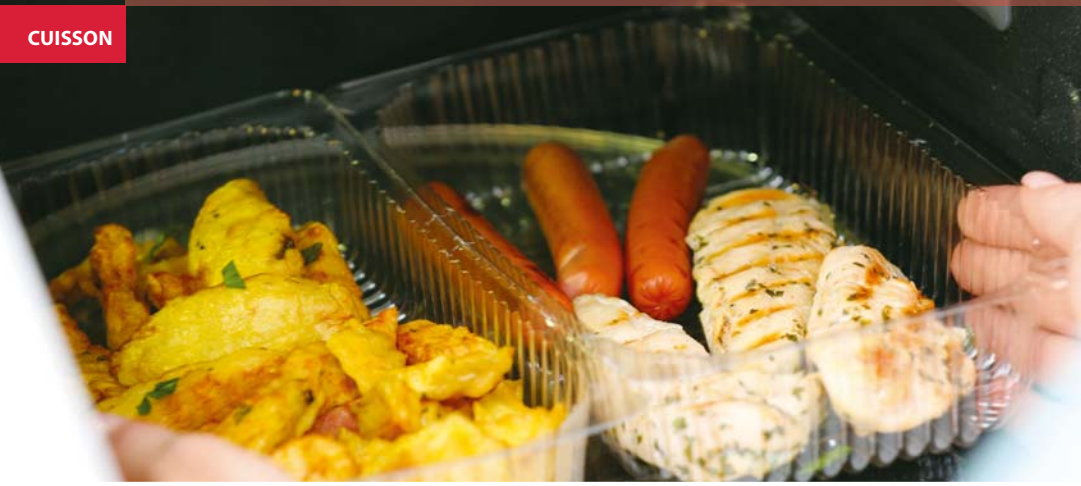
Pot en acier

Pot en acier inox

Cuisinier en acier

Filtre antigraisse pour garantir un fonctionnement infaillible et une longue durée de vie de l'appareil

Ourlet de protection



FOUR À MICRO-ONDES

- commande manuelle
- 5 niveaux de puissance
- fonction décongélation
- assiette tournante d'un diamètre de 270 mm
- minuterie de 30 minutes
- compartiment et carrosserie de l'appareil en acier inox
- dimensions de la cavité: 340x345x230 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	P W	U V	Prix (€) HT
775002	483	420	281	900	230	**171,00**

Assiette tournante

Panneau de commande

stalgast
matériel de restauration professionnelle

FOUR À MICRO-ONDES

1000 W | FOUR 25 l

- commande électronique
- 3 niveaux de puissance
- possibilité de mémoriser 20 programmes en 3 étapes
- minuterie de 1h 40 minutes
- utilisable pour décongélation de conteneurs GN en polycarbonate 1/2 h= 65÷150 mm
- compartiment et carrosserie de l'appareil en acier inox
- dimensions de la cavité: 335x364x212 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	P W	U V	Prix (€) HT
775010	520	442	312	1000	230	**380,00**

FOUR À MICRO-ONDES

1800 W | FOUR 30 l

- commande électronique
- 3 niveaux de puissance
- possibilité de mémoriser 10 programmes en 3 étapes et 10 programmes en 1 étape
- protection contre l'accès des enfants
- dimensions de la cavité: 374x378x224 mm
- 2 niveaux de traitement (rayon en céramique)

Référence	L mm	P mm	H mm	P W	U V	Prix (€) HT
775019	490	637	405	1800	230	**744,00**

FOURS À MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
LIGNE MEDIUM DUTY 1050W

- pour chauffer rapidement et décongeler les aliments en douceur
- parfaitement adaptée aux besoins des petits établissements de restauration à fréquentation moyenne

FOUR À MICRO-ONDES

- commande manuelle, 5 niveaux de puissance 100 %, 70 %, 50 %, 30 %, 15 % dans le modèle 775313
- panneau de commande électronique tactile dédié, 4 niveaux de puissance 100 %, 70 %, 50 %, 30 %, dans le modèle 775412
- un magnetron efficace assure un réchauffement uniforme et une décongélation d'aliments en douceur
- possibilité de créer et mémoriser 30 programmes individuels dans le modèle 775412
- intérieur facile à nettoyer
- pas d'éléments mobiles dans le fond du four
- dimensions de la cavité: 336x349x225 mm

INOX | 1050 W | FOUR 26 l

1

2

N°	Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P W	U V	Prix (€) HT
1.	**775313**	Panneau manuel	517	412	297	1050	230	**449,00**
2.	**775412**	Panneau électronique	517	412	297	1050	230	**519,00**

Fond céramique parfaitement lisse sans assiette tournante

Effet culinaire idéal et reproductible

FOURS À MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
LIGNE HEAVY DUTY 1500W

SAMSUNG

- pour chauffer rapidement et décongeler les aliments en douceur
- parfaitement adaptée aux besoins des établissements de restauration de petite et moyenne taille à forte fréquentation

INOX

FOUR À MICRO-ONDES

- panneau de commande électronique tactile dédié
- 5 niveaux de puissance 100 %, 70 %, 50 %, 25 %, 13 %
- deux magnetrons efficaces et à haut rendement assurent un réchauffement uniforme et une décongélation d'aliments en douceur
- possibilité de créer et mémoriser 30 programmes individuels
- intérieur facile à nettoyer
- pas d'éléments mobiles dans le fond du four
- dimensions de la cavité: 370x370x190 mm

1500 W

FOUR 26 l

L'intérieur spacieux permet l'utilisation de vaisselle ou de conteneurs GN 2/3

Deux sources d'émission de micro-ondes assurent un réchauffement uniforme des plats

Facile à nettoyer

Accès rapide aux programmes mémorisés

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P W	U V	Prix (€) HT
775415	Panneau électronique	464	597	368	1500	230	**1099,00**

FOURS À MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
LIGNE HEAVY DUTY 1850W

- pour chauffer très rapidement et décongeler les aliments en douceur
- recommandée pour les établissements de restauration à très forte fréquentation

SAMSUNG

INOX

FOUR À MICRO-ONDES

- panneau de commande électronique tactile dédié
- 5 niveaux de puissance 100 %, 70 %, 50 %, 20 %, 10 %
- deux magnetrons efficaces et à haut rendement assurent un réchauffement uniforme et une décongélation d'aliments en douceur
- possibilité de créer et mémoriser 30 programmes individuels
- intérieur facile à nettoyer
- pas d'éléments mobiles dans le fond du four
- dimensions intérieures du compartiment: 370x370x190 mm

FOUR [26l]

1850 W

L'intérieur spacieux permet l'utilisation de vaisselle ou de conteneurs GN 2/3

Deux sources d'émission de micro-ondes assurent un réchauffement uniforme des plats

Facile à nettoyer

Effet culinaire parfait

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P W	U V	Prix (€) HT
775419	Panneau électronique	464	597	368	1850	230	**1199,00**

stalgast matériel de restauration professionnelle

MATÉRIEL DE RÉFRIGÉRATION

Toutes sortes de matériel de réfrigération et de congélation indispensable dans chaque etablissement de restauration pour assurer une conservation correcte des aliments.

Armoires réfrigérées et frigorifiques.....413-419
Tables réfrigérées et frigorifiques 420-424
Vitrines d'exposition.....404-412
Matériel de réfrigération 600 x 400.....425-426
Congélateurs coffre 427
Refroidisseur rapide.....427

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGELATION

- appareil destiné à une réfrigération et congélation rapide des plats cuisinés
- refroidissement rapide: de +70°C à +3°C en 90 minutes congélation rapide: de +70°C à -18°C en 240 minutes
- contrôleur électronique avec affichage de température
- angles du compartiment réfrigérée arrondis pour un nettoyage plus facile
- circulation d'air forcée
- pieds réglables
- utilisable comme support
- utilisable comme support pour fours Unox ChefTop Mind.Maps GN 1/1
- compatible avec les plaques GN 1/1 et 400x600

2

2

1

3

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Capacité GN	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**849033**	750	740	760	3	1,30	230	**2427,00**
2.	**849053**	750	740	850	5	0,98	230	**2566,00**
	849073	750	740	1260	7	1,49	230	**3229,00**
3.	**849103**	750	740	1260	10	1,63	230	**3657,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

LED

- éclairage LED
- vitrée de 4 côtés
- circulation d'air forcée
- 3 grilles réglables dans le kit
- réservoir pour condensat
- dégivrage automatique

N°	Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**852173**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**536,00**
2.	**852174**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**536,00**
3.	**852175**	argenté	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**583,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- éclairage
- vitrée de 4 côtés
- circulation d'air forcée
- 3 grilles réglables dans le kit
- réservoir pour condensat
- dégivrage automatique

N°	Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**852170**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**472,00**
2.	**852171**		428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**472,00**
3.	**852172**	argenté	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	**511,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- vitrine accès avant et arrière
- éclairage
- vitrée de 4 côtés
- circulation d'air forcée
- 3 grilles réglables dans le kit
- réservoir pour condensat
- dégivrage automatique

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
852180	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	**533,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- éclairage
- vitrée de 4 côtés
- circulation d'air forcée
- 4 grilles réglables dans le kit
- réservoir pour condensat
- dégivrage automatique

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
852230	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	**1062,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- éclairage LED
- vitrée de 4 côtés
- circulation d'air forcée
- 2 grilles réglables dans le kit
- réservoir pour condensat
- dégivrage automatique

LED

N°	Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**852103**		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	**706,00**
2.	**852104**		682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	**712,00**
3.	**852105**	argenté	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	**751,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- éclairage LED
- vitrée de 4 côtés
- circulation d'air forcée
- 2 grilles réglables dans le kit
- réservoir pour condensat
- contrôleur électronique avec affichage de température
- dégivrage automatique
- 3 étages de présentation

LED

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT	
852120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	**906,00**	**0**

VITRINE PRÉSENTOIR

- éclairage LED
- vitrée de 4 côtés
- circulation d'air forcée
- 2 grilles réglables dans le kit
- système de commande électronique
- avec affichage de température
- dégivrage automatique
- réservoir pour condensat
- 3 étages de présentation

LED INOX

Système de commande électronique

Éclairage LED

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
852111	1008	413	940	201	+2/+8	0,23	230	**1377,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

LED

- pour présenter les entrées et sushis
- éclairage LED
- vitrée de 3 côtés
- contrôleur électronique avec affichage de température
- dégivrage automatique
- 2 évaporateurs pour une distribution parfaite des températures
- vitre de front inclinable et chauffée
- porte coulissante
- conteneurs GN compris dans le kit

Référence	Capacité (hauteur maximale GN)	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
844940	4 x GN 1/3 20 mm	1200	390	290	0 / +6	0,14	230	**957,00**
844950	5 x GN 1/3 20 mm	1500	390	290	0 / +6	0,14	230	**1094,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

ROLLER GRILL · AI · INOX

- pour présenter les entrées et sushis
- éclairage
- vitrée de 3 côtés
- circulation d'air forcée
- dégivrage automatique
- porte coulissante
- conteneurs GN compris dans le kit

Référence	Capacité	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
777134	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	**1485,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- vitrée de 4 côtés
- contrôleur électronique avec affichage de température
- dégivrage automatique
- appareil sans conteneurs GN
- hauteur maximale des conteneurs GN 150 mm
- offre complète des conteneurs GN, cf. p. 197-215

Référence	Capacité	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
844540	5 x GN 1/4	1200	335	435	+2 / +8	0,32	230	**563,00**
844641	6 x GN 1/4	1400	335	435	+2 / +8	0,34	230	**583,00**
844741	7 x GN 1/4	1600	335	435	+2 / +10	0,34	230	**642,00**
844840	8 x GN 1/4	1800	335	435	+2 / +10	0,34	230	**678,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- appareil réalisé en acier inox
- éclairage
- contrôleur électronique avec affichage de température
- vitrée de 4 côtés
- circulation d'air forcée
- dégivrage automatique
- 5 étagères LxP 535x495 dans le kit

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
777450	argenté	600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	**2530,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- en tôle peinte par poudre (blanche)
- moteur silencieux
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- serrure à clé intégrée
- dégivrage automatique
- 3 étagères dans le kit LxP : 880177, 880402 - 505x365 mm; 880604 - 635x500 mm
- étagère supplémentaire pour: 880177, 880402 - référence 880245
- étagère supplémentaire pour: 880604 - référence: 880645
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

1

2 3

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**880177**	600	600	850	129	+2 / +8	0,12	230	**492,00**
2.	**880402**	600	585	1850	361	+2 / +8	0,11	230	**779,00**
3.	**880604**	775	695	1900	620	+2 / +8	0,19	230	**1030,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE OU FRIGORIFIQUE

- appareil en tôle peinte par poudre (blanche)
- éclairage
- panneau publicitaire supérieur illuminé
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- serrure à clé intégrée
- dégivrage/décongélation automatique
- 4 étagères dans le kit LxP: 460x550 mm
- étagère supplémentaire - référence 840648
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Panneau publicitaire illuminé

Étagères mobiles et éclairage

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
850010	680	700	1990	578	+2/+8	0,4	230	**1281,00**
850011	680	700	1990	578	-18/-24	1,0	230	**1921,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE OU FRIGORIFIQUE

- appareil en tôle peinte par poudre (blanche)
- éclairage
- panneau publicitaire supérieur illuminé
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- serrure à clé intégrée
- dégivrage/décongélation automatique
- 8 étagères dans le kit LxP: 460x610 mm
- étagère supplémentaire - référence 840650
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Panneau publicitaire illuminé

Étagères mobiles et éclairage

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
850020	1370	700	1990	1079	+2/+8	0,65	230	**1737,00**
850021	1370	700	1990	1079	-18/-24	1,10	230	**2531,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR BOUTEILLES

- structure peinte à la poudre (noire)
- éclairage
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- dégivrage automatique
- évaporation automatique du condensat
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- 882170: 4 étagères dans le kit
- 882171, 882172: 8 étagères dans le kit
- étagère supplémentaire pour: 880170 - référence: 840652
- étagère supplémentaire pour: 880171 - référence: 840653
- étagère supplémentaire pour: 880172 - référence: 840654
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
882170	une porte (battante)	600	520	1872	307	+2/+8	0,3	230	**930,00**
882171	2 portes (coulissantes)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	**1365,00**
882172	2 portes (battantes)	920	520	1872	490	+2/+8	0,4	230	**1290,00**

CONGÉLATEUR VITRINE POUR BAR

- structure et compartiment réalisés en acier inox
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- dégivrage automatique
- évaporation automatique du condensat
- porte à fermeture automatique
- vitre chauffée
- 2 étagères dans le kit
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
880180	595	525	875	100	-10/-15	0,29	230	**976,00**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR BOUTEILLES

- structure peinte à la poudre (noire)
- éclairage
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- dégivrage automatique
- évaporation automatique du condensat
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

1

2

882161 porte coulissante

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
882151	une porte (battante)	600	535	870	129	+2/+8	0,16	230	**526,00**
882160	2 portes (battantes)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	**658,00**
882161	2 portes (coulissantes)	900	535	870	202	+2/+8	0,28	230	**685,00**

TABLE RÉFRIGÉRÉE DE BAR

- structure peinte à la poudre (noire)
- éclairage LED
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- dégivrage automatique
- évaporation automatique du condensat
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- 4 étagères dans le kit (882180)
- 6 étagères dans le kit (882181)
- étagère supplémentaire - référence 840655
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
882180	2 portes (battantes)	1462	535	860	350	+2/+8	0,28	230	**1303,00**
882181	3 portes (battantes)	2002	535	860	537	+2/+8	0,28	230	**1575,00**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE OU FRIGORIFIQUE

- structure de l'appareil en acier inox
- moteur silencieux
- armoire réfrigérée avec circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- serrure à clé intégrée
- armoire réfrigérée 880173 - dégivrage automatique
- armoire réfrigérée 880174 - grilles frigorifiques (décongelation manuelle)
- dimensions des grilles LxP :
  880173 - 505x365 mm
  880174 - 485x410 mm
- armoire réfrigérée: 3 grilles compris dans le kit
- grille supplémentaire pour le modèle 880173 - référence 880245
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Système de commande électronique

Circulation d'air forcée

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/rok	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
880173	600	600	850	0 / +10	0,09	230	B	511	129	78	4	**421,00**
880174	600	600	850	-10 ~-25	0,11	230	B	971	129	78	4	**472,00**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE OU FRIGORIFIQUE

INOX

- structure de l'appareil en acier inox
- moteur silencieux
- armoire réfrigérée avec circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- serrure à clé intégrée
- armoire réfrigérée 880175 - dégivrage automatique
- armoire frigorifique 880176 - grilles frigorifiques (décongelation manuelle)
- dimensions des grilles LxP: 880175 - 505x365 mm; 880176 - 485x410 mm
- armoire réfrigérée: 3 grilles compris dans le kit
- grille supplémentaire pour le modèle 880175 - référence 880245
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Système de commande électronique

Circulation d'air forcée

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
880175	600	600	850	0 / +10	0,09	230	B	511	129	78	4	**490,00**
880176	600	600	850	-10 ~-25	0,11	230	B	971	129	78	4	**534,00**

stalgast matériel de restauration professionnelle

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE OU FRIGORIFIQUE

- en tôle peinte par poudre (blanche)
- moteur silencieux
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- serrure à clé intégrée
- armoire réfrigérée 880400 - dégivrage automatique
- armoire frigorifique 880401 - grilles frigorifiques (décongelation manuelle)
- dimensions des grilles LxP: modèle 880400 - 505x365 mm, modèle 880401 - 480x410 mm
- armoire réfrigérée: 3 grilles compris dans le kit
- grille supplémentaire pour le modèle 880400 - référence 880245
- paramètres intérieures (LxPxH): 510x485x1620 mm
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Système de commande électronique

Circulation d'air forcée

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
880400	600	600	1850	0 / +10	0,11	230	C	518	361	265	4	**671,00**
880401	600	600	1850	-10 ~-25	0,11	230	C	1340	361	258	4	**800,00**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE OU FRIGORIFIQUE

INOX

- structure de l'appareil en acier inox
- moteur silencieux
- armoire réfrigérée avec circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- serrure à clé intégrée
- armoire réfrigérée 880405 - dégivrage automatique
- armoire frigorifique 880406 - grilles frigorifiques (décongelation manuelle)
- dimensions des grilles LxP :
  modèle 880405 - 505x365 mm
  modèle 880406 - 480x410 mm
- armoire réfrigérée: 3 grilles compris dans le kit
- grille supplémentaire pour le modèle 880405 - référence 880245
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Système de commande électronique

Circulation d'air forcée

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
880405	600	600	1850	0 / +10	0,11	230	C	518	361	265	4	**757,00**
880406	600	600	1850	-10 ~-25	0,11	230	C	1340	361	258	4	**878,00**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE OU FRIGORIFIQUE

- en tôle peinte par poudre (blanche)
- capacité portante des étagères jusqu'à 8 kg
- moteur silencieux
- armoire réfrigérée avec circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- serrure à clé intégrée
- armoire réfrigérée 880600 - dégivrage automatique
- armoire frigorifique 880601 - grilles frigorifiques (décongelation manuelle)
- dimensions des grilles LxP :
  modèle 880600 - 635x500 mm
  modèle 880601 - 655x515 mm
- armoire réfrigérée: 3 grilles compris dans le kit
- grille supplémentaire pour le modèle 880600 - référence 880645
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Système de commande électronique

Circulation d'air forcée

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
880600	775	695	1900	0 / +10	0,19	230	C	683	620	476	4	**860,00**
880601	775	695	1900	-10 ~-18	0,35	230	C	1821	620	469	4	**1015,00**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE OU FRIGORIFIQUE

- structure de l'appareil en acier inox
- capacité portante des étagères jusqu'à 8 kg
- moteur silencieux
- armoire réfrigérée avec circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- serrure à clé intégrée
- armoire réfrigérée 880602 - dégivrage automatique
- armoire frigorifique 880603 - grilles frigorifiques (décongelation manuelle)
- dimensions des grilles LxP :
  modèle 880602 - 635x500 mm
  modèle 880603 - 655x515 mm
- armoire réfrigérée: 3 grilles compris dans le kit
- grille supplémentaire pour le modèle 880602 - référence 880645
- modèle 880602 - intérieur de l'armoire en plastique
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

INOX

Système de commande électronique

Circulation d'air forcée

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
880602	775	695	1900	0 / +10	0,19	230	C	683	620	476	4	**967,00**
880603	775	695	1900	-10 ~-18	0,35	230	C	1821	620	469	4	**1110,00**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

- structure en tôle peinte par poudre (blanche)
- chambre réfrigérée en acier inox
- dégivrage automatique
- contrôleur électronique avec affichage de température
- circulation d'air forcée
- pieds réglables en inox
- porte à fermeture automatique avec serrure
- poignée de porte profilée
- 880700 - 3 étagères dans le kit
- 881400 - 6 étagères dans le kit
- dimensions des grilles (LxP): 530x650 mm
- 21 niveaux pour rails
- espacement entre niveaux 50 mm
- pieds réglables (+/- 45 mm)
- épaisseur d'isolation 60 mm
- étagère supplémentaire - référence 840645
- rails dédiés - référence 840644
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Capacité de charge maximale du grille 60 kg

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
880700	680	845	2000	-2/ +8	0,46	230	C	603	537	376	4	**1049,00**
881400	1340	845	2000	-2/ +8	0,65	230	C	924	1173	770	4	**1350,00**

60 kg INOX

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

- structure en acier inox
- chambre réfrigérée en acier inox
- dégivrage automatique
- contrôleur électronique de température avec affichage
- circulation d'air forcée
- pieds réglables en inox
- porte à fermeture automatique avec serrure
- poignée de porte profilée
- 3 étagères dans le kit
- dimensions des grilles (LxP): 530x650 mm
- 21 niveaux pour rails
- espacement entre niveaux 50 mm
- pieds réglables (+/- 45 mm)
- épaisseur d'isolation 60 mm
- étagère supplémentaire - référence 840645
- rails dédiés - référence 840644
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
840590	680	845	2000	-2 / +8	0,30	230	C	603	537	376	4	**1194,00**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE-FRIGORIFIQUE

- structure en acier inox
- chambre réfrigérée en acier inox
- dégivrage/décongélation automatique
- contrôleurs électroniques de température avec affichage
- circulation d'air forcée
- pieds réglables en inox
- porte à fermeture automatique
- poignée de porte profilée
- 4 étagères dans le kit
- dimensions des grilles (LxP): 530x650 mm
- épaisseur d'isolation 60 mm
- 2 chambres séparées
- 2 moteurs séparés
- étagère supplémentaire - référence 840645
- rails dédiés - référence 840644
- pieds réglables (+/- 45 mm)
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

60 kg INOX

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
840602	680	845	2000	300+300	-2~+8 / -10~-20	0,9	230	**1831,00**

stalgast matériel de restauration professionnelle

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE OU FRIGORIFIQUE

- structure et compartiment réalisés en acier inox
- éclairage
- dégivrage/décongélation automatique
- contrôleur électronique de température avec affichage
- évaporation automatique du condensat
- circulation d'air forcée
- pieds réglables en inox
- porte à fermeture automatique avec serrure à clé
- poignée de porte profilée
- résistances de la portée de la tête de soupape dans l'armoire frigorifique
- 3 grilles GN2/1 avec un jeu complet de rails
- dimensions des grilles (LxP): 530x650 mm
- 21 niveaux pour guides
- espacement entre niveaux 50 mm
- pieds réglables (+/- 45 mm)
- épaisseur d'isolation 70 mm
- étagère supplémentaire - référence 840645
- rails dédiés - 840643
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Capacité de charge maximale du grille 60 kg

60 kg INOX

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
840620	740	830	2000	-2 / +8	0,36	230	D	683	589	444	4	**1324,00**
840621	740	830	2000	-10 / -20	0,69	230	E	3077	589	444	4	**1630,00**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE OU FRIGORIFIQUE

- structure et compartiment réalisés en acier inox
- éclairage
- dégivrage/décongélation automatique
- contrôleur électronique de température avec affichage
- évaporation automatique du condensat
- circulation d'air forcée
- pieds réglables en inox
- porte à fermeture automatique avec serrure à clé
- poignée de porte profilée
- résistances de la portée de la tête de soupape dans l'armoire frigorifique
- 6 grilles GN2/1 avec un jeu complet de guides
- dimensions des grilles (LxP): 530x650 mm
- 21 niveaux pour rails
- espacement entre niveaux 50 mm
- pieds réglables (+/- 45 mm)
- épaisseur d'isolation 70 mm
- étagère supplémentaire - référence 840645
- rails dédiés - 840643
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Capacité de charge maximale du grille 60 kg

60 kg INOX

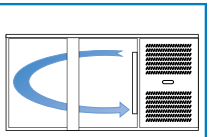
Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
840130	1480	830	2000	-2 / +8	0,8	230	D	1041	1311	934	4	**2011,00**
840145	1480	830	2000	-10 / -20	0,9	230	D	4437	1311	934	4	**2302,00**

TABLE RÉFRIGÉRÉE OU FRIGORIFIQUE

INOX

- structure et compartiment réalisés en acier inox
- dégivrage/décongélation automatique
- contrôleur électronique de température avec affichage
- évaporation automatique du condensat
- circulation d'air forcée
- pieds réglables en inox
- 2 grilles GN1/1 dans les tables à 2 portes
- 3 grilles GN1/1 dans les tables à 3 portes
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- résistances de la portée de la tête de soupape dans les tables frigorifiques
- épaisseur d'isolation 60 mm
- étagère supplémentaire - référence 841445
- rails dédiés - 841443
- 11 niveaux pour rails
- espacement entre niveaux 50 mm
- pieds réglables (+/- 45 mm)
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Rendement du système réfrigérant supérieur de 30 %



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
841026	réfrigérante à 2 portes	1360	700	860	-2 /+8	0,35	230	C	931	314	205	4	**1232,00**
841027	frigorifique à 2 portes	1360	700	860	-10 /-20	0,75	230	E	3014	314	205	4	**1504,00**
841036	réfrigérante à 3 portes	1795	700	860	-2 / +8	0,35	230	B	977	465	358	4	**1488,00**
841037	frigorifique à 3 portes	1795	700	860	-10 /-20	0,75	230	E	3706	465	358	4	**1690,00**

MODULES À TIROIRS

INOX

- module avec 2 tiroirs montés à la place des portes - modules librement configurables - uniquement pour les tables réfrigérantes 841026 et 841036
- dimensions des tiroirs (LxPxH): 300x520x140 mm

Référence	Prix (€) HT
841000	**590,00**

60 kg INOX

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- structure et compartiment réalisés en acier inox
- dégivrage automatique
- contrôleur électronique avec affichage de température
- évaporation automatique du condensat
- circulation d'air forcée
- pieds réglables
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- 2 grilles GN1/1 dans les tables à 2 portes
- 3 grilles GN1/1 dans les tables à 3 portes
- épaisseur d'isolation 35 mm
- étagère supplémentaire - référence 841445
- rails dédiés - 841443
- 8 niveaux pour rails
- espacement entre niveaux 50 mm
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Circulation d'air forcée

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
842029	2 portes	900	700	880	+2 / +8	0,23	230	C	1114	257	201	4	**744,00**
842039	3 portes	1365	700	880	+2 / +8	0,23	230	D	1262	400	308	4	**988,00**

TABLE RÉFRIGÉRÉE

25 kg INOX

- structure et compartiment réalisés en acier inox
- dégivrage automatique
- contrôleur électronique avec affichage de température
- évaporation automatique du condensat
- circulation d'air forcée
- pieds réglables
- tiroirs de taille GN1/1
- épaisseur d'isolation 35 mm

Circulation d'air forcée

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
842041	900	700	880	+2 / +8	0,23	230	C	1040	257	130	4	**1499,00**

TABLE FRIGORIFIQUE

- structure et compartiment réalisés en acier inox
- plan de travail en acier inox
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- filtre anti-poussières
- évaporation automatique du condensat
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- isolation en mousse de polyuréthane 60 mm
- compartiment de taille GN 1/1
- 2 grilles avec rails comprises dans le kit

INOX

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
842045	943	700	850	-10 / -20	86	0,26	230	D	2537	257	201	4	**1348,00**

TABLE RÉFRIGÉRÉE À SALADES AVEC REHAUSSE

- structure et compartiment réalisés en acier inox
- dégivrage automatique
- contrôleur électronique avec affichage de température
- évaporation automatique du condensat
- circulation d'air forcée
- pieds réglables
- 2 grilles GN1/1 dans les tables à 2 portes
- 3 grilles GN1/1 dans les tables à 3 portes
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- épaisseur d'isolation 35 mm
- hauteur maximale des conteneurs GN 150 mm
- le prix de la table ne comprend pas les conteneurs
- étagère supplémentaire - référence 841445
- rails dédiés - 841443
- 8 niveaux pour rails
- espacement entre niveaux 50 mm
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

60 kg

INOX

Système de commande électronique

Circulation d'air forcée

Référence	Description	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
842222	2 portes	10 x GN 1/4	900	700	1300	+2 / +8	0,23	230	257	**930,00**
842232	3 portes	16 x GN 1/4	1365	700	1300	+2 / +8	0,34	230	400	**1237,00**

TABLE RÉFRIGÉRÉE AVEC REHAUSSE À SALADES

- structure et compartiment réalisés en acier inox
- dégivrage automatique
- contrôleur électronique avec affichage de température
- évaporation automatique du condensat
- circulation d'air forcée
- pieds réglables
- 2 étagères GN1/1
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- épaisseur d'isolation 35 mm
- rehausse avec couvercle inclinable
- hauteur maximale des conteneurs GN 150 mm
- le prix de la table ne comprend pas les conteneurs
- étagère supplémentaire - référence 841445
- rails dédiés - 841443
- 8 niveaux pour rails
- espacement entre niveaux 50 mm
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Référence	Description	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
842328	2 portes	5 x GN 1/6	900	700	1070	+2 / +8	0,23	230	257	**970,00**

SALADETTE

- structure et compartiment réalisés en acier inox
- dégivrage automatique
- contrôleur électronique avec affichage de température
- évaporation automatique du condensat
- circulation d'air forcée
- pieds réglables
- 2 grilles GN1/1 dans les tables à 2 portes
- 3 grilles GN1/1 dans les tables à 3 portes
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- épaisseur d'isolation 35 mm
- hauteur maximale des conteneurs GN 150 mm
- le prix de la table ne comprend pas les conteneurs
- étagère supplémentaire - référence 841445
- rails dédiés - 841443
- 8 niveaux pour rails
- espacement entre niveaux 50 mm
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Plan de travail auxiliaire en polyéthylène

Référence	Description	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
842129	2 portes	10 x GN 1/4	900	700	885	+2 / +8	0,23	230	257	**721,00**
842139	3 portes	16 x GN 1/4	1365	700	885	+2 / +8	0,34	230	400	**976,00**

TABLE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA

INOX

- structure et compartiment réalisés en acier inox
- plan de travail en granit
- capacité portante des étagères jusqu'à 60 kg
- dégivrage automatique
- contrôleur électronique avec affichage de température
- évaporation automatique du condensat
- circulation d'air forcée
- cordon électrique du côté droit de la table
- pieds réglables
- 2 étagères GN1/1
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- épaisseur d'isolation 35 mm
- hauteur maximale des conteneurs GN 150 mm
- le prix de la table ne comprend pas les conteneurs
- étagère supplémentaire - référence 841445
- rails dédiés - 841443
- 8 niveaux pour rails
- espacement entre niveaux 50 mm
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Référence	Configuration des réservoirs (hauteur maximale GN)	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
843029	5x GN 1/6	900	700	1075	+2 / +8	0,23	230	285	**802,00**

TABLE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA AVEC REHAUSSE RÉFRIGÉRÉE

INOX

- structure et compartiment réalisés en acier inox
- plan de travail en granit
- capacité portante des étagères jusqu'à 60 kg
- dégivrage automatique
- contrôleur électronique avec affichage de température
- évaporation automatique du condensat
- circulation d'air forcée
- cordon électrique du côté droit de la table
- pieds réglables
- 2 étagères GN1/1
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- épaisseur d'isolation 35 mm
- hauteur maximale des conteneurs GN 150 mm
- le prix de la table ne comprend pas les conteneurs
- étagère supplémentaire - référence 841445
- rails dédiés - 841443
- 8 niveaux pour rails
- espacement entre niveaux 50 mm
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
843032	6 x GN 1/4	1400	700	1450	+2 / +8	0,23	230	C	1262	400	308	4	**1969,00**

stalgast matériel de restauration professionnelle

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE OU FRIGORIFIQUE 600 X 400

INOX

- structure et intérieur réalisés en acier
- dégivrage/décongélation automatique
- contrôleur électronique avec affichage de température
- évaporation automatique du condensat
- circulation d'air forcée
- pieds réglables en inox
- porte à fermeture automatique avec serrure à clé
- poignée de porte profilée
- résistances de la portée de la tête de soupape dans l'armoire frigorifique
- 10 rails adaptés aux plaques 600x400 compris dans le kit
- pieds réglables (+/- 45 mm)
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
840810	740	990	2010	+2 / +8	143	0,30	230	C	790	852	619	4	**1798,00**
840811	740	990	2010	-18 / -22	152	0,70	230	D	3149	852	619	4	**2157,00**

ARMOIRE FRIGORIFIQUE 600 X 400

INOX

- structure et compartiment réalisés en acier inox
- plan de travail en acier inox
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- filtre anti-poussières
- évaporation automatique du condensat
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- isolation en mousse de polyuréthane
- compartiment de taille GN 1/1
- 841041 - 2x7 rails adaptés aux plaques 600x400
- 841040 - 3x7 rails adaptés aux plaques 600x400
- pieds réglables (+/- 45 mm)
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
841040	3 portes	2020	800	860	-10 / -20	152	0,30	230	C	1330	625	444	4	**1947,00**
841041	2 portes	1510	800	860	-10 / -20	140	0,30	230	B	709	477	290	4	**1648,00**

TABLE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA 600 X 400

INOX

- structure et compartiment réalisés en acier inox
- plan de travail en granit
- 14 guides adaptés aux plaques 600x400 (7 guides pour chaque porte)
- dégivrage automatique
- contrôleur électronique avec affichage de température
- évaporation automatique du condensat
- circulation d'air forcée
- pieds réglables
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- pieds réglables (+/- 45 mm)
- étagères et accessoires supplémentaires p. 428

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	classe énergétique	consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	classe climatique	Prix (€) HT
843300	1515	800	1000	+2 / +8	257	0,30	230	B	847	428	290	4	**2606,00**

stalgast matériel de restauration professionnelle

CONGÉLATEUR COFFRE

- structure en tôle peinte par poudre (blanche)
- 1 panier dans le kit
- contrôleur électronique avec affichage de température
- parois d'isolation épaisses
- plan du couvercle en acier inox
- décongélation manuelle

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
883312	1220	680	875	312	-18	0,25	230	**470,00**
883390	1330	685	875	390	-18	0,25	230	**559,00**
883466	1485	685	865	466	-18	0,25	230	**642,00**

CONGÉLATEUR COFFRE

- structure en tôle peinte par poudre (blanche)
- 1 panier dans le kit
- contrôleur électronique avec affichage de température
- parois d'isolation épaisses
- décongélation manuelle
- possède 4 roulettes
- modèles 883300 et 883500 avec serrure à clé intégrée

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
883100	555	600	820	95	-20	0,12	230	**286,00**
883200	950	600	820	201	-20	0,14	230	**389,00**
883300	1200	745	845	304	-18	0,22	230	**557,00**
883500	1795	745	845	503	-18	0,27	230	**817,00**

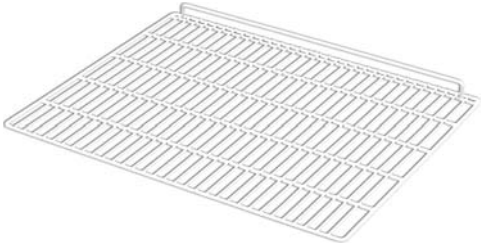
ACCESSOIRES POUR ARMOIRES ET TABLES RÉFRIGÉRÉES

RAILS POUR ARMOIRES ET TABLES

Référence	Produit	L mm	P mm	L mm	Prix (€) HT
840644	Jeu des rails pour armoire GN 2/1	20	15	650	**23,10**
841443	Jeu des rails pour les tables GN 1/1	20	15	550	**24,80**
840643	Jeu des rails pour les armoires 840620, 840621, 840130, 840145	20	15	640	**29,00**

GRILLES POUR ARMOIRES ET TABLES

- grilles en acier plastifiés
- modèle 840655 en acier inox



Référence	Produit	L mm	P mm	Prix (€) HT
880245	Grille pour les modèles 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	400	**14,50**
880645	Grille pour les modèles 880600, 880602, 880604	650	525	**15,20**
840648	Grille pour les modèles 850010, 850011	545	480	**21,70**
840650	Grille pour les modèles 850020, 850021	615	445	**21,70**
840652	Grille pour les modèles 882170	515	335	**27,60**
840653	Grille pour les modèles 882171	400	360	**55,20**
840654	Grille pour les modèles 882172	400	335	**27,60**
840655	Grille pour les modèles 882180, 882181	430	395	**58,50**
840645	Grille pour armoires GN 2/1	650	530	**14,60**
841445	Grille pour armoires GN 1/1	530	335	**10,90**
103644	Grilles pour les modèles 840811, 840810, 840041, 840040, 843300	600	400	**20,80**

MOBILIER EN ACIER INOXYDABLE

Le mobilier en acier inoxydable est une solution pour la gastronomie, permettant une utilisation optimale de l'espace dans chaque cuisine et offrant un lieu de stockage pour les équipements et autres éléments nécessaires à la gastronomie.

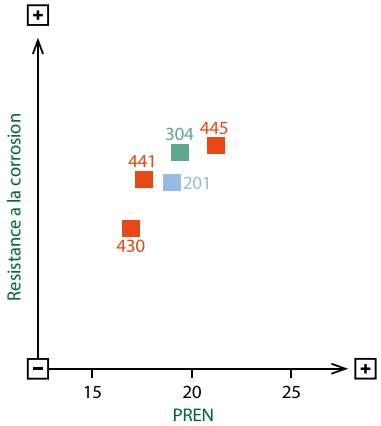
Tables de travail 432-433
Plonges 434-437
Armoires 437
Etagères du chef 437

L'acier ferritique et la corrosion par piqûres - inoxidabilité et magnétisme

0

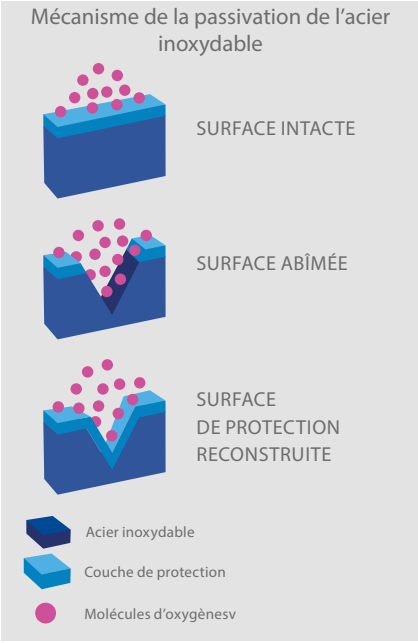
L'acier ferritique contient du chrome ainsi que d'autres éléments chimiques étant responsables de la création d'une couche invisible protégeant de la corrosion. Grâce à eux la surface abîmée se reconstruit elle-même au contact avec l'oxygène contenu dans l'air ambiant.

La résistance à la corrosion dépend de la quantité de chrome se trouvant dans l'acier, et non de la composition physique, de la structure ou du magnétisme de l'acier.



Valeurs types pour une corrosion par piqûres potentielle dans des conditions telles que : NaCl dans 0,02M, 23 °C, pH6 conformément au PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N).

Source: Brytan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej (Guide de l'acier inoxydable). Stowarzyszenie Stal Nierdzewna (Association de l'acier inoxydable)



Le magnétisme est une propriété de construction structurelle et n'a pas d'impact sur la résistance à la corrosion.

La meilleure résistance de l'acier à la corrosion par piqûres est obtenue grâce à sa composition en chrome d'au moins 17,5 % du volume de l'acier.
L'acier ferritique comprenant au moins 17,5 % de chrome est un acier allié moderne, remplaçant de plus en plus souvent les anciens types d'acier austénitique par exemple de type 304.

L'excellent usage de l'acier ferritique dans le domaine gastronomique est confirmé par notre production de plus de 170 000 meubles et appareils électroménagers utilisés pas nos clients.

Caracteristique des meubles INOX

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- acier inoxydable AISI441
- hauteur 900 mm
- épaisseur du plan de travail 40 mm
- dosseret de 85 mm (option)
- piètements fabriqués en profils carrés 40x40 mm
- pieds en plastique à régler de +25 mm à -5 mm

TABLES DE TRAVAIL

- ajustement des plans de travail
  - avant et arrière 30 mm
  - côtés 15 mm
- espace entre sol et étagère 150 mm (sous l'étagère inférieure)
- plans de travail renforcés avec du bois stratifié double – épaisseur de 18 mm
  - bord du panneau arrière recouvert d'un profil en acier inoxydable
- Porte double-paroi sous la forme d'un coffre rigide
  - Equipé d'une poignée en acier inoxydable
  - Suspendu dans un corps de guidage en acier inoxydable et glissé à travers les rouleaux
  - Dans la partie inférieure mis sur un cube qui permet le démontage simple de la porte
  - tiroirs en acier inoxydable
  - guides de tiroirs en acier galvanisé, trois sections, possibilité d'ouverture complète
  - Panneau frontal du tiroir en double-paroi
  - Equipé d'une poignée en acier inoxydable
  - charge maximale jusqu'à 25 kg

PLONGES

- ajustement des plans de travail
  - avant 30 mm
  - arrière 80 mm
  - côtés 15 mm
- Abaissées de 18 mm par circonférence par rapport au bord supérieur du plan de travail
- comptoir avec égoutoir rainuré
  - renforcé par des profilés métalliques
  - equipé d'un trou robinet avec un diamètre de 33 mm
  - cuves en acier inoxydable 400x400x250 mm ou 500x500x250 mm
  - équipé d'un trou siphon
  - Tasse et tuyau de débordement (standard)
- couverture de cuve (frontale et de côtés)

PLONGES MAXI

- ajustement des plans de travail
  - avant 30 mm
  - arrière 80 mm
  - côtés 15 mm
- équipées d'un trou couvert pour robinet avec un diamètre de 33 mm
- couverture de cuve (frontale et de côtés)

ARMOIRES

- Porte double-paroi sous la forme d'un coffre rigide
- Équipées d'une poignée en acier inoxydable
- étagère réglable

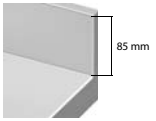
ETAGERES DU CHEF

- jambes fabriquées en profils carrés 30x30 mm

TABLE DE TRAVAIL CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE BASSE

L mm	P mm	H mm	Réference (à monter)	Prix (€)	Réference (soudée)	Prix (€)
700	700	900	**930107070**	**223,00**	**930107070S**	**230,00**
800	700	900	**930107080**	**224,00**	**930107080S**	**231,00**
1000	700	900	**930107100**	**240,00**	**930107100S**	**247,00**
1200	700	900	**930107120**	**255,00**	**930107120S**	**263,00**
1400	700	900	**930107140**	**271,00**	**930107140S**	**279,00**
1600	700	900	**930107160**	**306,00**	**930107160S**	**316,00**
1800	700	900	**930107180**	**322,00**	**930107180S**	**332,00**

TABLE DE TRAVAIL ADOSSÉE AVEC ÉTAGÈRE BASSE



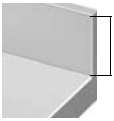
L mm	P mm	H mm	Réference (à monter)	Prix (€)	Réference (soudée)	Prix (€)
700	700	900	**930047070**	**226,00**	**930047070S**	**233,00**
800	700	900	**930047080**	**227,00**	**930047080S**	**234,00**
1000	700	900	**930047100**	**244,00**	**930047100S**	**251,00**
1200	700	900	**930047120**	**260,00**	**930047120S**	**268,00**
1400	700	900	**930047140**	**277,00**	**930047140S**	**285,00**
1600	700	900	**930047160**	**313,00**	**930047160S**	**322,00**
1800	700	900	**930047180**	**330,00**	**930047180S**	**339,00**

TABLE DE TRAVAIL CENTRALE AVEC PORTE COULISSANTE

L mm	P mm	H mm	Réference (soudée)	Prix (€)
1200	600	900	**932656120**	**615,00**
1400	600	900	**932656140**	**645,00**
1600	600	900	**932656160**	**703,00**
1000	700	900	**932657100**	**609,00**
1200	700	900	**932657120**	**628,00**
1400	700	900	**932657140**	**691,00**
1600	700	900	**932657160**	**717,00**
1800	700	900	**932657180**	**762,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

TABLE DE TRAVAIL ADOSSÉE AVEC PORTE COULISSANTE

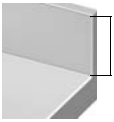


L mm	P mm	H mm	Réference (soudée)	Prix (€)
1200	600	900	**930186120**	**620,00**
1400	600	900	**930186140**	**651,00**
1600	600	900	**930186160**	**710,00**
1000	700	900	**930187100**	**614,00**
1200	700	900	**930187120**	**633,00**
1400	700	900	**930187140**	**697,00**
1600	700	900	**930187160**	**724,00**
1800	700	900	**930187180**	**770,00**

TABLE DE TRAVAIL CENTRALE AVEC TROIS TIROIRS ET PORTE COULISSANTE

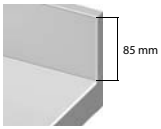
L mm	P mm	H mm	Tiroirs	Réference (soudée)	Prix (€)
1200	600	900	à gauche	**932936120**	**1057,00**
1400	600	900	à gauche	**932936140**	**1111,00**
1600	600	900	à gauche	**932936160**	**1210,00**
1200	700	900	à gauche	**932937120**	**1081,00**
1400	700	900	à gauche	**932937140**	**1189,00**
1600	700	900	à gauche	**932937160**	**1272,00**
1200	600	900	à droite	**932946120**	**1057,00**
1400	600	900	à droite	**932946140**	**1111,00**
1600	600	900	à droite	**932946160**	**1210,00**
1200	700	900	à droite	**932947120**	**1081,00**
1400	700	900	à droite	**932947140**	**1189,00**
1600	700	900	à droite	**932947160**	**1272,00**

TABLE DE TRAVAIL ADOSSÉE AVEC TROIS TIROIRS ET PORTE COULISSANTE



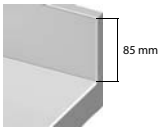
L mm	P mm	H mm	Tiroirs	Réference (soudée)	Prix (€)
1200	600	900	à gauche	**930466120**	**1063,00**
1400	600	900	à gauche	**930466140**	**1117,00**
1600	600	900	à gauche	**930466160**	**1218,00**
1200	700	900	à gauche	**930467120**	**1087,00**
1400	700	900	à gauche	**930467140**	**1196,00**
1600	700	900	à gauche	**930467160**	**1280,00**
1200	600	900	à droite	**930476120**	**1063,00**
1400	600	900	à droite	**930476140**	**1117,00**
1600	600	900	à droite	**930476160**	**1218,00**
1200	700	900	à droite	**930477120**	**1087,00**
1400	700	900	à droite	**930477140**	**1196,00**
1600	700	900	à droite	**930477160**	**1280,00**

PLONGE ADOSSÉE 1 CUVE



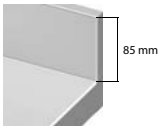
L mm	P mm	H mm	Côté de placement de cuve	Dimensions de cuve mm	Réference (à monter)	Prix (€)	Réference (soudée)	Prix (€)
600	600	900	-	400x400x250	**930626060**	**295,00**	**930626060S**	**307,00**
1200	600	900	gauche	400x400x250	**930666120**	**335,00**	**930666120S**	**347,00**
1200	600	900	droit	400x400x250	**930646120**	**335,00**	**930646120S**	**347,00**
700	700	900	-	500x500x250	**930627070**	**316,00**	**930627070S**	**333,00**
1400	700	900	gauche	500x500x250	**930667140**	**365,00**	**930667140S**	**377,00**
1400	700	900	droit	500x500x250	**930647140**	**365,00**	**930647140S**	**377,00**

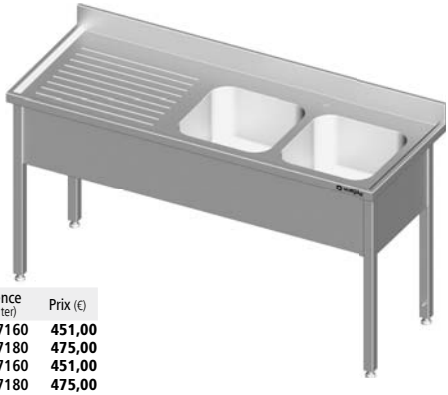
PLONGE ADOSSÉE 1-CUVE AVEC ÉTAGÈRE



L mm	P mm	H mm	Côté de placement de cuve	Dimensions de cuve mm	Réference (à monter)	Prix (€) HT	Réference (soudée)	Prix (€) HT
600	600	900	-	400x400x250	**930686060**	**315,00**	**930686060S**	**334,00**
1200	600	900	gauche	400x400x250	**930706120**	**371,00**	**930706120S**	**395,00**
1200	600	900	droit	400x400x250	**930696120**	**371,00**	**930696120S**	**395,00**
700	700	900	-	500x500x250	**930687070**	**340,00**	**930687070S**	**357,00**
1400	700	900	gauche	500x500x250	**930707140**	**407,00**	**930707140S**	**433,00**
1400	700	900	droit	500x500x250	**930697140**	**407,00**	**930697140S**	**433,00**
1800	700	900	gauche	500x500x250	**930707180**	**459,00**	**930707180S**	**488,00**
1800	700	900	droit	500x500x250	**930697180**	**459,00**	**930697180S**	**488,00**

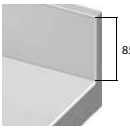
PLONGE ADOSSÉE 2 CUVES SANS ÉTAGÈRE





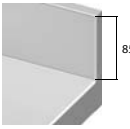
L mm	P mm	H mm	Côté de placement de cuve	Dimensions de cuve mm	Réference (à monter)	Prix (€)
1600	700	900	gauche	500x500x250	**930807160**	**451,00**
1800	700	900	gauche	500x500x250	**930807180**	**475,00**
1600	700	900	droit	500x500x250	**930787160**	**451,00**
1800	700	900	droit	500x500x250	**930787180**	**475,00**

PLONGE ADOSSÉE 2 CUVES AVEC ÉTAGÈRE



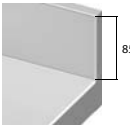
L mm	P mm	H mm	Côté de placement de cuve	Dimensions de cuve mm	Réference (à monter)	Prix (€)	Réference (soudée)	Prix (€)
1600	700	900	gauche	500x500x250	**930847160**	**505,00**	**930847160S**	**515,00**
1800	700	900	gauche	500x500x250	**930847180**	**536,00**	**930847180S**	**547,00**
1600	700	900	droit	500x500x250	**930827160**	**505,00**	**930827160S**	**515,00**
1800	700	900	droit	500x500x250	**930827180**	**536,00**	**930827180S**	**547,00**

PLONGE ADOSSÉE 1 CUVE AVEC PORTE COULISSANTE



L mm	P mm	H mm	Côté de placement de cuve	Dimensions de cuve mm	Réference (soudée)	Prix (€)
1400	700	900	gauche	500x500x250	**930757140**	**617,00**
1400	700	900	droit	500x500x250	**930747140**	**617,00**

PLONGE ADOSSÉE 2 CUVES AVEC PORTE COULISSANTE



L mm	P mm	H mm	Côté de placement de cuve	Dimensions de cuve mm	Réference (soudée)	Prix (€)
1600	700	900	gauche	500x500x250	**930917160**	**728,00**
1800	700	900	gauche	500x500x250	**930917180**	**766,00**
1600	700	900	droit	500x500x250	**930907160**	**728,00**
1800	700	900	droit	500x500x250	**930907180**	**766,00**

PLONGE ADOSSÉE 1 CUVE AVEC ESPACE LAVE-VAISSELLE

L mm	P mm	H mm	Côté de placement de cuve	Dimensions de cuve mm	Réference (à monter)	Prix (€)	Réference (soudée)	Prix (€)
1400	700	900	gauche	500x500x250	**930967140**	**400,00**	**930967140S**	**412,00**
1400	700	900	droit	500x500x250	**930957140**	**400,00**	**930957140S**	**412,00**

PLONGE ADOSSÉE 2 CUVES AVEC ESPACE LAVE-VAISSELLE

L mm	P mm	H mm	Côté de placement de cuve	Dimensions de cuve mm	Réference (à monter)	Prix (€)
1600	700	900	gauche	500x500x250	**931047160**	**496,00**
1800	700	900	gauche	500x500x250	**931047180**	**531,00**
1600	700	900	droit	500x500x250	**931037160**	**496,00**
1800	700	900	droit	500x500x250	**931037180**	**531,00**

PLONGE MAXI 1 CUVE

L mm	P mm	H mm	Dimensions de cuve mm	Réference (soudée)	Prix (€)
1200	700	900	1085x570x400	**931347120**	**383,00**

ARMOIRE MURALE AVEC PORTE COULISSANTE

L mm	P mm	H mm	Réference (soudée)	Prix (€)
1000	400	600	**931724100**	**442,00**
1200	400	600	**931724120**	**506,00**
1400	400	600	**931724140**	**552,00**
1600	400	600	**931724160**	**589,00**

ÉTAGÈRE DU CHEF 2 NIVEAUX

L mm	P mm	H mm	Réference (soudée)	Prix (€)
1000	300	700	**931933100**	**159,00**
1200	300	700	**931933120**	**167,00**
1400	300	700	**931933140**	**176,00**

Mobilier selon vos projets individuels

En tant qu'expert en gastronomie, nous vous offrons une assistance professionnelle au choix du mobilier selon vos demandes spécifiques.
Contactez-nous et nos spécialistes vous aideront à créer une offre parfaitement adaptée à vos besoins.

Contactez-nous au:

+48 22 509 30 55

- **devis**
- **conseils de nos experts**
- **solutions technologiques adaptées à vos besoins**

Vous trouverez l'offre complète sur notre site: www.stalgast.eu

stalgast

HYGIÈNE

Équipement utile dans la gestion d'hygiène ainsi que dans le respect des normes HACCP et d'autres systèmes de gestion de la qualité dans les restaurants, hôtels, bars et établissements de restauration collective.

Lampe UV, lampes insecticides 449
Bac à déchets 444-448
Brosses de nettoyage 450-451
Balai 452
Chiffon microfibre 451
Brosse à balayer 452
Base roulante 451
Vêtements de travail 440-443
Detergents 454

Nino Cucino

TABLIERS DE SERVEUR

- tablier blanc à attaches blanches
- tous les autres tabliers à attaches noires

TABLIER DE SERVEUR MINI

- poche double bien pratique
  40x120/175x210 mm

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
634011		373	**5,39**
634013		373	**5,39**

TABLIER DE SERVEUR MIDI

- poche double bien pratique
  35x200/185x200 mm

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
634021		700	**7,23**
634022		700	**7,61**
634023		700	**7,23**
634025		700	**7,23**

TABLIER DE SERVEUR MAXI

- sans poches

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
634031		1000	**8,73**
634033		1000	**9,19**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

TABLIER PLEINE LONGUEUR

- composition : 35 % coton, 65 % polyester
- ceinture réglable

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
634041		920	**14,70**

TABLIER PLEINE LONGUEUR

- composition : 35 % coton, 65 % polyester
- ceinture réglable

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
634042		920	**14,70**

TABLIER PLEINE LONGUEUR

- composition : 35% coton, 65% polyester

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
634043		960	**9,01**

TABLIER PLEINE LONGUEUR IMPERMÉABLE

- tissu polyester enduit de chlorure de polyvinyle
- matériau résistant à l'eau, aux graisses, désinfectants et dégâts mécaniques
- poids du tissu : 350 gram/m²
- épaisseur du tissu : 0,50 mm

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
634044		800	**13,50**

CHEMISIER DE CHEF

- unisex
- fermeture à boutons-pression en acier inox
- composition : 35 % COT, 65 % PES (200-210 g/m2)
- dimensions dans le tableau numéro 1

1 CHEMISIER DE CHEF

- manches courtes
- blanche

Référence	Taille	Prix (€) HT
634072	S	**20,00**
634073	M	**20,00**
634074	L	**19,00**
634075	XL	**20,00**

2 CHEMISIER DE CHEF

- manches longues
- blanche

Référence	Taille	Prix (€) HT
634052	S	**19,80**
634053	M	**19,80**
634054	L	**19,80**
634055	XL	**19,80**

3 CHEMISIER DE CHEF

- manches longues
- noir

Référence	Taille	Prix (€) HT
634062	S	**22,20**
634063	M	**22,20**
634064	L	**21,10**
634065	XL	**22,20**

VESTE DE CUISINE

- veste de cuisine en jean à manches longues
- fermeture à boutons-pression argentés, avec une pochette sur la manche
- coudières décoratives
- 100 % coton égyptien de haute qualité, poids 230g/m2
- tailles dans le tableau numéro 2

Référence	Taille	Prix (€) HT
634093	M	**60,00**
634094	L	**60,00**
634095	XL	**60,00**
634096	XXL	**60,00**

TABLEAUX DES TAILLES

- tailles dans les tableaux approximatives

BLOUSE DE CUISINE CHEF (tableau numéro 1)				
Taille	Tour de poitrine	Longueur dos	Longueur de manches (manches longues)	(manches courtes)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

(tableau numéro 2)		
Taille	Taille	Tour de poitrine
M	164-170	88-92
L	170-176	96-100
XL	176-182	104-108
XXL	182-188	112-116

BLOUSE À COL EN V

- unisex
- blanche
- manches courtes
- composition : 35 % COT, 65 % PES (200-210 g/m²)
- dimensions dans le tableau numéro 1

Référence	Taille	Prix (€) HT
634103	M	**20,20**
634104	L	**20,20**
634105	XL	**20,20**

TABLIER PLEINE LONGUEUR

- pour femme
- blanche
- fermeture à boutons-pression en acier inox
- composition : 35 % COT, 65 % PES (200-210 g/m²)
- tailles dans le tableau numéro 2

Référence	Taille	Prix (€) HT
634083	M	**30,00**
634084	L	**30,00**

PANTALON DE CUISINE

- noir
- 2 poches
- ceinture avec élastique
- tailles dans le tableau numéro 3

Référence	Taille	Prix (€) HT
634803	M	**26,10**
634804	L	**24,80**
634805	XL	**24,90**

COIFFES DE CUISINE

TOQUE DE CUISINIER

- circonférence de 560 à 620 mm réglée par une bande de velcro
- composition : 35% coton, 65% polyester

Référence	Prix (€) HT
630601	**5,54**

COIFFE DE CUISINE

- composition 100% tissu d'interfaçage
- prix pièce

Référence	H mm	K pièces	Prix (€) HT
507221	200	20	**0,45**
507251	250	20	**0,63**

CALOT DE CUISINE

- composition : 65% polyester, 35% coton
- conserve longtemps sa forme

Référence	Prix (€) HT
634003	**4,67**

TABLEAUX DES TAILLES

- tailles dans les tableaux approximatives

BLOUSE À COL EN V (tableau numéro 1)		
Taille	Tour de poitrine	Longueur du tablier
M	115-112	72-77
L	121-134	77-79
XL	135-147	79-81

TABLIER (tableau numéro 2)			
Taille	Tour de poitrine	Longueur du tablier	Longueur de manches (manches longues)
M	86-90	108-109	49-50
L	91-100	109-110	50-51

PANTALON (tableau numéro 3)		
Taille	Taille	Longueur
M	jusqu'à 102	113
L	jusqu'à 104	114
XL	jusqu'à 106	115

POUBELLE

INOX

- mécanisme à pédale pour une ouverture sans contact
- seau intérieur en plastique avec poignée

N°	Référence	Couleur	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1	**068201**	satine	300	440	20	**27,00**
2	**068202**	brillance	300	440	20	**27,00**

CENDRIER AVEC POUBELLE

INOX

- réservoir pour mégots
- vase antidérapante en caoutchouc pour stabiliser le dispositif et prévenir les griffures du sol
- cendrier 068213 peint par poudre

N°	Référence	Couleur	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1	**068211**	brillance	200	700	15	**41,20**
2	**068212**	satine	200	700	15	**49,20**
3	**068213**	noir	200	700	15	**36,10**

PANIER DE TABLE

INOX

- couvercle à bascule

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
068203	120	160	1,5	**10,00**

BAC À DÉCHETS

- en plastique de haute qualité
- sa forme élancée permet d'adapter le bac à l'utilisation dans des espaces réduits
- poignées confortables pour le transport
- poignée facilitant le vidage du bac

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**067060**	Bac à déchets	507	272	632	60	**54,30**
2.	**067061**	Couvercle pour le bac 067060	523	288	70	-	**45,60**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

CONTENEUR MULTI-USAGES

- en plastique très résistant
- 4 rainures pour fixer les sacs
- poignées ergonomiques arrondies
- structure intérieure renforcée
- recommandés pour être utilisés comme bacs à déchets
- certifiés conformes au contact alimentaire, recommandés également pour le stockage de produits alimentaires
- l'intérieur du bac aux parois ingénument profilées assure un évidage de 50 % plus facile que les bacs à déchets traditionnels
- base stable, double, renforcée
- les coloris variés des bacs permettent de les utiliser pour le tri de déchets
- la forme du couvercle empêche l'accumulation d'eau de pluie en cas d'utilisation à l'extérieur

BAC À DÉCHETS 38 L

N°	Référence	Produit	Couleur	Ø (int.) mm	Ø (ext.) mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**068041**	Conteneur		363	468	440	38	**28,50**
2.	**068042**	Conteneur		363	468	440	38	**28,50**
3.	**068043**	Conteneur		363	468	440	38	**28,50**
4.	**068044**	Conteneur		363	468	440	38	**28,50**
5.	**068045**	Couvercle		398	447	52	-	**8,65**
6.	**068046**	Couvercle		398	447	52	-	**8,65**
7.	**068047**	Couvercle		398	447	52	-	**8,65**
8.	**068048**	Couvercle		398	447	52	-	**8,65**

1

2

3

4

5

6

7

8

BAC À DÉCHETS 120 L

N°	Référence	Produit	Couleur	Ø (int.) mm	Ø (ext.) mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**068125**	Conteneur		520	630	700	120	**50,40**
2.	**068126**	Conteneur		520	630	700	120	**50,40**
3.	**068127**	Conteneur		520	630	700	120	**50,40**
4.	**068128**	Conteneur		520	630	700	120	**50,40**
5.	**068135**	Couvercle		565	614	59	-	**12,70**
6.	**068136**	Couvercle		565	614	59	-	**12,70**
7.	**068137**	Couvercle		565	614	59	-	**12,70**
8.	**068138**	Couvercle		565	614	59	-	**12,70**
9.	**068145**	Couvercle avec ouverture		560	568	129	-	**41,90**
10.	**068146**	Couvercle avec ouverture		560	568	129	-	**41,90**
11.	**068147**	Couvercle avec ouverture		560	568	129	-	**41,90**
12.	**068148**	Couvercle avec ouverture		560	568	129	-	**41,90**

BASE SUR ROULETTES

- compatible aux bacs à déchets de 75 et 120 l
- système de fixation du bac à sa base

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
068144	464	168	**55,50**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

BAC À DÉCHETS 75 L

1

2

3

4

5

6

7

8

N°	Référence	Produit	Couleur	Ø (int.) mm	Ø (ext.) mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**068751**	Conteneur		455	558	570	75	**42,60**
2.	**068752**	Conteneur		455	558	570	75	**42,60**
3.	**068753**	Conteneur		455	558	570	75	**42,60**
4.	**068754**	Conteneur		455	558	570	75	**42,60**
5.	**068761**	Couvercle		500	548	66	-	**10,20**
6.	**068762**	Couvercle		500	548	66	-	**10,20**
7.	**068763**	Couvercle		500	548	66	-	**10,20**
8.	**068764**	Couvercle		500	548	66	-	**10,20**

PP

Poignée profilées

1 COUVERCLE

Référence	Produit	Ø (int.) mm	Ø (ext.) mm	H mm	Prix (€) HT
068081	Couvercle pour le modèle 068080	506	550	36	**10,40**
068121	Couvercle pour le modèle 068120	575	620	36	**11,60**

2 COUVERCLE AVEC OUVERTURE

Référence	Produit	Ø (int.) mm	Ø (ext.) mm	H mm	Prix (€) HT
068082	Couvercle avec ouverture pour le modèle 068080	230	512	100	**13,70**
068122	Couvercle avec ouverture pour le modèle 068120	260	585	120	**13,70**

3 COUVERCLE INCLINABLE

Référence	Produit	Ø (int.) mm	Ø (ext.) mm	H mm	Prix (€) HT
068083	Couvercle inclinable pour le modèle 068080	200	558	511	**24,70**
068123	Couvercle inclinable pour le modèle 068120	570	625	228	**22,60**

4 BAC À DÉCHETS

Référence	Produit	Ø (int.) mm	Ø (ext.) mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
068080	Bac à déchets	455	490	610	80	**38,30**
068120	Bac à déchets	510	550	690	120	**46,80**

5 BASE SUR ROULETTES

- capacité de charge de la base sur roulettes : 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Référence	Produit	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
068084	Base sur roulettes pour le modèle 068080	403	72	**25,60**
068124	Base sur roulettes pour le modèle 068120	455	130	**31,50**

stalgast matériel de restauration professionnelle

TIGE PORTE-SAC À DÉCHETS

- serrage en actionnant la pédale
- 2 roulettes avec freins pour un déplacement plus facile
- compatible avec les sacs d'un volume maximal de 120 l
- à utiliser à l'intérieur

INOX

Pédale de serrage

Bande d'élastique pour sangler les sacs

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
068000	420	580	960	**85,00**

LAMPE INSECTICIDE

- lampe UV anti-éclaboussures avec plaque autocollante pour éliminer les insectes volants
- travail silencieux, pas d'odeurs
- à utiliser uniquement à l'intérieur
- peut être accrochée au mur, suspendue ou posée
- peu consommatrice en énergie et efficace
- boîtier facile à nettoyer, plateau du bas amovible
- surface d'action 30 m

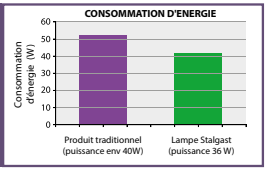
Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P W	U V	Prix (€) HT
692115	Lampe insecticide	475	65	300	33	230	**81,80**
692002	Tube fluorescent anti-éclaboussures	-	-	-	-	-	**9,92**
692001	Plaque autocollante pour la lampe 692115	-	-	-	-	-	**3,34**

LAMPE INSECTICIDE

- lampe UV pour éliminer les insectes volants
- travail silencieux, pas d'odeurs
- à utiliser uniquement à l'intérieur
- peut être accrochée au mur, suspendue ou posée
- peu consommatrice en énergie et efficace
- boîtier facile à nettoyer, plateau du bas amovible
- tue-insectes dotée d'une grille haute tension
- poignée en forme de chaîne
- surface d'action :
  692211 - 20 m
  692216 - 30 m
  692221 - 50 m

Référence	L mm	P mm	H mm	P[1] W	U V	Prix (€) HT
692211	390	100	320	2x10	230	**44,70**
692216	500	95	320	2x15	230	**49,70**
692221	650	95	320	2x20	230	**55,70**

Consommation d'énergie



Référence	Produit	P W	Prix (€) HT
692010	Tube fluorescent pour le modèle 692211	10	**2,94**
692015	Tube fluorescent pour le modèle 692216	15	**3,29**
692020	Tube fluorescent pour le modèle 692221	18	**3,83**

[*] comparaison des lampes ayant des paramètres rapprochés

USTENSILES DE MÉNAGE ET NETTOYAGE

- assortiment d'ustensiles et matériel professionnel de propreté et d'hygiène
- balais multifonctions durables et de haute qualité, indispensables dans chaque cuisine pour nettoyer les surfaces lisses, meubles, équipements ou accessoires
- adaptés à l'usage dans des conditions particulièrement difficiles
- large gamme de balais lave-sol et jeux d'ustensiles fonctionnels pour laver et balayer le sol

BROSSE ÉTROITE

- forme étroite pour faciliter le nettoyage des endroits difficilement accessibles
- manche confortable en plastique facile à nettoyer
- parfaite pour nettoyer le carrelage, les joints, les robinets, etc.

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
667825		220	20	85	**3,29**

BROSSE MÉTALLIQUE

- forme étroite pour faciliter le nettoyage des endroits difficilement accessibles
- manche confortable en plastique facile à nettoyer
- fils en métal pour éliminer efficacement les salissures persistantes

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
667773	280	37	70	**7,14**

BROSSE À LÉGUMES

- accrochable à un porte-accessoires
- embout à écussonner

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
666114		120	51	40	**2,77**

BROSSE DE NETTOYAGE

- parfaite pour nettoyer les planches à découper
- nettoie idéalement les fentes et coins

N°	Référence	Description	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	**667254**	pour les planches à découper		150	64	50	**5,60**
2.	**667573**	pour les mains		127	64	74	**4,83**

BROSSE MULTIFONCTION

- manche confortable en plastique facile à nettoyer
- fils robustes et résistants
- accrochable à un porte-accessoires

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
667141		240	75	75	**8,96**
667143		240	75	75	**8,96**

BROSSE POUR PLANS DE TRAVAIL

- manche confortable en plastique facile à nettoyer
- fils robustes et résistants
- accrochable à un porte-accessoires

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
667052		285	45	75	**7,32**
667053		285	45	75	**7,32**

BROSSE RONDE MANUELLE

- fils durs

Référence	Couleur	Ø mm	Prix (€) HT
622332		100	**26,90**
622333		100	**26,90**
622335		100	**26,90**

BROSSE POUR ACIER INOX

- fils durs

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
624331		254	**24,00**
624333		254	**24,00**

CHIFFON MICROFIBRE

- double finition des bords pour plus de résistance
- qualité inaltérée après jusqu'à 500 lavage à 100°C

Référence	Description	Couleur	L mm	P mm	Prix (€) HT
664801	Pour le verre		406	406	**3,61**
664813	Multiusage		406	406	**3,19**

BASE ROULANTE À DEUX MARCHES

- capacité de charge maximale 160 kg
- roulettes bloquées sous l'effet de la pression
- surface recouverte d'un matériau antidérapant doux
- compatible avec la norme EN 14183:2003

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
669330	406	343	**111,00**

BALAI

- deux niveaux de fixation du manche pour un usage multifonction
- compatibe avec le manche 666389

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
666231		320	46	220	**11,20**
666233		320	46	220	**11,20**

BROSSE À BALAYER

- brosse de nettoyage multiusage

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
666951		450	65	100	**26,40**
666953		450	65	100	**26,40**

JEU D'USTENSILES POUR BALAYER

- ensemble pelle et balai dans le kit
- le tout bien ajusté et facile à ranger
- une construction stable et légère facillite le travail quotidien

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
669260	311	210	67	**12,30**

JEU D'USTENSILES POUR BALAYER

- doté de roulettes pour déplacement facile sur grandes surfaces
- couvercle fermé empêche le déversement de déchets
- poignée de fixation du balai compris dans le kit

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	**669112**	Petite pelle avec couvercle	332	144	958	**27,70**
2.	**669621**	Brosse à balayer	270	36	890	**10,60**

PORTE-ACCESSOIRES

- permet tenir en ordre le matériel de nettoyage

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
669411	457	83	108	**28,40**

MANCHE À BALAI MULTIUSAGE

Référence	L mm	Prix (€) HT
666389	1520	**8,33**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

TÊTE DE RÉCHANGE POUR BALAI LAVE-SOL FIBER MOPS

- balai lave-sol de haute qualité réalisé en matériau moderne garantissant une grande capacité d'absorption et un nettoyage impeccable
- compatibe avec le manche 666389

Référence	Couleur	Prix (€) HT
603064		**8,96**

JEU D'USTENSILES LAVE-SOL

- légers et faciles à utiliser
- balai lave-sol en coton
- manche confortable pour faciliter le port
- parfait pour le nettoyage de surfaces lisses
- seaux et paniers d'égouttage empilabes
- seau côtelé pour faciliter l'évidage

N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L mm	V litres	Prix (€) HT
1.	**603231**	Seau pour balai lave-sol	430	312	316	-	14	**21,90**
2.	**603271**	Balai lave-sol complet	-	-	-	1500	-	**7,53**
3.	**603272**	Fournitures pour balai lave-sol 603271	-	-	-	-	-	**4,73**

GANTS EN LATEX

- en latex avec doublure en polyamide sans coutures
- la finition froissée facilite la manipulation des pièces glissantes
- résistant aux détergents, liquides, acides et alcalis
- approuvés pour le contact avec les aliments

Référence	L mm	Prix (€) HT
505021	300	**25,40**

SEL

- sel en tablettes
- vendu en sacs de 25 kg

Référence	M kg	Prix (€) HT
820999	25	**13,00**

DÉTERGENTS POUR MACHINES À CAFÉ

- liquides professionnels destinés à l'entretien quotidien des machines à expresso

DÉTERGENT POUR SYSTÈMES DE MOUSSAGE DU LAIT

- destiné à l'entretien quotidien de l'appareil
- élimine les dépôts de lait (résidus de graisse et de protéines)
- peut être utilisé pour nettoyer les surfaces externes de l'appareil
- n'affecte pas le goût ni l'odeur de la préparation
- exerce un effet de détartrage

Référence	V litres	Prix (€) HT
648200	1	**4,84**

PRODUIT DE NETTOYAGE POUR MACHINES À EXPRESSO

- conçu pour le nettoyage des machines à café à manche (nettoyage du groupe), machines automatiques à expresso, plats en porcelaine, surfaces internes de thermos, etc.
- agent pour éliminer les tanins et les dépôts de café
- poudre haute performance à base d'oxygène actif

Référence	V litres	Prix (€) HT
648210	0,5	**6,32**

LAVAGE

Lave-vaisselle professionnels garantissant une efficacité optimale et rapidité du lavage et de la désinfection.

Lave-vaisselle 456-462
Paniers lave-vaisselle..... 464-465
Adoucisseurs d'eau 467-469
Robinets verticaux et autres..... 472-478
Broyeurs de déchets organiques..... 470-471
Égouttoir pour assiettes..... 467
Colonne d'eau pour ligne 700 487

LAVE-VAISSELLE STALGAST

LAVE-VERRES

- lave-verres professionnel avec fonction d'échaudage
- commande électromécanique
- adapté au lavage de verre, couverts et petites assiettes
- hauteur adaptée au lavage de verres et de porcelaine dans les modèles 801350 et 801351 – 250 mm, dans les modèles 801400 et 801401 – 300 mm
- tuyaux doseurs de détergent et de liquide de rinçage compris dans le kit
- durée du cycle 120/180 sec.
- indicateurs de la température de fonctionnement de la chaudière et du compartiment
- 3 bras (en bas : bras laveur et rinceur, en haut : bras rinceur)
- consommation d'eau 2,4 l/cycle
- panier 350x350 dans les modèles 801350 et 801351, panier 400x400 dans les modèles 801400 et 801401
- panier universel à verres et récipient à couverts compris dans le kit
- l'appareil doit être équipé d'un conditionneur d'eau pour prévenir l'entartrage
- un bip sonore signale la fin du lavage

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
801350	Lave-verres 350x350 avec doseur de détergent	415	530	665	2,77	230	**1038,00**
801351	Lave-verres 350x350 avec doseur de détergent et pompe de vidange	415	530	665	2,77	230	**1118,00**
801352	Lave-verres 350x350 sans doseur de détergent	415	530	665	2,77	230	**999,00**
801400	Lave-verres 400x400 avec doseur de détergent	465	565	700	2,77	230	**1125,00**
801401	Lave-verres 400x400 avec doseur de détergent et pompe de vidange	465	565	700	2,77	230	**1205,00**
801402	Lave-verres 400x400 sans doseur de détergent	465	565	700	2,77	230	**1169,00**
804012	Base pour Lave-verres 400x400	475	460	630	-	-	**166,00**

LAVE-VAISSELLE UNIVERSEL

- lave-vaisselle professionnel avec fonction d'échaudage
- commande électromécanique
- machine adaptée au lavage de plateaux GN 1/1
- tuyau doseur de détergent (dans certaines versions)
- durée du cycle 120/180 sec.
- indicateurs de la température de fonctionnement de la chaudière et du compartiment
- 2 paires de bras laveurs-rinceurs (haut/bas)
- consommation d'eau 2,5 l/cycle
- hauteur maximale de la vaisselle lavée 320 mm
- panier 500x500 mm
- paniers à assiettes, universel, à verres et récipient à couverts compris dans le kit
- possibilité d'utiliser le filtre superficiel 801990
- l'appareil doit être équipé d'un conditionneur d'eau pour prévenir l'entartrage
- un bip sonore signale la fin du lavage

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
801505	Lave-vaisselle universel 500x500	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	**1450,00**
801506	Lave-vaisselle universel 500x500 avec doseur de détergent	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	**1544,00**
801507	Lave-vaisselle universel 500x500 avec doseur de détergent et pompe de vidange	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	**1632,00**
801516	Lave-vaisselle universel 500x500 avec doseur de détergent et pompe auxiliaire de rinçage	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	**1712,00**
801517	Lave-vaisselle universel 500x500 avec doseur de détergent, pompe auxiliaire de rinçage et pompe de vidange	565	665	835	4.9/3.4	400/230V	**1803,00**
801021	Doseur de détergent	67	70	100	-	230	**92,00**
802010	Base pour lave-vaisselle universel	574	556	450	-	-	**166,00**
801990	Filtre superficiel	-	-	-	-	-	**166,00**

LAVE-VAISSELLE UNIVERSEL POWER DIGITAL

- lave-vaisselle professionnel avec fonction d'échaudage
- commande électronique
- filtre superficiel dans le kit
- machine adaptée au lavage de plateaux GN 1/1
- tuyaux doseurs de détergent et de liquide de rinçage
- durée du cycle 90/120/180 sec.
- indicateurs de la température de fonctionnement de la chaudière et du compartiment
- 2 paires de bras laveurs-rinceurs (haut/bas)
- consommation d'eau 2,5 l/cycle
- hauteur maximale de la vaisselle lavée 320 mm
- panier 500x500 mm
- paniers à assiettes, universel, à verres et récipient à couverts compris dans le kit
- l'appareil doit être équipé d'un conditionneur d'eau pour prévenir l'entartrage
- un bip sonore signale la fin du lavage

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
801555	Lave-vaisselle universel Power Digital 500x500 avec doseur de détergent	565	636	836	6,65	400	**1829,00**
801556	Lave-vaisselle universel Power Digital 500x500 avec doseur de détergent et pompe de vidange	565	636	836	6,65	400	**1918,00**
801565	Lave-vaisselle universel Power Digital 500x500 avec doseur de détergent et pompe auxiliaire de rinçage	565	636	836	6,65	400	**2048,00**
801566	Lave-vaisselle universel Power Digital 500x500 avec doseur de détergent, pompe auxiliaire de rinçage et pompe de vidange	565	636	836	6,65	400	**2135,00**
802010	Base pour lave-vaisselle universel	574	556	450	-	-	**166,00**

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

- lave-vaisselle professionnel avec fonction d'échaudage
- commande électromécanique dans le modèle 803020
- commande électronique dans les modèles 803025, 803026 et 803027
- adaptée au lavage de plateaux, couverts et assiettes
- tuyaux doseurs de détergent et de liquide de rinçage
- durée du cycle 120/180 sec. dans le modèle 803020
- durée du cycle 90/120/180 sec. dans les modèles 803025, 803026, 803027
- indicateurs de la température de fonctionnement de la chaudière et du compartiment dans le modèle 803020
- indicateurs de la température de la chaudière et du compartiment dans les modèles 803025, 803026, 803027
- 2 paires de bras laveurs-rinceurs (haut/bas)
- consommation d'eau 2,5 l/cycle
- hauteur maximale de la vaisselle lavée 320 mm
- panier 500x500 mm
- panier à assiettes, panier universel et récipient à couverts compris dans le kit
- l'appareil doit être équipé d'un conditionneur d'eau pour prévenir l'entartrage
- pieds réglables (+/- 45 mm)

Lp.	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**803020**	Lave-vaisselle à capot avec doseur de détergent	690	794	1500	6,8	400	**2818,00**
2.	**803025**	Lave-vaisselle à capot avec doseur de détergent	690	794	1500	11,1	400	**3172,00**
	803026	Lave-vaisselle à capot avec doseur de détergent et pompe auxiliaire de rinçage	690	794	1500	11,1	400	**3419,00**
	803027	Lave-vaisselle à capot avec doseur de détergent, pompe auxiliaire de rinçage et pompe de vidange	690	794	1500	11,1	400	**3526,00**

LAVE-VAISSELLE SILANOS EVO 2 HY-NRG

LAVE-VAISSELLE UNIVERSEL N50 EVO 2

EVO HY-NRG INOX 60 dH

- lave-vaisselle professionnel à double parois avec fonction d'échaudage
- adapté au lavage d'assiettes, couverts et verres
- doseur de détergent et de liquide de rinçage
- la structure à double parois assure un fonctionnement silencieux de l'appareil
- durée du cycle 60/120/180/480 sec.
- écran digital d'affichage en couleurs
- le modèle 802201 et 802202 possèdent un adoucisseur d'eau automatique
- le système HY-NRG maintient une pression et une température constantes pendant le rinçage
- fonction « état de veille » pour économiser l'énergie
- système de nettoyage automatique compartiment après une journée de travail
- le lave-vaisselle avec pompe de vidange est muni d'un systeme d'évacuation automatique de l'eau du compartiment en cas d'inactivité dépassant 3 heures
- consommation d'eau 2,7 l/cycle
- hauteur maximale de la vaisselle lavée 350 mm
- 2 paniers à assiettes, 1 panier universel et 1 récipient à couverts compris dans le kit
- l'appareil doit être équipé d'un conditionneur d'eau pour prévenir l'entartrage (alimentation à l'eau froide)

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
802200	Lave-vaisselle universel	600	635	855	6,6	400	**3987,00**
802201	Lave-vaisselle universel avec adoucisseur d'eau automatique	600	635	855	6,6	400	**4272,00**
802202	Lave-vaisselle universel avec adoucisseur d'eau automatique et pompe de vidange	600	635	855	6,6	400	**4557,00**
802010	Base pour lave-vaisselle universel	574	556	450	-	-	**166,00**

EVO HY-NRG INOX

LAVE-VAISSELLE POUR POTS ET PLATEAUX P67 EVO 2

- lave-vaisselle professionnel avec fonction d'échaudage
- doseur de détergent et de liquide de rinçage
- durée du cycle 80/120/180/480 sec.
- écran digital d'affichage en couleurs
- le système HY-NRG maintient une pression et une température constantes pendant le rinçage
- la structure à double parois assure un fonctionnement silencieux de l'appareil
- fonction « état de veille » pour économiser l'énergie
- système de nettoyage automatique de la chambre après une journée de travail
- consommation d'eau 2,7 l/cycle
- l'appareil doit être équipé d'un conditionneur d'eau pour prévenir l'entartrage (alimentation à l'eau froide)
- pieds réglables (+/- 45 mm)
- hauteur maximale de la vaisselle lavée 620 mm

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
805020	Lave-vaisselle avec doseur de détergent et pompe auxiliaire de rinçage	685	720	1690	11,42	400	**7008,00**
810020	Panier	570	620	-	-	-	**102,00**

SILANOS
LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALI

LAVE-VAISSELLE À CAPOT N1000 EVO 2

EVO HY-NRG

INOX

- lave-vaisselle professionnel à double parois avec fonction d'échaudage
- adapté au lavage de verres, couverts et assiettes
- doseur de détergent et de liquide de rinçage
- durée du cycle 60/120/180/480 sec.
- écran digital d'affichage en couleurs
- fonction « état de veille » pour économiser l'énergie
- système de nettoyage automatique de la chambre après une journée de travail
- consommation d'eau 2,7 l/cycle
- hauteur maximale de la vaisselle lavée 405 mm
- 2 paniers à assiettes, 1 panier universel et 1 panier à couverts compris dans le kit
- l'appareil doit être équipé d'un conditionneur d'eau pour prévenir l'entartrage
- pieds réglables (+/- 45 mm)
- la structure à double parois assure un fonctionnement silencieux de l'appareil
- le système HY-NRG maintient une pression et une température constantes pendant le rinçage
- hauteur maximale de la vaisselle lavée 405 mm
- hauteure d'ouverture: 430 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
803050	750	870	1500	6,75	400	**5697,00**

LAVE-VAISSELLE À CAPOT N1300 EVO 2

EVO HY-NRG

INOX

- lave-vaisselle professionnel à double parois avec fonction d'échaudage
- adapté au lavage de verres, couverts et assiettes
- doseur de détergent et de liquide de rinçage
- durée du cycle 60/120/180/480 sec.
- écran digital d'affichage en couleurs
- système de maintien de pression et de température constants pendant le rinçage
- fonction « état de veille » pour économiser l'énergie
- système de nettoyage automatique du compartiment après une journée de travail
- consommation d'eau 2,7 l/cycle
- hauteur maximale de la vaisselle lavée 405 mm
- 2 paniers à assiettes, 1 panier universel et 1 récipient à couverts compris dans le kit
- l'appareil doit être équipé d'un conditionneur d'eau pour prévenir l'entartrage
- pieds réglables (+/- 45 mm)
- la structure à double parois assure un fonctionnement silencieux de l'appareil
- le modèle 803056 possède un adoucisseur d'eau automatique
- le système HY-NRG maintient une pression et une température constantes pendant le rinçage

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
803055	Lave-vaisselle à capot	750	870	1500	11,42	400	**6723,00**
803056	Lave-vaisselle à capot avec adoucisseur d'eau automatique	750	870	1500	11,42	400	**7008,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

POSTE DE CONNEXION DU LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNEL

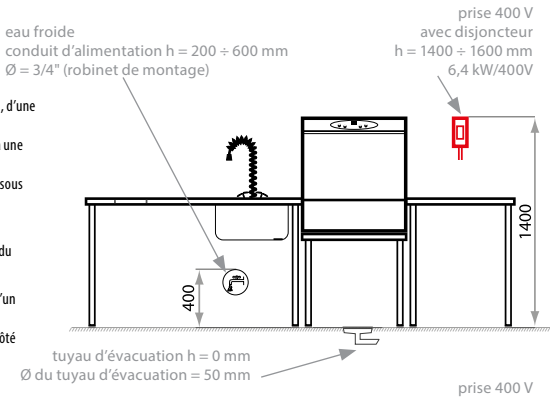
Pour chaque lave-vaisselle, utilisez de l'eau d'une dureté maximale de 6°dH selon l'échelle allemande (l'eau plus dure provoque l'entartrage des résistances, susceptible de cause une dégradation et la perte de garantie).

1. LAVE-VAISSELLE SUR SOCLE

Prise 400V 32A:
placement recommandé à une hauteur de 140 cm à 160 cm au-dessus du sol, d'une table de vidange ment ou du lave-vaisselle
- placement possible sous le plan de travail d'une table de vidange ment, à une hauteur de 40-60 cm au-dessus du sol
- placement interdit derrière le lave-vaisselle ainsi qu'au-dessus et au-dessous de l'évier

Évacuation d'eau:
- tuyau d'évacuation d'un diamètre de 50 mm sur le dessous ou sur le côté du lave-vaisselle en laissant une lame d'air

Conduit d'alimentation en eau froide terminé par une valve d'un diamètre de ¾" à proximité du lave-vaisselle
- placement recommandé à une hauteur de 20-60 cm au-dessus du sol, à côté du lave-vaisselle

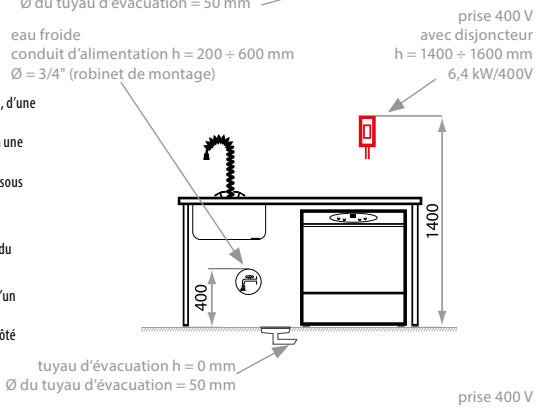


2. LAVE-VAISSELLE SOUS-COMPTOIR

Prise 400V 32A:
placement recommandé à une hauteur de 140 cm à 160 cm au-dessus du sol, d'une table de vidange ment ou du lave-vaisselle
- placement possible sous le plan de travail d'une table de vidange ment, à une hauteur de 40-60 cm au-dessus du sol
- placement interdit derrière le lave-vaisselle ainsi qu'au-dessus et au-dessous de l'évier

Évacuation d'eau:
- tuyau d'évacuation d'un diamètre de 50 mm sur le dessous ou sur le côté du lave-vaisselle en laissant une lame d'air

Conduit d'alimentation en eau froide terminé par une valve d'un diamètre de ¾" à proximité du lave-vaisselle
- placement recommandé à une hauteur de 20-60 cm au-dessus du sol, à côté du lave-vaisselle

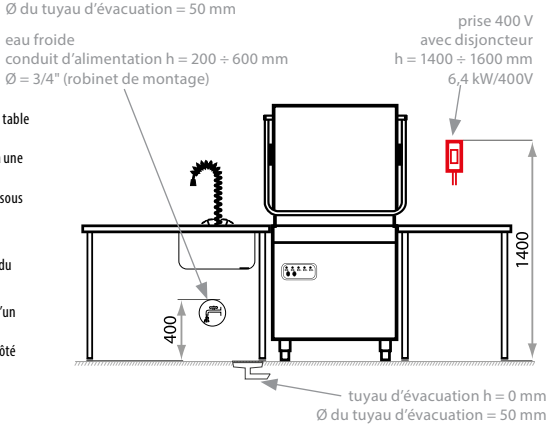


3. LAVE-VAISSELLE À CAPOT

Prise 400V 32A:
placement recommandé à une hauteur de 140 cm au-dessus du sol ou d'une table de vidange ment
- placement possible sous le plan de travail d'une table de vidange ment, à une hauteur de 40-60 cm au-dessus du sol
- placement interdit derrière le lave-vaisselle ainsi qu'au-dessus et au-dessous de l'évier

Évacuation d'eau:
- tuyau d'évacuation d'un diamètre de 50 mm sur le dessous ou sur le côté du lave-vaisselle en laissant une lame d'air

Conduit d'alimentation en eau froide terminé par une valve d'un diamètre de ¾" à proximité du lave-vaisselle
- placement recommandé à une hauteur de 20-60 cm au-dessus du sol, à côté du lave-vaisselle



PANIER À COUVERTS

PP

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
810100	500	500	100	**10,00**

PANIER À ASSIETTES

PP

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
810300	500	500	100	**10,00**

PANIER À VERRES

PP

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
810501	500	500	100	**10,00**

PANIER POUR PLATEAUX GN 1/1

PP

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
810210	500	500	100	**10,00**

PANIER POUR PLATEAUX

PP

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
810200	500	500	100	**16,80**

CHARIOT POUR PANIERS

- pour transporter les paniers
- poignée en tube d'acier
- toutes les roulettes pivotantes

150 kg

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
810000	540	540	960	**119,00**

PANIER À ASSIETTES

- pour laver les assiettes, la verrerie et les plateaux
- compatible lave-vaisselle pour verre

PP

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
810150	400	400	110	**21,70**

PANIER MULTIUSAGE

- compatible lave-vaisselle pour verre

PP

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
810350	350	350	**20,70**
810400	400	400	**24,80**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

PANIER À VERRES

PP

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
810900	9 verres	500	500	104	**17,30**
811600	16 verres	500	500	104	**19,88**
812500	25 verres	500	500	104	**16,40**
813600	36 verres	500	500	104	**17,40**
814900	49 verres	500	500	104	**30,00**

REHAUSSE POUR PANIER

PP

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
810910	9 verres	500	500	45	**9,24**
811610	16 verres	500	500	45	**9,24**
812510	25 verres	500	500	45	**7,70**
813610	36 verres	500	500	45	**7,70**
814910	49 verres	500	500	45	**9,74**

RECIPIENT À COUVERTS

INOX

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
815020	115	145	**6,96**

RECIPIENT À COUVERTS

PP

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
815010	115	145	**2,05**

CONTENEUR À COUVERTS

INOX

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
815025	120	140	**6,67**

CONTENEURS POUR RECIPIENTS À COUVERTS

- conteneurs sans récipient

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
815300	385	150	180	**42,30**

CONTENEURS POUR RECIPIENTS À COUVERTS

- conteneurs sans récipient

INOX

PRODUIT POLONAIS
Stalgast Radom

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
815400	265	305	200	**46,80**

CONTENEUR À COUVERTS

- taille extérieure des conteneurs égale aux dimensions des GN 1/1

PE

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
063110	530	325	100	**10,50**

PANIER À COUVERTS

PP

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
815100	430	210	150	**9,27**

SUPPORT À ASSIETTES POUR PANIER

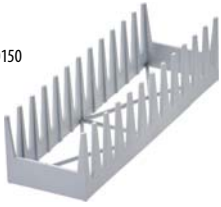
- 17 fentes
- pour le panier 810400

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
810401	340	100	80	**6,62**

SUPPORT À SOUCOUPES POUR PANIER

- 12 fentes
- pour le panier 810150

PP



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
810120	295	90	75	**4,48**

ÉGOUTTOIR POUR ASSIETTES

- capacité : jusqu'à 40 assiettes de Ø160 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
010100	1000	255	500	**117,00**

FILTRE À EAU

- réduit la dureté carbonatée de l'eau potable
- prévient l'entartrage des appareils connectés
- lie les ions de métaux lourds, p. ex. de plomb et de cuivre
- réduit la turbidité de l'eau
- réduit les pollutions d'origine organique affectant le goût de l'eau
- élimine les résidus du chlore dans l'eau filtrée et de robinet

Le filtre se compose d'une tête et d'une cartouche remplaçable montée sur la tête

1

2

3

1 TÊTE

- têtes avec by-pass configuration d'usine par défaut de 0% ou 30%
- raccord JG8 ou 3/8"
- têtes avec by-pass de 30% destinées à l'alimentation de chauffe-eaux

Référence	Produit	Description	Prix (€) HT
822801	Tête Purity C by-pass 30%	raccord 3/8"	**47,00**
822800	Tête Purity C by-pass 0%	raccord JG8	**47,00**

2 CARTOUCHE POUR TÊTE

Référence	L mm	P mm	H mm	S litres	Prix (€) HT
822825	149	149	554	5889	**223,00**
822827	124	123	476	3464	**144,00**
822829	117	108	421	2086	**97,00**
822831	117	108	265	831	**65,00**

3 COMPTEUR DÉBIT EAU

- filetage 3/8"

Référence	Prix (€) HT
823998	**109,00**

FILTRE À EAU

- prévient l'entartrage des appareils connectés
- lie les ions de métaux lourds, p. ex. de plomb et de cuivre
- réduit les pollutions d'origine organique affectant le goût de l'eau
- garantit une durée de vie prolongée des appareils connectés

Module électronique de mesure et d'indication : affichage automatique du rendement résiduel du filtre, avertissement sur le dépassement du rendement du filtre

Référence	Produit	Ø mm	H mm	S litres	Prix (€) HT
823402	Purity 450	249	408	4217	**764,00**
823401	Cartouche remplaçable pour le modèle 823402	-	-	4217	**134,00**

FILTRE À EAU

- prévient l'entartrage des appareils connectés
- lie les ions de métaux lourds, p. ex. de plomb et de cuivre
- réduit les pollutions d'origine organique affectant le goût de l'eau
- prévient la formation de tartres et l'encrassement de fours à convection et vapeur
- garantit une durée de vie prolongée des appareils connectés
- compteur d'eau 823998 recommandé

Référence	Produit	Ø mm	H mm	S litres	Prix (€) HT
823045	Purity 450 Steam	249	408	3680	**581,00**
823046	Cartouche remplaçable pour le modèle 823045	-	-	3680	**149,00**

FILTRE À EAU

- prévient l'entartrage des appareils connectés
- lie les ions de métaux lourds, p. ex. de plomb et de cuivre
- prévient l'entartrage de lave-vaisselle
- assure un lavage optimal de verres, couverts et vaisselle
- garantit une durée de vie prolongée des appareils connectés
- compteur d'eau 823998 recommandé

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	S litres	Prix (€) HT
824130	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	**1049,00**
824131	Cartouche remplaçable pour le modèle 824130	-	-	-	12000	**229,00**

FILTRE SUBMICRONIQUE À EAU

- filtre submicronique à nanotubes à monter sur les conduits de raccordement d'eau
- prolonge la durée de vie de la résine qui entre en composition de tous les adoucisseurs et purificateurs d'eau
- protège l'appareil de l'encrassement
- filtration de particules de 100 µm
- la cloche transparente permet d'évaluer visuellement le degré d'encrassement de la cartouche
- raccord 3/4"

Référence	Produit	Ø mm	H mm	K pièces.	M kg	Prix (€) HT
820011	Filtre submicronique à eau	84	180	-	1,5	**19,10**
820010	Cartouche remplaçable	-	-	2	-	**4,42**

ADOUCISSEUR D'EAU

- destinée aux lave-vaisselle, fours à convection et vapeur, machines à café et machines à glaçons-cubes
- débit d'eau maximal 30 l/min
- régénération automatique en fonction de la consommation d'eau
- processus de régénération ne bloque pas le fonctionnement d'appareils alimentés
- température maximale de l'eau 45°C
- réservoir à sel env. 10 kg
- la cartouche doit être régénérée en utilisant du sel en tablettes (réference 820999)
- automatique

Référence	L mm	P mm	H mm	U V	Prix (€) HT
822998	200	360	510	230	**439,00**

ADOUCISSEUR D'EAU

- destinée aux lave-vaisselle, fours à convection et vapeur, machines à café et machines à glaçons-cubes
- commande semi-automatique
- le processus de régénération est lancé en appuyant sur le bouton correspondant
- la cartouche doit être régénérée en utilisant du sel réference 820999

Référence	L mm	P mm	H mm	U V	Prix (€) HT
822990	180	420	500	230	**322,00**

ADOUCISSEUR D'EAU

- l'appareil diminue la dureté de l'eau
- diminue l'entartrage d'appareils et prolonge la durée de vie de résistances
- température maximale du débit de l'eau 45°C
- la cartouche doit être régénérée en utilisant du sel réference 820999
- compteur d'eau 823998 recommandé

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
820081	185	410	8	**103,00**
820121	185	510	12	**117,00**
820161	185	610	16	**142,00**

SEL

- sel en tablettes
- vendu en sacs de 25 kg

Référence	M kg	Prix (€) HT
820999	25	**13,00**

BOUCHON DE TROP-PLEIN AVEC TAMIS

- destiné aux piscines et éviers
- tamis en inox prévient l'obstruction de l'évier
- recommandé pour les cuves d'une profondeur de :
  250 mm modèle 651220
  300 mm modèle 651225
  400 mm modèle 651235
- pour fonctionner correctement, le bouchon a besoin d'une bonde 651210 qu'il convient de se procurer

Lp.	Référence	Produit	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
1.	**651235**	Bouchon	48	350	**21,00**
2.	**651225**	Bouchon	48	250	**17,00**
3.	**651220**	Bouchon	48	200	**16,00**
4.	**651210**	Bonde	70	44	**11,50**

INOX

BROYEURS DE DÉCHETS ORGANIQUES

- le broyeur brise les déchets en microparticules dans un jet d'eau froide et les évacue dans les égouts sous forme liquide
- peuvent être broyés : épluchures de légumes et fruits, petits os de volaille, coquilles d'œufs, marc de café sans filtres, peau de melons, viande cuite

BROYEURS DE DÉCHETS ORGANIQUES

- disque broyeur en acier inox
- inverseur automatique de vitesse favorisant un fonctionnement non défectueux du broyeur
- set de montage Quick-Lock™ assurant une installation rapide
- protection contre les surcharges, réinitialisation manuelle
- capacité du compartiment de broyage de 1 à 1,7 litre
- interrupteur pneumatique intégré

Lp.	Référence	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	**650001**	205	312	8,8	0,4	230	**1126,00**
2.	**650003**	210	370	15	0,4	230	**1690,00**

BROYEURS DE DÉCHETS ORGANIQUES

- compartiment du broyeur en acier inox
- protection contre les surcharges
- interrupteur pneumatique compris dans le kit

INOX

Référence	Ø mm	H mm	N rotations/min.	P kW	U V	Prix (€) HT
650025	170	330	4000	0,56	230	**142,00**

INTERRUPTEUR PNEUMATIQUE

- à monter sur les broyeurs 650001 i 650003

Référence	Prix (€) HT
650090	**45,00**

BROYEURS DE DÉCHETS ORGANIQUES

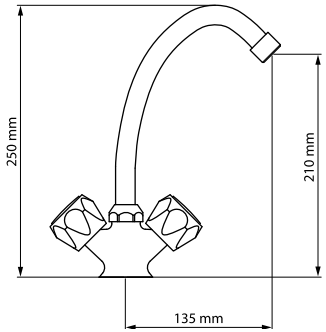
- col en alliage d'aluminium
- protection contre les surcharges
- interrupteur pneumatique compris dans le kit

Mécanisme de broyage en acier inox

Référence	Ø mm	H mm	N rotations/min.	P kW	U V	Prix (€) HT
650022	174	387	4200	0,56	230	**209,00**

ROBINET DE LAVABO

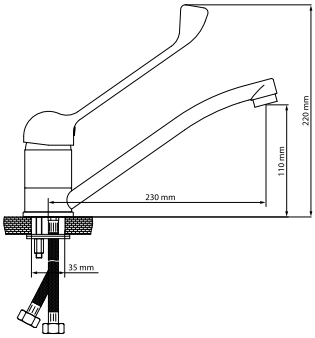
- robinet de lavabo à orifice unique
- robinet fixé à l'évier, diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm



Référence	Prix (€) HT
651100	66,00

ROBINET DE LAVABO

- robinet de lavabo à orifice unique coudé
- robinet fixé à l'évier, diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm

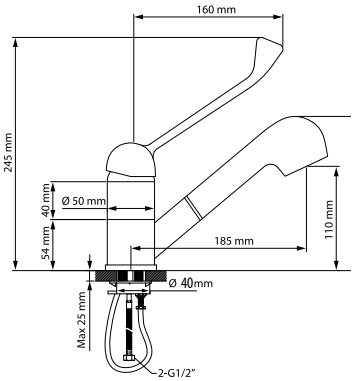


Référence	Prix (€) HT
651110	86,80

Douche avec cordon rétractable de 500 mm

ROBINET DE LAVABO AVEC DOUCHE

- robinet de lavabo à orifice unique coudé avec douche rétractable
- flux d'eau variable
- robinet fixé à l'évier, diamètre de l'orifice d'évier requis Ø40 mm



Référence	Prix (€) HT
651111	148,00

ROBINET DE LAVABO AVEC DOUCHE

- robinet à orifice unique recommandé pour les cuisines « ouvertes »

diamètre de l'orifice d'évier requis
Ø33-35 mm

Référence	Prix (€) HT
651114	**292,00**

ROBINET DE LAVABO AVEC DOUCHE RÉTRACTABLE

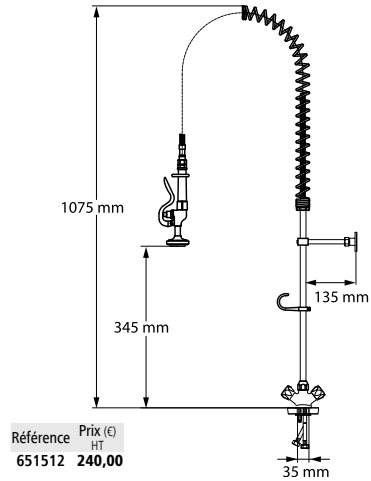
- robinet à orifice unique recommandé pour les cuisines « ouvertes »

diamètre de l'orifice d'évier requis
Ø33-35 mm

Référence	Prix (€) HT
651115	**349,00**

ROBINET VERTICAL

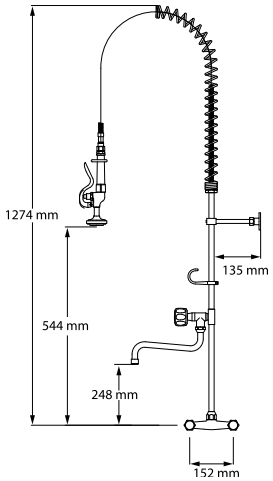
- robinet d'évier vertical à orifice unique avec briseur de jet
- robinet vertical fixé à une table avec évier et poignée murale
- diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm



Référence	Prix (€) HT
651512	**240,00**

ROBINET VERTICAL

- robinet d'évier vertical à orifice double avec briseur de jet et bec
- robinet vertical fixé au mur avec poignée murale

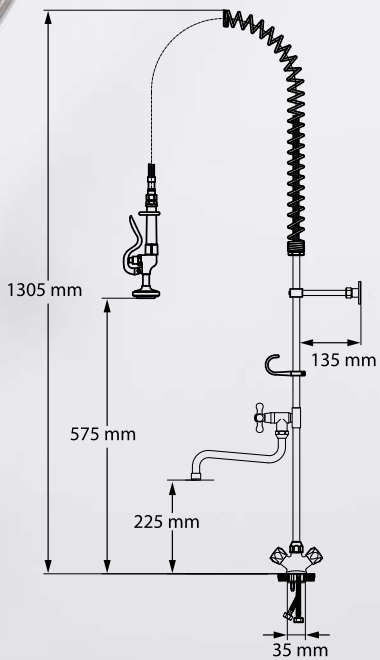


Référence	Prix (€) HT
651542	**286,00**

stalgast
matériel de restauration professionnelle

ROBINET VERTICAL

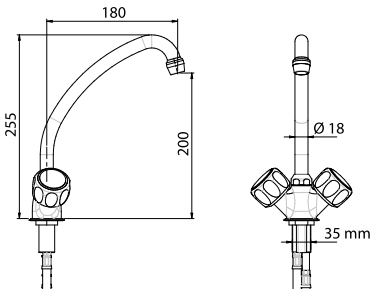
- robinet d'évier vertical à orifice unique avec briseur de jet et bec
- robinet vertical fixé à une table avec évier et poignée murale, diamètre de l'orifice de l'évier Ø33-35 mm



Référence	Prix (€) HT
651522	256,00

ROBINET DE LAVABO

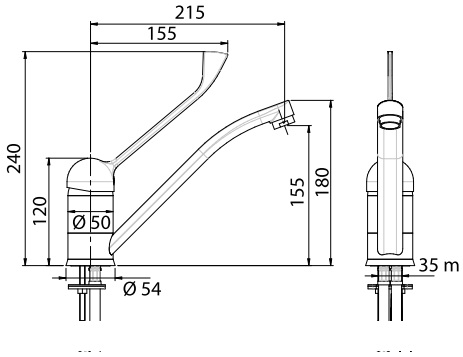
- robinet de lavabo à orifice unique
- diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm



Référence	Prix (€) HT
651102	**70,60**

ROBINET DE LAVABO

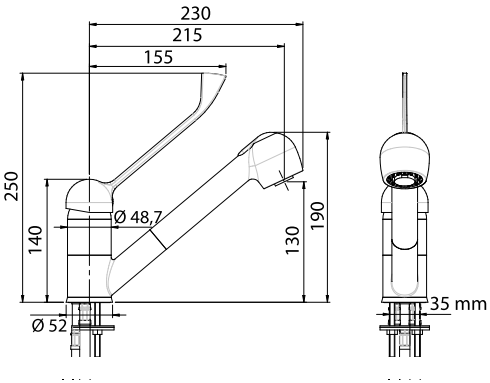
- robinet de lavabo à orifice unique coudé
- diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm



Référence	Prix (€) HT
651112	**78,90**

ROBINET DE LAVABO AVEC DOUCHE

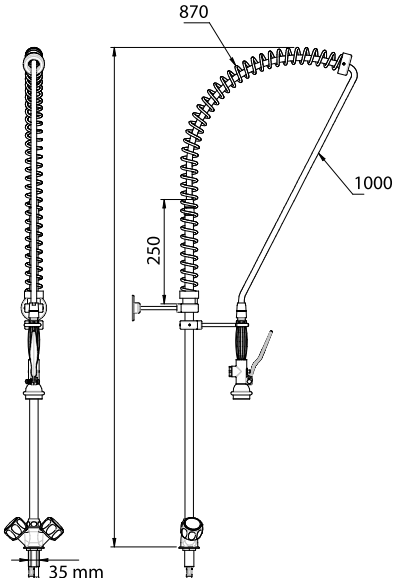
- robinet de lavabo à orifice unique coudé avec douche rétractable
- flux d'eau variable
- diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm



Référence	Prix (€) HT
651113	**135,00**

ROBINET VERTICAL

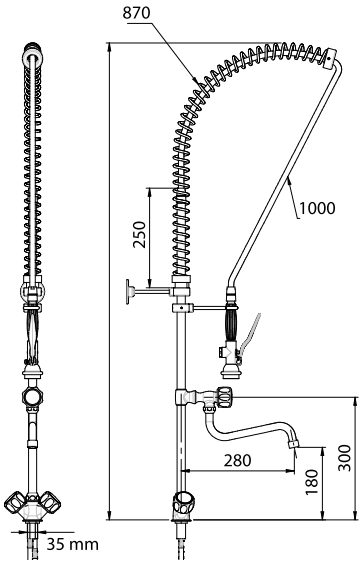
- robinet d'évier vertical à orifice unique avec briseur de jet
- diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm



Référence	Prix (€) HT
651513	**208,00**

ROBINET VERTICAL

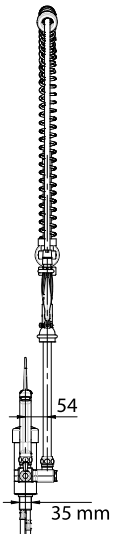
- robinet d'évier vertical à orifice unique avec briseur de jet et bec
- diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm

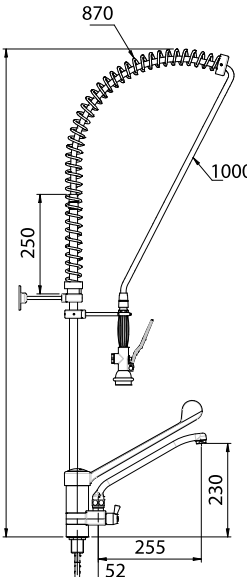


Référence	Prix (€) HT
651524	**256,00**

ROBINET VERTICAL

- robinet d'évier vertical à orifice unique avec briseur de jet et bec coudée
- diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm

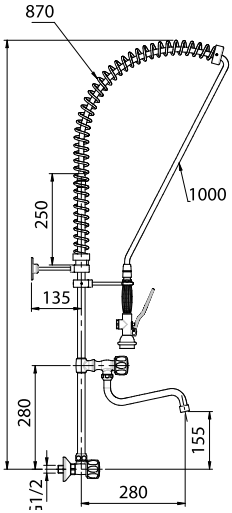




Référence	Prix (€) HT
651525	368,00

ROBINET VERTICAL

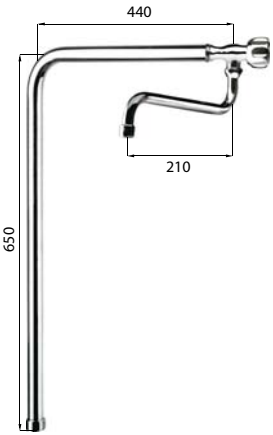
- robinet d'évier vertical à orifice double avec briseur de jet et bec (à fixer au mur)



Référence	Prix (€) HT
651543	274,00

COLONNE D'EAU POUR LIGNE 700

- dédiée au montage en île des appareils de gamme 700



Référence	H mm	Prix (€) HT
651601	675	165,00

LÉGENDE DES PICTOGRAMMES ET SIGLES UTILISÉS DANS LE CATALOGUE

alimentation électrique

alimentation à gaz

mode de chauffe: résistances électriques

mode de chauffe: carburant

adapté pour cuisson à induction

non adapté pour cuisson à induction

adapté pour cuisinières électriques

adapté pour cuisinières à gaz

adapté pour micro-ondes

compatible lave-vaisselle

non compatible lave-vaisselle

humidification manuelle de la chambre

ventilateur à sens de rotation variable

capacité du compartiment

sans BPA

acier inox

acier inox 18/10

acier inox 18/10

empilable

température maximale

recommandé pour cuisson sous vide

en polystyrène

en aluminium

en acier chromé

en polypropylène expansé

en polycarbonate

en polyéthylène

en polypropylène

biomaster Antibacterial

produit écologique/ économe en énergie

en nylon

en silicone

en bois

revêtement de cuivre

revêtement de téflon

revêtement céramique

verre trempé

verre cristal

verre marqué

puissance de l'appareil

à monter soi-même

capacité de charge maximale

utiliser de l'eau d'une dureté maximale de 60dH selon l'échelle allemande

éclairage LED

Référence	numéro de catalogue	**H**	hauteur	**S**	rendement
N°	numéro d'ordre	**L**	longueur	**K**	nombre de pièces dans la boîte
Ø	diamètre	**V**	volume	**M**	poids
L	largeur	**T**	température	**P**	puissance
P	profondeur	**N**	vitesse de rotation	**U**	tension électrique

A

Accessoire compresseur ... 364
Accessoires à escargots ... 194
Accessoires de service ... 61, 248
Accessoires pour armoires et tables réfrigérées ... 428
Accessoires pour hachoirs à viande ... 367
Accessoires pour les fours ... 327
Accessoires pour machines à glaçons ... 304
Accessoires pour siphons ... 324
Accumulateur de froid ... 265
Adaptateur wok ... 10-12, 29, 35, 36
Adoucisseur d'eau ... 304, 469
Affûteuse de couteaux ... 105
Aiguiseur à couteaux ... 104
Anneau à serviette ... 141
Anneau de pâtissier ... 333
Appareil chauffe-pains ... 383
Appareils d'appoint ... 30
Apulia porcelaine ... 133
Armoire murale ... 437
Armoire réfrigérée ou frigorifique ... 413-419, 425
Assiette à escargots ... 194
Assiette à pizza ... 164, 355
Assiette creuse ... 129, 131, 134, 136-139, 143, 145, 147, 150-154, 158, 162-164, 166
Assiette plate ... 129, 131, 134, 136-139, 143, 145, 147, 150-154, 158, 162-164, 166

B

Bac à glace ... 326
Bac à marc de café ... 317
Bac à œufs ... 217
Bac à pâte ... 354
Bacs GN ... 198-215, 234,
Bain-marie ... 27, 380
Balai ... 452
Balance ... 79-81, 317
Banc traiteur ... 282
Barre magnétique ... 101-103
Barre porte-fiches de commande ... 66
Base pour lave-vaisselle universel ... 457, 458, 460
Base pour lave-verres 400x400 ... 456
Base roulante à deux marches ... 451
Base sur roulettes pour bac à dachets ... 446, 448
Bassine ... 54, 55
Billes isolantes pour cuisson sous vide ... 395
Blender ... 286-289
Bloc de boucher ... 111
Blouse ... 443
Boîte à outils barman ... 293, 294
Bol ... 131, 159, 164, 183, 340
Bol à frites ... 270
Bol à salade ... 134, 136-139, 141, 143, 145, 147, 151, 153, 156, 159, 162, 164, 166
Bol à soupe ... 129, 134, 136, 139, 143, 145, 147, 150, 152, 162, 183
Bouchon avec tuyau ... 290
Bouchon de trop-plein avec tamis ... 470
Bouchon pour bouteilles de champagne ... 290
Bouchon pour conditionnement sous vide du vin ... 221
Bouilloire électrique ... 248
Bouteille basic ... 185
Brosse à balayer ... 452
Brosse à légumes ... 450
Brosse de nettoyage ... 318, 450
Brosse pour acier inox ... 451
Brosse pour four à pizza ... 354
Broyeurs de déchets organiques ... 470, 471
Brûleur pour chauffe-plats ... 246

C

Calot de cuisine ... 443
Canneleur ... 72
Carafe ... 179, 183, 256
Carafe doseuse ... 65
Carafe à vin/eau ... 184
Carburant pour chauffe-plats ... 246
Cartouche pour filtre à eau ... 467-469
Cartouches pour soda ... 296, 323
Casserole ... 41-45
Casserole pour cuisson à l'étouffée ... 43
Casserole pour cuisson de poissons ... 44
Cellules de refroidissement et congelation ... 404
Cendrier ... 185
Cendrier avec poubelle ... 444
Cendrier chauffant ... 280
Chaise traiteur ... 282
Chalumeau à crème brulée ... 339
Chariot à plateformes ... 232, 354, 464
Chariot de service ... 233, 234
Chauffe-eau ... 245, 251, 252
Chauffe-plat ... 241-245, 265
Chauffe-saucisse à rouleaux ... 373, 383
Cheminée pour les modules ... 12-14, 17-19, 23, 25, 27, 28, 29
Chemisier de chef ... 442
Chiffon microfibre ... 451
Chinois ... 56
Circulateur ... 394
Cisailles de cuisine ... 92, 113
Ciseaux à fines herbes ... 96, 113
Ciseaux à volaille ... 113
Cloche sur pied ... 338
Coffre de transport ... 217
Coffre isotherme ... 227-230, 356
Coffre isotherme pour bacs à glaces ... 230
Coffre isotherme pour pizza ... 230, 356
Coiffe de cuisine ... 443
Colonne d'eau pour ligne 700 ... 478
Colonnes-présentoirs traiteur ... 274, 275
Compteur débit eau ... 304, 467
Congélateur coffre ... 427
Congélateur vitrine pour bar ... 306, 411
Conteneur ... 216, 445-447
Conteneur à couverts ... 466
Conteneur multi-usages ... 445
Conteneur pour carburant et gel ... 246
Conteneur pour emballage sous vide ... 221
Coquille à crème brulée ... 164, 185, 339
Coquille œuf à la coque ... 135, 194
Coquilleur à beurre ... 72
Corde pour piquet d'hôtel ... 273
Coupe-oeuf ... 70
Coupe ... 185
Coupe à glace ... 327
Couteau à charcuterie ... 86
Couteau à décorer ... 72, 74
Couteau à désosser ... 86, 90, 92, 97, 103
Couteau à éplucher ... 73, 87, 88, 90-92, 96, 100, 102, 103
Couteau à fileter ... 91, 97, 102
Couteau à huîtres ... 86
Couteau à légumes ... 87, 88, 90-92, 94, 96, 100, 103
Couteau à pain ... 86, 88, 90-92, 98, 100, 102, 103
Couteau à poisson ... 86

stalgast matériel de restauration professionnelle

Couteau à rôti 86, 88, 92, 102, 103
Couteau pour fromage 87, 90, 98
Couteau de table 115-128
Couteau électrique à gyros 392, 393
Couteau japonais 87, 93
Couteau céramique 94
Couteau pâtissier 90,335
Couvercle ..... 18, 43, 45, 53, 195, 205, ... 209, 212, 216, 260, 445-448
Couvercle GN ..... 199, 201- 203, 207, ... 209-211, 213, 214
Couvercle GN hermétique ..... 198, 203, 207, ... 210, 212
Couvercle pour bac à dechets 448
Couvercle pour bac à pâtes 354
Couvercle roll-top 265
Couverts 115-128
Couverts pour enfants 128
Crêpière 374, 379, 385
Creuset de marmite 250
Creusets de cuisson 44
Cruche 140, 144, 152
Cruche à huile d'olive 188
Cube autonomes 301
Cuillère à café 119, 122, 123, 126
Cuillère à mélange 290
Cuillère de service 59-61, 248
Cuillère de table 115-128
Cuillère doseuse 65
Cuillère parisienne 60, 70, 73
Cuillère-portionneuse à riz et purée 70
Cuiseur à pâtes 24, 25
Cuiseur à riz 393
Cuisinières à gaz 10-12, 35, 36
Cuisinières à induction 13
Cuisinières électriques 15-17, 37
Cuisinières infrarouge/ceramique 14
Cuvettes et bacs à glace 326

D

Découpoirs 333
Dessert whip mini 322
Détergents pour machines à café 318, 454
Dip 135, 136, 141, 151, 155, 156, 162, 164, 266, 267
Distributeur d'assiettes chauffant 232
Distributeur de barman 293
Distributeur de condiments 317
Distributeur de sauces 69
Doseur à boissons 257
Doseur à céréales 257
Doseur à sauces 69
Doseur de détergent 457
Doseur de glace 325
Douille 324, 330

E

Écailleur à poisson 70
Écumoire 58-61, 63
Égouttoir 44, 207, 209, 211, 213, 467
Entonnoir 65
Éplucheur 60, 113, 359
Essoreuse à salade 54
Étagère à pots d'épices 67
Étagère du chef 437
Étagères 235-237
Étui du chef pour couteaux 101

F

Feuille de boucher 87, 90, 97
Filtre à eau 304, 318, 467-469
Filtre superficiel 457
Fouet 60,63
Four à convection 38, 388
Four à micro-ondes 398-402
Four à pizza 342-349
Fourchette ..... 59, 60, 90-92, 102, 103, ... 1115-127, 194
Fourchette de service 61, 248
Friteuse 21, 373, 378, 379, 382
Fry-top 18, 19
Fusil de boucher 87, 90-92, 95, 102-104

G

Gants 112, 356, 454
Gaufrier 374, 380, 385
Gel 246
Givreur de verres 294
Grill à eau 19
Grill à pierre de lave 20
Grill de contact 372, 377, 381, 392
Grille chromée 328
Grille de four 10, 11, 15, 16, 329
Grille pour armoires 428
Grille-pain 387
Grille-plats 375, 386
Guéridon chauffante 281

H

Hacheur attendrisseur à viande 112
Hachoir à viande 366, 367
Housse 102, 103
Housse isotherme pour bouteilles de vin. 294, 295

I

Indicateur de température 68
Infuseur 253
Interrupteur pneumatique 471

L

Laminoir à pâte 351
Lampe chauffante 239,240,278-280
Lave-vaisselle à capot 459, 462
Lave-vaisselle pour pots et plateaux 461
Lave-vaisselle universel 457,458, 460,
Lave-verres universel 456
Ligne buffet 242
Ligne catering 241
Liguria porcelaine 149
Louche 58-61, 121, 125, 195, 248

M

Machine à café/ expresso 308, 309, 311, 312
Machine à chocolat chaud 339
Machine à emballer à rails 220
Machine à glaçons 300, 303
Machine à granita 258
Machine à hot-dogs 383
Machine à saucisses 368
Machine de conditionnement sous vide .. 218-220
Malette sculpture fruits et légumes 74, 75
Manche à balai multiusage 452
Mandoline 77, 78
Marmite à goulasch 195

Marmite électrique à soupes 249, 250
Marteau attendrisseur à viande 112
Maryse 334
Mélangeur 63, 340
Mesure 293
Meubles neutre 28
Meubles traiteur 282
Mixeur 284, 285, 288, 289, 369
Mortier 189, 291
Moule à terrine 56
Moulin à café 313
Moulin à épices 189

O

Organisateur d'accessoires de bar 294
Ouvre-boîte/tire-bouchon 291
Ouvre-bouteille 291

P

Palette 335
Paniers 24, 25, 193, 272, 461, 464-466
Panier à fruits 338
Panier à pain 192, 193
Panier de table 188, 444
Pantalon de cuisine 443
Parasol chauffant 277
Passoire 57
Pelle à frites 66
Pelle à pizza 353, 354
Pelle de service 61, 248
Pelles 62, 64
Penderie avec crochets 60
Percolateur 313
Pétrin spirale 340, 351, 352
Pichet ..... 135, 140, 144, 148, 154, 164, ... 255, 256, 317
Pierres de lave 20
Pileur à glace 299
Pinceau 334
Pinces 61, 70, 71, 395
Pinces à escargots 194
Pique fiches 66
Piquet d'hôtel 273
Pistolet à sauces et crèmes 334
Plancha de grill 384
Planche à découper 106-110, 193
Plaque à induction 396
Plaque de grill 375, 377
Plaque GN 328, 329
Plaques à pâtisserie 234
Plats 138, 139, 143, 145, 147, 152, 153
Plat à gratin 141, 167, 168
Plat à poisson 183, 260
Plat creux ..... 50, 51, 134, 141, 143, 151, ... 155, 156, 166, 260
Plat ravier ..... 134, 137-139, 143, 145, ... 147, 152, 153, 267
Plateaux 136, 141, 156, 263, 267
Plateaux à fruits 338
Plateaux à gâteau 141, 336
Plateaux à tickets 66
Plateau de serveur 263, 264
Plateau présentoir 259, 260
Plateformes de pesage 82
Plats émaillés 165
Plats en fonte 49-51
Plonges 434-437
Poche à douille 331
Poêles 46-50
Poivrier 162
Porcelaine 129-132, 161
Porte-bouteilles 297
Porte-cornets à glaces 325
Porte-couvercle 44
Porte-menu 188, 248
Porte-poches et douilles 331
Porte-serviettes 137, 148, 150, 194
Poubelle 444
Poussoir pour mandoline 77
Prato porcelaine 142
Présentoirs 67, 69
Presse-agrumes 293, 297, 298
Presse-ail 70
Presse-purée 59, 63
Produit de nettoyage pour machines à expresso 454

R

Racloir en plastique 332
Rafraîchisseur de boissons 258
Rail de support 200, 428
Range-verres suspendu 297
Râpe 64, 65
Rayons 274
Réchaud d'appoint 31-34, 389
Recipient à couverts 466
Refrigérateur à lait 310
Refroidisseur 294, 295
Rehausse pour panier 465
Résistance pour chauffe-plats 247
Rince-doseur de glace 325
Rince-verres 186
Robinets 472, 474-478
Rouleau 332-334, 365
Roulette à pâtes 60
Roulette à pizza 353

S

Sac à pain 193
Sac à pizza 231, 355
Sac pour emballage sous vide 222
Saladette 423
Saladiers 156,163,267, 268
Salamandre 375, 389
Salière / poivrier 135, 162, 188, 190
Saucière 135, 140, 144, 160, 164, 185, 194
Sauteuses 22, 23, 39
Scie à os 364
Seau 53, 295
Sel 304, 454, 469
Set à épices 163, 190, 191
Set des supports traiteur multi-usage 270
Sets de couteaux 87, 90-92, 102,103
Shaker à cocktails 292
Siphons 296, 320, 322
Sonnette de réception 66
Soucoupe ..... 135, 137, 138, 140, 144, ... 145, 148, 150-154, 159, 160, 162, 163
Soupière ..... 134, 137-139, 143, 145, ... 151-153, 163, 195
Spatule ..... 59, 87, 103, 121, 125, ... 325, 335, 337,353, 379
Spirale de pétrissage à pâte légère 340
Sucrier ..... 135, 138, 140, 144, 148, ... 150, 154, 163, 188
Sucrier/distributeur à parmesan 191
Support à assiettes pour panier 466

stalgast
matériel de restauration professionnelle

Support à cuillère 141, 156
Support à frites 272
Support à plateaux 262
Support pour casseroles 44
Supports pour four à pizza 350
Support pour hot-dogs 69
Support pour planches 106
Support seau à vin 295

T

Table à langer pour bébé 281
Table de traiteur 282
Tables de travail 432, 433
Table pour machine à expresso 314
Tables réfrigérées
ou frigorifiques 305, 357, 412, 420-424, 426
Tabliers 440, 441, 443
Tamis 56, 324
Tamis à cocktails 291
Tapis barman 294
Tapis pour pâtisseries 333
Taranto porcelaine 146
Tasses 129, 135, 137, 138, 140,
..... 150, 159, 163, 164, 166, 181, 187, 316
Tasse à café 135, 137, 138, 140,
..... 144, 145, 148, 150-154, 159, 162, 163, 187
Tasses avec soucoupe 181, 316
Tasseur à café 317
Technologie sous-vide 394
Thermo-hygromètre 68
Thermomètres 68
Thermos 223-226
Tige porte-sac à déchets 449
Toque de cuisinier 443
Tournebroche à gyros 390,391
Tourtière à pizza 355
Trancheuse 78, 360-362, 364, 365
Tuyau pour emballage sous vide 221

U

Ustensiles de cuisine 58-60
Ustensiles de ménage et nettoyage 450
Ustensiles pour tailler les légumes 78

V

Vaisselle en porcelaine pour amuse-bouche 266
Vases 135, 144, 164, 184
Verres 172, 178, 179, 187, 316
Verre à bière 182
Verre à boissons chaudes 180, 315
Verre à champagne 169-174
Verre à latte 180, 187, 315, 316
Verre à vin 169-174
Verre doseur 65, 293
Verre à eau 171-173, 176-179
Verre multi-usage 170
Verres à alcool fort 169-173, 175, 177, 179
Verrine amuse-bouche 268
Verseuse 284, 285, 288, 289, 313
Vestes de cuisine 442
Vide pommes 73
Vitrine chauffante 371
Vitrines de service 261, 265, 407
Vitrines réfrigérées
ou frigorifiques 265, 305, 306, 405-412

W

Wok 26, 46

Tous les produits mentionnés dans ce document répondent aux exigences des directives « nouvelle approche ».

Les articles destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires répondent aux exigences de sécurité et de santé définies par le règlement 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil.

Les informations contenues dans le catalogue ne constituent pas une offre au sens de la loi. La parution d'un nouveau catalogue annule tous les termes et conditions fournis dans les éditions précédentes. Les commandes qui ne sont pas exécutées en raison d'une pénurie de stocks seront confirmées par écrit et avec une déclaration concernant la date de la réalisation. Le vendeur se réserve le droit de modifier les prix et de retirer les produits de la vente. Les produits contenus dans le catalogue peuvent être remplacés sans préavis par d'autres produits présentant au moins les mêmes caractéristiques (paramètres) sans préavis.
Afin d'augmenter la lisibilité des photos, certains produits ont été montrés avec des accessoires non inclus dans le kit. Les photos présentées dans le catalogue le sont uniquement à titre indicatif, le produit réel peut différer de l'image figurant sur la photo. La légalisation des produits de mesure utilisés à des fins commerciales relève de la responsabilité du client.
Les produits fabriqués selon les commandes individuelles ne peuvent pas être retournés. Tous droits réservés: la reproduction totale ou partielle sans autorisation est interdite.

stalgast

matériel de restauration professionnelle

www.stalgast.eu
export@stalgast.com
+ 48 22 509 30 55

Soutien
Passion
Coopération
Partenariat
Expert
Compétences
Sécurité
Développement
Modernité
Solutions
Succès