KATALOG

AUSGABE 9 | 2024



stalgast

mit Herz und Stahl

stalgast
mit Herz und Stahl

Herzlich Willkommen in der Gastronomie-Welt von Stalgast!

Beginnen wir mit den sehnlichst erwarteten Neuigkeiten: mit Erscheinen dieses 9. Kataloges haben wir unser Sortiment an Trinkgläsern wieder erweitern können. Ab S. 144 finden Sie eine große Auswahl an Glaswaren für alle Einsatzbereiche. Im Bereich Table Top bieten wir Ihnen außerdem neue Bestecke und ein erweitertes Programm an Kindergeschirr.

Unsere im letzten Jahr eingeführte Kochgeschirr-Serie OnSet mit qualitätvollen Küchenbasics zu günstigen Preisen ist gut bei unseren Kunden angekommen, so dass wir die Serie um kleine Töpfe mit großem Durchmesser und GN-Behälter mit und ohne Fallgriffe erweitert haben.

Dazu passt unsere neue Küchenmesserserie Eco mit hochwertigen Edelstahlklingen. Viele neue nützliche Küchenutensilien runden dies Segment ab.

Unsere Panoramavitrinen präsentieren sich ab S. 257 in einem neuen Design und Pizzaöfen haben wir ab jetzt auch mit digitaler Steuerung für Sie.

Besonders hervorzuheben sind die Siebträgermaschinen des fortschrittlichen italienischen Herstellers Magister sowie das passende Zubehör, dass Sie ab S. 238 in diesem Katalog finden.

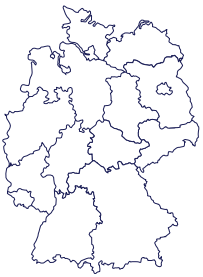
Einzigartig auf dem Markt sind unsere Abzugshauben in drei verschiedenen Größen mit Filtertyp B zur Selbstmontage. Alle Informationen dazu finden Sie auf S. 370.

Die Erklärungen der im Katalog verwendeten Abkürzungen und Symbole lesen Sie auf den Seiten 4-5.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Stöbern und Entdecken von Bewährtem und vielem neuen Equipment,

Ihr Stalgast-Team!

Bestellen Sie:



Bei unseren deutschlandweiten Fachhandelspartnern vor Ort!

Den nächsten Partner in Ihrer Nähe erfahren Sie unter der Rufnummer

+49 421 408844-0

Um die Lieferung für unsere Kunden so komfortabel wie möglich zu gestalten, versenden wir lagernde **Ware bei Bestellung bis 10 Uhr noch am selben Tag**.

Entdecken Sie unsere neuen Produkte!

NEU

Kochtöpfe Serie Onset 51
Łopatka kątowa 71
Dekoriermesser 80
Wasserdichte Waage, geeicht 82
Lagerwaage, geeicht 85
Professionelle Küchenmesser HACCP Serie ECCO . 98
Schneidbretter-Set HACCP 107
Besteckserie Easy 121
Besteckserie Bankett 121
Besteckserie Vintage 122
Besteckserie Kanadi 122
Besteckserie Kids 125
Porzellan für Kinder 126
Henkelbecher für Heissgetränke 149
Gastronormbehälter Onset 160
Odpowietrznik do pokrywek GN Basic 162
Gastronormbehälter Basic mit Fallgriffen 166
Gastronormbehälter Basic Gelocht 166
Siebträgermaschine, 1-Gruppig, Automatisch . . 234
Siebträgermaschine, Automatisch, HRC 234
Siebträgermaschine, Automatisch, Delta 235
Automatischer Milchaufschäumer 235
Siebträgermaschine, Automatik, Leva 236
Tassenwärmer 236
Milchkühlschrank mit Tassenwärmer 237
Milchkühlschrank 237
Milchkühlschrank 237
Milchkännchen 239
Tamper 239
Tampermatte 239
Tamperstation 239
Konditormesser und Spachtel 245
Multifunktionaler Planetenmixer 251
Kalte Theke 253
Kühlvitrine 253
Pizzaofen 255
Pizzaofen F-Line Digital 260
Pizzaofen FR-Line Digital 264
Kontaktgrill 286
Kontaktgrill mit Timer 286
Glaskeramik-Kontaktgrill 287
Elektro-Fritteuse mit Unterschrank 288
Elektro-Griddleplatte 289
Gas-Griddleplatte 289
Waffeleisen 290
Elektro-Crêpesgerät 291
Induktions-Kochfeld 293
Glaskeramik-Salamander 296
Antihaftbeschichtetes Blech GN1/1 322
Antihaftbeschichtetes Blech 322
Antihaftbeschichtetes Grillblech GN1/1 322
Backblech für Omelette und Pancakes GN 1/1 . . 322
Kühl- Oder Tiefkühltruhe mit Beinen 326
Kühlschrank 328
Doppeltür-Kühlschrank 328
Doppeltür-Kühltisch mit Aufkantung 330
2er Schubladenblock 351
Wandhaube mit Bundkragen 356



ERKLÄRUNGEN DER IM KATALOG VERWENDETEN ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE


Elektro


Gas


Elektroerhitzer


Brennpastenerhitzer


für Induktion geeignet


nicht für Induktion geeignet


für Elektroherde geeignet


für Gasherde geeignet


für Mikrowellengeräte geeignet


spülmaschinenfest


nicht spülmaschinenfest


geeignet für Umluftöfen


geeignet für Kaffeemaschinen



Raumvolumen



HACCP-konform



Edelstahl



Edelstahl 18/0



Edelstahl 18/10



Polystyrol



Aluminium



Chromstahl



Polypropylen-Schaum



Polycarbonat



Polyethylen



Polypropylen



Nylon



Silikon


Holz



frei von BPA


für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet



Kupferbeschichtung



Antihaftbeschichtung



Keramikbeschichtung


gehärtetes Glas


Kristallglas


Glas mit Eichstrich


stapelbar



für Sous Vide empfohlen


Selbstmontage



Lieferzeit innerhalb von 72 Stunden



Wasserenthärtung ab 6°dH empfohlen



LED-Beleuchtung



Geräteleistung



maximale Traglast


geeicht

stalgast

 Normalkühlung

 oder



Ofenkapazität

 Tiefkühlung

 und



maximale Einschubhöhe

 statische Kühlung



Abmessungen BxTxH mm

 doppelwandig

 Umluftkühlung



Temperaturbereich

 für Kombidämpfer geeignet

 mit Flügeltüren



Temperaturangabe



Korbgröße 350x350 mm

 von zwei Seiten zu öffnen

 zum Gläserspülen geeignet



Korbgröße 400x400 mm

 mit Schiebetüren

 zum Tellerspülen geeignet



Korbgröße 500x500 mm



für Gastronorm GN1/1 geeignet

 zum Spülen von Töpfen geeignet



Korbgröße 570x620 mm



für Euronorm EN/ Bäckernorm BN geeignet

 zum Spülen von GN1/1-Größen geeignet



Eigene Fertigung

NEU Neues Produkt

Artikelnr	Artikelnummer	L	Länge	D	Drehgeschwindigkeit
Nr.	Nummer	Inh.	Inhalt	M	Maximalleistung
Ø	Durchmesser	T	Temperatur	VPE	Verpackungseinheit
B	Breite	B (nutzbar)	nutzbare Breite	G	Gewicht
T	Tiefe	T (nutzbar)	nutzbare Tiefe	P	Leistung
H	Höhe	H (nutzbar)	nutzbare Höhe	U	Betriebsart

INHALTSÜBERSICHT



8-49 KOCHGERÄTE SERIE 700 ND UND ERGÄNZUNGSGERÄTE

Gasherde, Induktionsherde, Infrarotherde, Elektroherde 12-21
Grillplatten, Lavasteingrill. 22-25
Fritteusen 26
Infra-Warmehalte-/Frittenwanne 27
Kippbratpfannen 28-29
Wokherde 30
Bains-Marie 31
Nudelkocher 32-33
Neutralelemente 34
Unterbauten und Zubehör 35
Gas-, Induktions- und Elektrohockerkocher 37-39
Gasbetriebene und elektrische Standherde 40-45
Grill- und Griddleplatten 46
Fritteusen 47
Elektro-Kippbratpfanne 48
Umluftöfen 49



50-60 KOCHGESCHIRR

Kochtöpfe Serie Onset 51
Kochtöpfe Serie Eco 51
Kochtöpfe Serie Standard 52-53
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn. . 53
Kochtopf-Untergestell. 53
Bratpfannen 54, 56-57
Wokpfannen 54
Titanium-Bratpfannen. 55
Crepes-Pfannen. 56-58
Koch- und Serviergeschirr aus Gusseisen . 60



61-86 KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE

Edelstahleimer. 62
Salatschleuder, Eimer 63
Schüsseln. 64
Siebe, Seiher 65-66
MONOBLOCK Kochutensilien, Schöpfkellen, Schaumlöffel. 67-68
Bratenwender, Schneebesen 71-72
Messbecher, Abfüllschaufel, Reiben 73-74
Ständer für GN-Behälter, Gewürzbord . 76
Quetschflaschen, Soßenspender. 77
Pinzetten, Zangen, Dosenöffner . . . 78-79
Garnierbesteck, Schnitzwerkzeug . . 80-81
Tischdosenöffner 81
Manuelle Schneidgeräte. 81
Waagen, Präzisionswaagen, Bodenwaagen 82-85
Thermometer. 86



87-109 MESSER & SCHNEIDBRETTER

Küchenmesser und Setangebote . . 90-102
Hackbeile 91, 100
Magnet-Messerhalter 101
Messertaschen 101-102
Messerschärfer und Wetzstähle . 102-103
Küchenscheren, Sparschäler 104
Fleischklopfer 105
Schneidbretter. 106-109
Hackblock 109



110-158 TISCHKULTUR

Besteck. 111-124
Besteck und Porzellan für Kinder. 125-126
Tafelgeschirr aus Porzellan 127-139
Gläser 140-153
Menagen. 154
Serviettenhalter. 155
Salz- und Pfeffermühlen 156
Mörser und Stößel. 156
Brot- und Obstkörbe, ... 157
Suppenterrine 158
Steak- und Pizzabesteck. 158



159-188 LAGERUNG & TRANSPORT

Gastronormbehälter 160-171
Transportbehälter 173-174
Thermoboxen, Thermobehälter 175, 177-179
Pizzataschen 176
Vakuumier-, Siegelgeräte und Zubehör 180-183
Transport-und Servierwagen 184-186
Lagerregale 186-188



189-211 BUFFETBEDARF

Wärmelampen 190
Chafing Dishes, Heizelemente . . . 191-195
Elektrische Suppentöpfe, Heißwasserkessel, Mengenbrüher. 196-198
Isolierkannen, Krüge 200-201
Servierplatten, Tabletts, Rolltop-Präsenter 203-207
Getränkedispenser 200, 202-203
Buffetständer. 208
Fingerfood-Schieferplatten 209
Fingerfood-Serviertartikel 210-211



212-217 CATERING EQUIPMENT

Elektrischer Heizstrahler hängend. 213-214
Elektrischer Tischheizstrahler 214
Gas-Heizstrahler 215
Klappbare Buffetmöbel. 216
Stretchhussen 217
Abgrenzungsständer. 217



218-231 BAR EQUIPMENT

Blender, Mixbecher 219
Ausgießer, Zitruspressen 220
Messbecher und Bar-Equipment 221-223
Eiseimer, Flaschenkühler und Ständer 224
Speedrack, Gläserschienen 223, 225
Zitruspresse. 225-226
Eiswürfelbereiter, Zubehör und Eiscrusher 226-230
Bar Display Cooler 231

232-240 KAFFEEMASCHINEN UND CAFÉBEDARF



Kaffeemühlen 233
Siebträger-Kaffeemaschinen . . . 234-236
Milchkühlschrank 242
Tassenwärmer 236-237
Milchkühlschrank 233, 237
Arbeitstische für Kaffeemaschinen . . 238
Baristazubehör,
Kaffeesatzbehälter 239-240

241-253 BÄCKEREI - UND KONDITOREIBEDARF



Sahnebereiter/-siphon 242
Eisbehälter, Eisportionierer 242
Spritzbeutel, Spritztüllen 243
Zubehör, Backpapier/-matten . . 244, 246
Schokoladenspender, Fondanttrichter 247
Konditormesser und Spachtel 245
Etageren, Tortenplatten 248-249
Gasbrenner/Karamellisierer 249
Planetenmixer 250-252
Kühlvitrine, Kalte Theke 253

254-273 PIZZAÖFEN UND PIZZABEDARF



Pizzaöfen und Zubehör 255-265
Spiral-Teigknet-/
Ausrollmaschinen 266-268
Pizzaspachtel, -schaufel,
Ofenbürste 269-270
Pizzaballenbehälter 270
Pizzableche 271
Pizza-Transporttaschen 271
Back-/Ofenhandschuhe 272
Pizza-Kühltische 272-273

274-281 VORBEREITUNGSGERÄTE



Kartoffelschälmaschinen 275
Aufschnittmaschinen 276-278
Gemüseschneider, Fleischmürber,
Schnitzelpresse, Knochensäge . 278-279
Fleischwölfe und Zubehör 280
Wurstfüller 281-287

282-300 KÜCHENEQUIPMENT



Kontaktgrills 283, 286-287
Fritteusen 284, 288
Waffeleisen, Crêpesgeräte . 285, 290-291
Griddleplatten 284, 289
Bains-Marie 285
Mikrowellengeräte 297-298
Hot Dog-Geräte, Brötchenwärmer . . . 287
Hähnchen- und Gyrosgrills 294-295
Salamander, Toaster,
Konvektomaten 292-293, 296
Reiskocher, Dörrautomat 294, 296
Wärmevitrine, Heiße Theke 295
Induktions-/Hockerkocher 294, 299
Sous Vide-Geräte und Zubehör 300

301-315 KOMBIDÄMPFER & KONVEKTOMATEN



Kombidämpfer
Stalgast ClassicCook 302, 306
Kombidämpfer
Stalgast SmartCook . 303-305, 307-309
Zubehör für Kombidämpfer
ClassicCook/SmartCook 310-311
Zubehör für Konvektomaten EasyBake 312
Sonstiges Zubehör, Bleche, Roste . 313-315

316-343 KÜHLTECHNIK



Kühl- und Tiefkühlschränke 318-320
Kühl- und Tiefkühltische 321-323
Saladetten
und Vorbereitungstische 324-326
Pizzatische,
Bäckerei-Kühltechnik 327, 331
Pizzakühlaufsätze 328-330
Glas- und Volltür
Kühl-/Tiefkühlschränke 332-334
Kühlvitrinen/-Theken 336-337
Bar-Cooler, Display-Kühl-/
Tiefkühlschränke 338-339
Zubehör 343
Tiefkühltruhen 341-342
Schockfroster 340

344-355 EDELSTAHLMÖBEL



Edelstahlmöbel zur Selbstmontage
Arbeitstische 347
Wandhaube mit Bundkragen 348
Topfspülen 349
Hängeschränke, Wandregale . . 350-351
Lagerregale, Spültische 351-352
Verschweißte Edelstahlmöbel
Arbeitsschrank, Handwaschbecken . 353
(Durchreiche-)Hochschränke 354
Spülschränke, Zubehör 355

356-365 REINIGUNGSBEDARF



Arbeitsbekleidung 357-358
Spinde 360
Abfallbehälter, Mülleimer 361-363
Insektenvernichter 364
Reinigungsutensilien 365
Ei- und Messersterilisator 365
Seifen-/Papierhandtuchspender 359, 365

366-389 SPÜLTECHNIK



Spülmaschinen 368-370
Spültische 371
Spülkörbe, Besteckkästen 374-376
Abtropf- und Lagergestelle 377
Wasserfilter, Wasserenthärter
und Zubehör 377-380
Handwaschbecken 381
Mischbatterien, Geschirrbrausen 382-389



KOCHGERÄTE SERIE 700 ND UND ERGÄNZUNGSGERÄTE

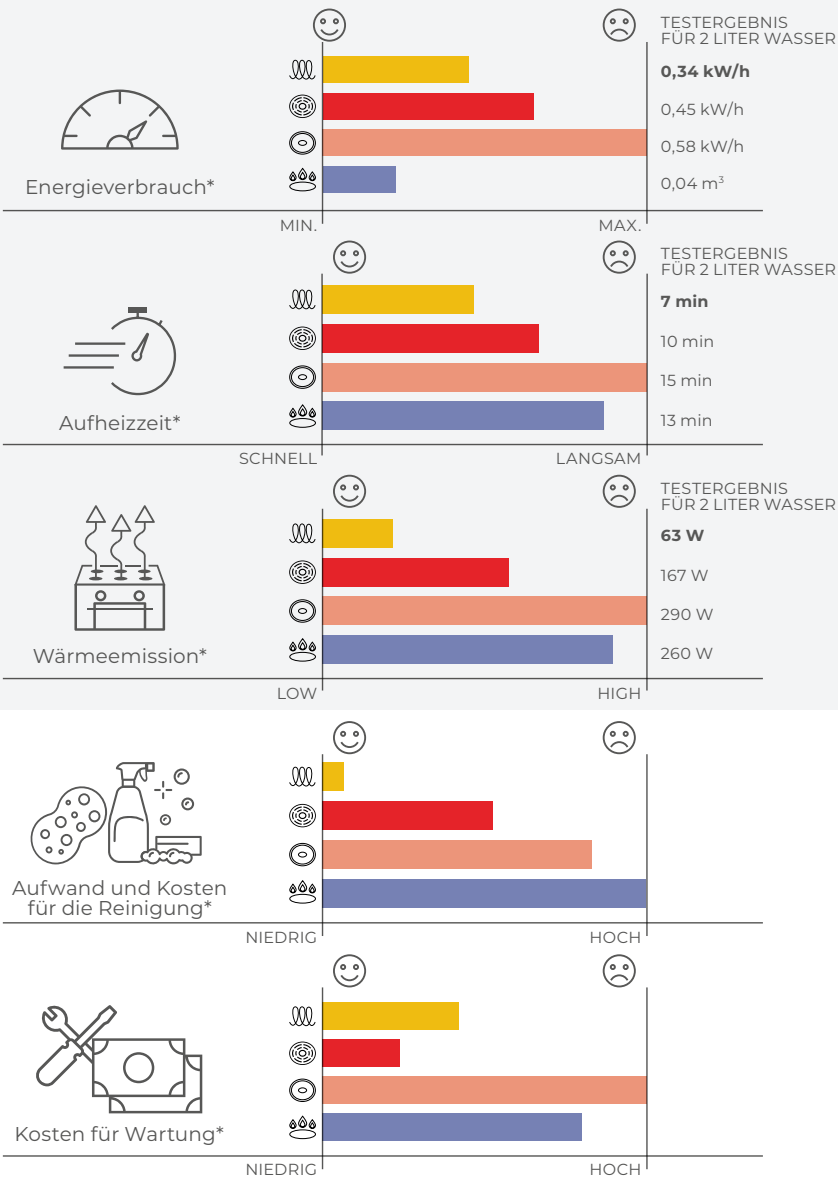
SERIE 700 ND

Gasherde, Induktionsherde, Infrarotherde, Elektroherde 12-21
Grillplatten, Lavasteingrill 22-25
Fritteusen 26
Infra-Warmehalte-/Frittenwanne 27
Kippbratpfannen 28-29
Wokherde 30
Bains-Marie 31
Nudelkocher 32-33
Neutralelemente 34
Unterbauten und Zubehör 35

ERGÄNZUNGSGERÄTE

Gas-, Induktions- und Elektrohockerkocher 37-39
Gasbetriebene und elektrische Standherde 40-45
Grill- und Griddleplatten 46
Fritteusen 47
Elektro-Kippbratpfanne 48
Umluftöfen 49

VERGLEICH DER HEIZTECHNOLOGIEN



*Testergebnis für das Kochen von 2 Litern Wasser in einer Kochzone. Für Energieverbrauch, Lohnkosten und Verbrauchsmaterial wurden durchschnittliche Kosten angenommen.

KOCHGERÄTE SERIE 700 ND
ERGÄNZUNGSGERÄTE



Backofen mit Tür aus Sicherheitsglas



- die Speisezubereitung immer im Blick
- isolierte Tür leitet die Wärme nicht nach Außen

Ergonomisch geformte Griffe



- gewähren Komfort und Sicherheit bei der Arbeit
- leichte Reinigung

Höhere Kamine bei Gasgeräten



- erhöht die Geräteleistung
- höhere Arbeits- und Betriebssicherheit

Modernes Design für mehr Komfort und Hygiene



- erfüllt höchste Hygienestandards
- leichte Reinigung

stalgast

ERGONOMIE - SICHERHEIT - MODERNES DESIGN

Die Stalgast Serie 700 ND wurde entwickelt, um Ihnen ein umfassendes Angebot von Kochgeräten zu bieten, das nahezu allen Wünschen gerecht wird.

- **innovative Designlösungen für komfortables und sicheres Arbeiten**
- **einzelne Elemente können unabhängig voneinander genutzt oder zu einer durchgehenden Kochstrecke zusammengefügt werden**
- **ansprechendes Design, ideal auch für offene Küchen**
- **höchste Zuverlässigkeit und Sicherheit durch Komponenten der führenden Hersteller: EGO, SCHNEIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS**
- **die Kochgeräte der 700er Serie sind besonders energieeffizient und umweltschonend**
- **optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich**



Intuitive Bedienung

- kontrastreiche Markierungen und klares Schriftbild
- Bedienfeld ergonomisch zum Benutzer geneigt



GASHERDE

- für alle Töpfe und Pfannen geeignet
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30
- wahlweise mit Elektro- Gas oder Umluftbackofen
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

GASHERD 4 BRENNER MIT BACKOFEN

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung bei Elektro-Backöfen
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner)
- **Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 20% der angegebenen Maximalleistung**
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenauflage
- Pilotflamme
- vertiefte Auffangwanne
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1: 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen***
- Backofen beleuchtet*
- höhenverstellbare Füße
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich bei Geräten mit Gasbackofen



Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	U* Herd/Ofen	Backofen	Preis (€) netto
SL33413SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20 / 230	statisch GN 2/1	**3704,00**
SL33423SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20 / 230	statisch GN 2/1	**3704,00**
SL33433SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20 / 230	statisch GN 2/1	**3880,00**
SL33412SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	**3719,00**
SL33422SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	**4051,00**
SL33432SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	**3867,00**
SL33411SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	**3759,00**
SL33421SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	**3759,00**
SL33431SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	**3759,00**
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-	**15,45**
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	**138,00**

*nur bei Elektroöfen

stalgast

GASHERD 6 BRENNER MIT BACKOFEN

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung bei Elektro-Backöfen
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Neutralschrank mit Tür
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner) und 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- **Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 20% der angegebenen Maximalleistung**
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenauflage
- Pilotflamme
- vertiefte Auffangwanne
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1: 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen***
- Backofen beleuchtet*
- höhenverstellbare Füße
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich bei Geräten mit Gasbackofen





Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	U* Herd/Ofen	Backofen	Preis (€) netto
SL33613SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20 / 230	statisch GN 2/1	**4563,00**
SL33623SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20 / 230	statisch GN 2/1	**4563,00**
SL33612SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	**4576,00**
SL33622SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1	**4574,00**
SL33611SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	**4464,00**
SL33621SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1	**4464,00**
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-	**15,45**
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	**138,00**

GASHERDE BASIC

- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30
- mit Elektro- Umluftbackofen
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

GASHERD BASIC 4 BRENNER MIT ELEKTRO-UMLUFTBACKOFEN

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung bei Elektro-Backöfen
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Brennerleistung: 3,5 kW & 5 kW
- Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 30% der angegebenen Maximalleistung
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenauflage
- manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen*
- vertiefte Auffangwanne
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- Pilotflamme
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	U* Herd/Ofen	Backofen	Preis (€) netto
SL33454SE	4-Brenner (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	**2916,00**
SL33444SE	4-Brenner (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	**2916,00**

*nur bei Elektroöfen

stalgast

GASHERD BASIC 6 BRENNER MIT ELEKTRO-UMLUFTBACKOFEN

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung bei Elektro-Backöfen
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Brennerleistung: 3,5 kW & 5 kW
- Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 30% der angegebenen Maximalleistung
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenauflage
- manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen*
- vertiefte Auffangwanne
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- Pilotflamme
- höhenverstellbare Füße





Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	U* Herd/Ofen	Backofen	Preis (€) netto
SL33654SE	6-Brenner (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	**3484,00**
SL33644SE	6-Brenner (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	**3491,00**

*nur bei Elektroöfen

GASHERD ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW & 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- **Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 20% der angegebenen Maximalleistung**
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenauflage
- Pilotflamme
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **größerer Topfdurchmesser für freistehende Geräte ohne Kamin möglich**
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare Füße

Gusseisenauflage



herausnehmbare Auffangwanne





Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
SL33210TE	2-Brenner (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	**1116,00**
SL33220TE	2-Brenner (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	**1116,00**
SL33410TE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	**1768,00**
SL33420TE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	**1818,00**
SL33430TE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	**1846,00**
SL33610TE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	**2545,00**
SL33620TE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	**2474,00**
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	**15,45**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	**80,45**
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	-	**92,70**
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	-	**105,00**
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	**138,00**



Reduzierstern für 3,5 kW und 5 kW Brenner erhältlich

stalgast



INDUKTIONSHERDE

INOX PL EIGENE FERTIGUNG

- können nur mit induktionsgeeigneten Pfannen und Töpfen betrieben werden
- unsere Induktionstechnik ist besonders energieeffizient und ermöglichst durch kurze Aufheizzeiten ein schnelleres Arbeiten
- die Induktionsherde können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

INDUKTIONSHERDE

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Induktionsspulen Ø 250 mm, 3,6 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Restwärmeanzeige
- Erkennungssystem für Kochgeschirr
- Überhitzungsschutz
- Anzeige der Betriebsparameter
- **ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm**
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare Füße



Anzeige



Glaskeramik Kochfeld



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL40011S	2 Kochfelder	400	700	850	7	400	**3395,00**
SL40021S	4 Kochfelder	800	700	850	14	400	**4980,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	**80,45**
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	**92,70**



GLASKERAMIK HERDE

- geeignet für alle Töpfe und Pfannen
- die innovative Infrarottechnik spart Energie und ermöglicht effizientes Arbeiten
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

GLASKERAMIKHERD ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten
- **HiLight Kochfelder**
- Strahlheizkörper Ø 225 mm, 2,5 kW
- **zwei Kochstellen mit Turbo-Funktion**
- Überhitzungsschutz
- stufenlos regelbar
- **ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm**
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare Füße

intuitive Steuerung



Glaskeramik Kochstelle





Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL42011T	2 Kochfelder	400	700	250	5	400	**1159,00**
SL42021T	4 Kochfelder	800	700	250	10	400	**1709,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	**80,45**
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	**92,70**

stalgast



ELEKTROHERDE

- geeignet für alle Töpfe und Pfannen
- der Elektroherd ist robust gebaut und universell in allen Küchen einsetzbar
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

ELEKTRO-HERD MIT 4 PLATTEN UND BACKOFEN

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Durchmesser der Kochplatten: 220 mm mit je 2,6 kW
- Sechs-Stufen-Regler
- Abdeckung eingepresst
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen**
- Backofen mit Beleuchtung
- inklusive einem Rost
- höhenverstellbare Füße







Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	Volt	Backofen	Preis (€) netto
SL32412S	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	Umluft GN 1/1	**3411,00**
SL30411S	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	statisch GN 2/1	**3253,00**

ELEKTRO-HERD MIT 6 PLATTEN UND BACKOFEN

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Neutralschrank mit Tür
- Kochplatten mit einem Durchmesser von 220 mm und 2,6 kW
- Sechs-Stufen-Regler
- Abdeckung eingepresst
- verglaste Ofentür
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1: 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- **manuelle Lüftungsklappe für den Backofen um Wrasen abziehen zu lassen**
- Backofen mit Beleuchtung
- inklusive einem Rost
- höhenverstellbare Füße









Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	Volt	Backofen	Preis (€) netto
SL32612S	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	Umluft GN 1/1	**4051,00**
SL32611S	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	statisch GN 2/1	**3908,00**

ELEKTRO-KOCHFELD ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten
- Kochplatten mit einem Durchmesser von 220 mm und 2,6 kW
- Sechs-Stufen-Regler
- Abdeckung eingepresst
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße

übersichtliche Bedienelemente



abgerundete Kanten





Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL32210T	2-Platten	400	700	250	5,2	400	**774,00**
SL32410T	4-Platten	800	700	250	10,4	400	**1206,00**
SL32610T	6-Platten	1200	700	250	15,6	400	**1839,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	**80,45**
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	**92,70**
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	**105,00**

GRILLPLATTEN, WASSERGRILL UND LAVASTEINGRILL

INOX | PL EIGENE FERTIGUNG

- Grillgeräte zum Braten oder Grillen. Die Geräte können mit Strom oder Erdgas betrieben werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

GAS-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm²**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- höhenverstellbare Füße
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30







Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
SL3710TE	glatt	400	700	250	6,5	G20	**1785,00**
SL3711TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20	**1912,00**
SL3720TE	glatt	800	700	250	13	G20	**2758,00**
SL3721TE	gerillt	800	700	250	13	G20	**2993,00**
SL3722TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20	**3023,00**

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm²**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- höhenverstellbare Füße







Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL360410T	glatt	400	700	250	4,05	400	**1493,00**
SL360411T	gerillt	400	700	250	4,05	400	**1542,00**
SL360420T	glatt	800	700	250	8,1	400	**2083,00**
SL360421T	gerillt	800	700	250	8,1	400	**2257,00**
SL360422T	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400	**2168,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	**80,45**
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	**92,70**

stalgast

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT MIT DECKEL

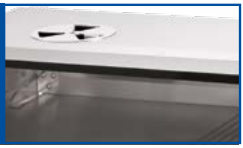
- besseres Ergebnis durch weniger Bratverlust
- **der Deckel reduziert den Energieverbrauch um bis zu 30%**
- Deckel aus Edelstahl
- **mit Sichtfenster und Temperaturanzeige**
- Gesamthöhe 920 mm bei geöffnetem Deckel
- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 4400 cm²**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- höhenverstellbare Füße



Temperaturanzeige



Abluftklappe



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Volt	P kW	Preis (€) netto
SL360423T	glatt	800	700	430	400	8,1	**2444,00**
SL360424T	gerillt	800	700	430	400	8,1	**2647,00**
SL360425T	1/2 & 1/2	800	700	430	400	8,1	**2544,00**

WASSERGRILL

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- stufenlos regelbar
- **kurze Aufheizzeit, da das Heizelement im Rost integriert ist**
- **besonders schonende Garmethode für saftige und zarte Produkte**
- Bratsäfte und Rückstände werden direkt in der Wasserschale aufgefangen
- leicht zu reinigen
- inklusive Reinigungsschaber
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße



übersichtliche Bedienelemente



Grillrost mit integriertem Heizelement



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL40141T	Wassergrill	400	700	250	4,08	400	**2496,00**
SL40282T	Wassergrill	800	700	250	8,16	400	**4062,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	**80,45**
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	**92,70**

GRIDDLEPLATTEN VERCHROMT

INOX PL EIGENE FERTIGUNG

- Grillgeräte zum Braten oder Grillen. Die Geräte können mit Strom oder Erdgas betrieben werden
- ideal für Frontcooking
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

GAS-GRIDDLEPLATTE VERCHROMT ALS TISCHGERÄT

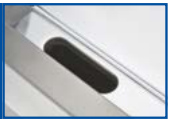
- verchromte Grillfläche
- weniger Hitzeabstrahlung
- sehr glatte Bratfläche
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Grillfläche ca. 2200/4400 cm²
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- höhenverstellbare Füße
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30



Fettauffang-schale



leicht zu reinigende Oberfläche



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
SL37140TE	glatt	400	700	250	6,5	G20	**2151,00**
SL37141TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20	**2270,00**
SL37180TE	glatt	800	700	250	13	G20	**3386,00**
SL37181TE	gerillt	800	700	250	13	G20	**3493,00**
SL37182TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20	**3543,00**

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE VERCHROMT ALS TISCHGERÄT

- verchromte Grillfläche
- weniger Hitzeabstrahlung
- sehr glatte Bratfläche
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Grillfläche ca. 2200/4400 cm²
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- höhenverstellbare Füße



gerillte Grillfläche



ergonomische Knebel



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL36140T	glatt	400	700	250	4,05	400	**1729,00**
SL36141T	gerillt	400	700	250	4,05	400	**1726,00**
SL36180T	glatt	800	700	250	8,1	400	**2432,00**
SL36181T	gerillt	800	700	250	8,1	400	**2627,00**
SL36182T	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400	**2524,00**

stalgast

LAVASTEINGRILL

- modernes Design
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Pilotflamme
- **Temperatureinstellung von 120-300°C**
- **Modelle mit V-Rost ideal für Fleisch & Gemüse**
- **Modelle mit S-Rost ideal für Fisch & Meeresfrüchte**
- höhenverstellbare Füße
- NEU: optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30



Modelle mit V-Rost ideal für Fleisch & Gemüse



inklusive Lavasteine



Modelle mit S-Rost ideal für Fisch & Meeresfrüchte



Auffangschale



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL4110SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	400	700	850	8	G20	**2207,00**
SL4111SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	400	700	850	8	G20	**2107,00**
SL4120SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	800	700	850	16	G20	**2585,00**
SL4121SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	800	700	850	16	G20	**2538,00**
SL099901	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 400 mm Breite	-	-	-	-	-	**89,05**
SL099902	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 800 mm Breite	-	-	-	-	-	**163,00**
SL099903	Lavasteine, 3 kg	-	-	-	-	-	**20,90**

FRITTEUSEN

INOX | PL EIGENE FERTIGUNG

- die Fritteusen können mit Strom oder Erdgas betrieben werden
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

GASFRITTEUSE

- **17 Liter Beckengröße bei Einzelbecken**
- **2x7 Liter Beckengröße bei Doppelbecken**
- Pilotflamme
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- **mit Ablasshahn**
- Modell SL35115SE inkl. einem Frittierkorb 310x300x120 mm (BxTxH)
- Modell SL35122SE inkl. 2 Frittierkörbe 130x300x120 mm (BxTxH)
- **inkl. Fettauffangbehälter mit Sieb**
- höhenverstellbare Füße
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30

Fettauffangbehälter mit Sieb



effiziente Heizelemente





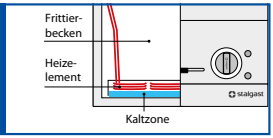
Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL35115SE	Fritteuse mit Einzelbecken	400	700	850	17	15	G20	**2748,00**
SL35122SE	Fritteuse mit Doppelbecken	400	700	850	2x7	12	G20	**4418,00**

ELEKTROFRITTEUSE ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrolllampe
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- automatische Abschaltung nach Entfernung der Heizelemente
- klappbare Heizelemente für eine leichtere Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- inkl. Frittierkorb 210x350x110 mm (BxTxH)
- **als Zubehör erhältlich: zwei kleine Fritteusenkörbe anstatt des größeren (nur für Tischgeräte)**
- höhenverstellbare Füße



Kaltzone



10 Liter Becken wahlweise mit einem großen oder zwei kleinen Körben bestückbar



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL34109T	Einzel-Fritteuse, Tischgerät	400	700	250	10	9	400	**1888,00**
SL34115S	Einzel-Fritteuse, Standgerät	400	700	850	15	15	400	**2340,00**
SL34218T	Doppel-Fritteuse, Tischgerät	800	700	250	2x10	18	400	**2787,00**
SL2402350	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte SL34109T, SL34218T	105	350	110	-	-	-	**245,00**

stalgast



INFRA-WARMHALTEWANNE

INOX PL EIGENE FERTIGUNG

- hält verschieden Speisen zuverlässig warm
- das Gerät kann freistehend oder als Teil einer Kochstrecke betrieben werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

INFRA-WARMEHALTE-/FRITTENWANNE ALS TISCHGERÄT

- besonders geeignet für frittierte Speisen
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kapazität: GN1/1
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- höhenverstellbare Füße



leistungsstarke Wärmelampe



Abtropfeinsatz



intuitive Bedienung



einfache Entnahme des Behälters



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL422001T	400	700	440	bis zu 75	1	230	**1243,00**



KIPPBRATPFANNEN

INOX | PL EIGENE FERTIGUNG

- die Kippbratpfannen sind geeignet zum Braten und Schmoren von Speisen und können mit Strom oder Erdgas betrieben werden
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

GAS-KIPPBRATPFANNE

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Piezozündung
- **manuelle Kippvorrichtung**
- **schmale Schütte zum präzisen Entleeren**
- **Deckel stufenlos hochklappbar**
- **Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m²)**
- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- ca. 200 Kotletts/h
- integrierter Wasserzulauf
- Tiegelgröße: 58 Liter
- Temperatureinstellung 100°C bis 300°C
- höhenverstellbare Füße
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30



automatische Temperaturregelung



manuelle Kippvorrichtung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Gas	Inh. Liter*	Preis (€) netto
SL3980SE	800	700	850	17	~200	G20	58	**4139,00**

*nutzbare Kapazität

stalgast

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **manuelle Kippvorrichtung**
- **schmale Schütte zum präzisen Entleeren**
- **Deckel stufenlos hochklappbar**
- **Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m²)**
- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- Temperatureinstellung 60°C bis 300°C
- ca. 200 Kotletts/h
- höhenverstellbare Füße



Wasserzulauf



schmale Schütte zum präzisen Entleeren



übersichtliche Bedienelemente



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Volt	Inh. Liter*	Preis (€) netto
SL381680S	800	700	850	10,8	~200	400	58	**4274,00**

ELEKTRO-MULTIBRÄTER

- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Ablass im Geräteinnenraum**
- **mit Überlaufstutzen**
- **Tiegelgröße 19 Liter (0,16m²)**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße



Ablass im Geräteinnenraum



inkl. Stöpsel aus Polypropylen



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	S kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL44150S	Multibräter	400	700	850	13	90	5	400	**2621,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	-	**80,45**

*nutzbare Kapazität



WOK INDUKTIONSHERD

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

- besonders beliebt in der asiatischen Küche
- die Wok-Induktionsherde sind besonders energieeffizient und eignen sich für den flexiblen Einsatz in allen Küchen
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

WOK-INDUKTIONSHERD

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Induktionsspule Ø 290 mm, 5 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Restwärmeanzeige
- automatisches Erkennungssystem für Woks
- Überhitzungsschutz
- Kontrollleuchte
- **Standgerät ohne Kamin**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße



Display



Vertiefung mit Induktionsfeld



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL4003S	Wok-Induktionsherd	400	700	850	25	5	400	**2089,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	400	-	-	-	-	-	**80,45**

WOK

- KG1501400 gebürsteter Edelstahl, Grifflänge 200 mm
- KG1502400 polierter Edelstahl, Grifflänge 185 mm



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1501400	400	120	**57,40**
KG1502400	400	120	**76,85**

*nutzbare Kapazität

stalgast



BAINS-MARIE

- geeignet um Speisen warm zu halten
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

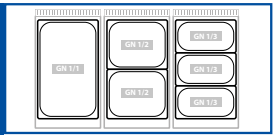
ELEKTRO-BAIN-MARIE ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Temperatureinstellung 30°C bis 95°C
- mit Auslaufhahn
- passend für 2x GN 1/1 oder 1x GN 2/1 (150 mm)
- Beckenmaße:
  Modell SL421011T- 306x508x155 mm
  Modell SL421021T - 630x508x155 mm
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße

intuitive Bedienung



Beispiele für Bestückungs-möglichkeiten





Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL421011T	Bain-Marie	400	700	250	0,8	230	**1159,00**
SL421021T	Bain-Marie	800	700	250	1,6	230	**1220,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite						**80,45**
SL993208	Kamin für 800 mm Breite						**92,70**



NUDELKOCHER

- die Nudelkocher sind geeignet zum Kochen und Blanchieren von Nudeln und Gemüse und können mit Strom oder Erdgas betrieben werden
- die Geräte können freistehend oder als Teil einer Kochstrecke verwendet werden
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

INOX

6° dH

PL EIGENE FERTIGUNG

GAS-NUDELKOCHER

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat**
- Piezozündung
- mit Überlaufschutz
- Wasserablauf
- **geeignet für 2x 1/3 Körbe oder 4x 1/6 Körbe**
- Hinweis: Pastakörbe sind nicht inklusive
- höhenverstellbare Füße
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30







Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Gas	Preis (€) netto
SL47109SE	Gas-Nudelkocher	400	700	850	25	9,1	G20	**2892,00**
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-	**161,00**
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-	**242,00**

*nutzbare Kapazität

stalgast

ELEKTRO-NUDELKOCHER

- modernes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat**
- Heizelemente im Wasserbecken aus hitzebeständigem Edelstahl
- mit Überlaufschutz
- Wasserablauf
- **geeignet für 2x 1/3 Körbe oder 4x 1/6 Körbe**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- Hinweis: Pastakörbe sind nicht inklusive
- höhenverstellbare Füße

ergonomische Bedienelemente



Pastakörbe





Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	S kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL46106S	Pastakocher	400	700	850	15	6	400	**1851,00**
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-	**161,00**
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-	**242,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	**80,45**



NEUTRALELEMENTE

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX

- als Abstell- und Arbeitsfläche ein wichtiger Bestandteil der Serie
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

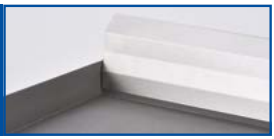
NEUTRALELEMENTE

- **Modelle mit Schubladen verfügen über einen Vollauszug**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar

Schubladen geeignet für GN 1/1 (150 mm)



Kamin optional bestellbar





Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**SL302210T**	Neutralelement	400	700	250	**454,00**
	SL302220T	Neutralelement	800	700	250	**522,00**
	SL302230T	Neutralelement	1200	700	250	**684,00**
2.	**SL302211T**	Neutralelement mit Schublade	400	700	250	**487,00**
	SL302221T	Neutralelement mit Schublade	800	700	250	**603,00**
	SL302231T	Neutralelement mit 2 Schubladen	1200	700	250	**826,00**
	SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	**80,45**
	SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	**92,70**
	SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	**105,00**

UNTERBAUTEN UND ZUBEHÖR

PL EIGENE FERTIGUNG | INOX

- geeignet für alle Kochgeräte und Neutralelemente der Serie 700 ND
- mit Kabelschacht bei geschlossenen Unterbauten
- optional mit einer Arbeitshöhe von 900 mm erhältlich

UNTERBAUTEN

- verstärkte Konstruktion
- bis zu 3 Geräte mit 400er Breite auf einen Unterbau 1200 mm montierbar
- höhenverstellbare Füße



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**SL992310U**	Unterbau offen	400	575	600	**262,00**
	SL992320U	Unterbau offen	800	575	600	**386,00**
	SL992330U	Unterbau offen	1200	575	600	**497,00**
2.	**SL992311U**	Unterbau 3-seitig geschlossen	400	575	600	**330,00**
	SL992321U	Unterbau 3-seitig geschlossen	800	575	600	**431,00**
	SL992331U	Unterbau 3-seitig geschlossen	1200	575	600	**539,00**
3.	**SL992312U**	Unterbau mit Flügeltür	400	640	600	**433,00**
	SL992322U	Unterbau mit Flügeltür	800	640	600	**643,00**
	SL992332U	Unterbau mit Flügeltür	1200	640	600	**771,00**

TÜREN FÜR UNTERBAUTEN

- Türen zur Selbstmontage ausgestattet mit Scharnieren und Montageplatten
- doppelwandig
- (1) passt zu: SL992311U, SL992321U
- (2) passt zu: SL992331U



AUFSATZ-KAMIN

- Kamin ist optional erhältlich
- passend für die Geräte der Serie 700 ND
- für ein einheitliche Kochstrecke von Gas- und Elektrogeräten



Artikelnr.	B mm	Preis (€) netto
SL993204	400 mm	**80,45**
SL993208	800 mm	**92,70**
SL993212	1200 mm	**105,00**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**SL990401L**	400 mm breit, Türanschlag links	393	110	441	**147,00**
	SL990401R	400 mm breit, Türanschlag rechts	393	110	441	**147,00**
2.	**SL990601L**	600 mm breit, Türanschlag links	593	110	441	**170,00**
	SL990601R	600 mm breit, Türanschlag rechts	593	110	441	**170,00**

ABSCHLUSSLEISTE FÜR SEITENKANTEN



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**SL9940101**	niedrig, kurz	8	589	19	**76,15**
	SL9940102	niedrig mittlere Länge	8	619	19	**77,90**
	SL9940103	niedrig, lang	8	660	19	**80,95**
2.	**SL9940201**	hoch, kurz	7	589	40	**88,95**
	SL9940202	hoch, mittlere Länge	7	617	40	**92,60**

REDUZIERSTERN

- geeignet um mit kleinen Töpfen und Pfannen zu arbeiten - nur für Brenner mit 3,5 kW oder 5kW



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
SL2401200	225	35	**15,45**

WOKAUFSATZ

- für die Nutzung einer Wok-Pfanne auf einem Gasherd
- aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
SL9910225	200	200	**138,00**

GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG

- Gas-, Induktions- und Elektrogeräte zur Verwendung mit Kochgeschirr aller Größen
- die Geräte können als Ergänzung zur Kochstrecke oder komplett autark genutzt werden
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung
- hohe Lebensdauer durch robuste Verarbeitung





GAS-HOCKERKOCHER

PL EIGENE FERTIGUNG | INOX

- freistehende Ergänzungsgeräte geeignet für kleine und große Kochtöpfe bis 100 Liter
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung

GAS-HOCKERKOCHER TOP

- Topfhalterung aus Gusseisen
- **9 kW Doppelkranzbrenner**
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % (1,8 kW) möglich**
- **geeignet für große Töpfe bis 100 Liter**
- höhenverstellbare Füße
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30





effiziente Doppelkranzbrenner



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
HK03109E	Hockerkocher	565	605	380	9	G20	**772,00**
HK03218E	Hockerkocher, Doppelbrenner	1140	605	380	2x9	G20	**1787,00**
SL2400Z	Reduzierstern	300	300	10	-	-	**20,50**

HOCKERKOCHER TOP POWER

- **abnehmbarer Rost aus Gusseisen**
- **Erdgas (G20): 14 kW Brenner, Propangas (G30): 11 kW Brenner**
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % (2,8 kW / 2,2 kW) möglich**
- **geeignet für große Töpfe von 50 bis 100 Liter**
- höhenverstellbare Füße



14 kW Brenner



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
HK04114E	567	639	394	14	G20	**946,00**
HK04111P	567	639	394	11	G30	**930,00**

GAS-HOCKERKOCHER STANDARD

- Rost aus Edelstahl
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % (1,0 kW) möglich**
- empfohlen für Töpfe bis 40 Liter
- erhältlich für den Betrieb mit Erd- oder Propangas
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
HK01105P	340	340	340	5	G30	**390,00**
HK01105E	340	340	340	5	G20	**388,00**



INDUKTIONS-HOCKERKOCHER

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

- geeignet für induktionsfähige Kochtöpfe bis 100 Liter
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet

INDUKTIONS-HOCKERKOCHER

- ergonomische Knebel
- **HK020205 für Kochgeschirr bis zu Ø 250 mm, 5 kW**
- **HK020108 für Kochgeschirr bis zu Ø 320 mm, 8 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Topferkennungssystem
- **robuste Glaskeramik-Induktionsplatte**
- Anzeige der Betriebsparameter
- **geeignet für große Töpfe bis 100 Liter**
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HK020205	500	500	380	5	400	**1946,00**
HK020108	600	600	380	8	400	**2160,00**



ELEKTRO-HOCKERKOCHER

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

- geeignet für große Kochtöpfe bis 100 Liter
- freistehendes Ergänzungsgerät
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung

ELEKTRO-HOCKERKOCHER

- Kochplatte mit 400 mm Durchmesser und 5kW Leistung
- 6 Leistungsstufen
- **geeignet für Töpfe bis 100 Liter**
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HK00105	580	580	380	5	400	**1347,00**



GASHERD

- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

GASHERD

- robuste Topfhalterungen aus Gusseisen
- erhältlich mit vier oder sechs Brennern
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner), 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % möglich**
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- höhenverstellbare Füße



1

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	**FS01410SE**	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	**1492,00**
	FS01420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**1492,00**
	FS01430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**1492,00**
	FS01610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**2089,00**
	FS01620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**2089,00**
2.	**SL2401200**	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	**15,45**
	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	**138,00**

REDUZIERSTERN

- ermöglicht die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen, geeignet für 3 kW & 5 kW Brenner

2



stalgast

GASHERD

- erhältlich mit vier oder sechs Brennern
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner), 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % möglich**
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- höhenverstellbare Füße



Topfhalterung aus Gusseisen



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	**FS03410SE**	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	**1749,00**
	FS03420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	**1749,00**
	FS03430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	**1749,00**
	FS03440SE	4-Brenner (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	**1749,00**
	FS03450SE	4-Brenner (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	**1749,00**
	FS03610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	**2461,00**
	FS03620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	**2461,00**
2.	**SL2401200**	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	**15,45**
	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	**138,00**

REDUZIERSTERN

- ermöglicht die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen, geeignet für 3 kW & 5 kW Brenner



4-BRENNER GASHERD, SELBSTMONTAGE

- **robuste Ausführung zur Selbstmontage**
- effiziente Gasbrenner in verschiedenen Ausführungen
- stabile Verbindung von Korpus und Beinen
- Pilotflamme
- Topfhalterungen aus Gusseisen
- geeignet für Erd- und Flüssiggas
- inkl. Grundboden
- platzsparende Lagerung
- geringe Transportkosten
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



1



Selbstmontage, solide Ausführung

REDUZIERSTERN

- ermöglicht die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen, geeignet für 3 kW & 5 kW Brenner

2



WOKAUFSATZ

- für die Nutzung einer Wok-Pfanne auf einem Gasherd
- aus Edelstahl

3



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
1.	**FS11410SE**	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	**1444,00**
	FS11410SP	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**1444,00**
	FS11420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**1444,00**
	FS11420SP	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**1444,00**
	FS11430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**1444,00**
	FS11430SP	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**1444,00**
2.	**SL2401200**	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	**15,45**
3.	**SL9910225**	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	**138,00**

stalgast

6-BRENNER GASHERD, SELBSTMONTAGE

- **robuste Ausführung zur Selbstmontage**
- effiziente Gasbrenner in verschiedenen Ausführungen
- stabile Verbindung von Korpus und Beinen
- Pilotflamme
- Topfhalterungen aus Gusseisen
- geeignet für Erd- und Flüssiggas
- inkl. Grundboden
- platzsparende Lagerung
- geringe Transportkosten
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



1



Selbstmontage, solide Ausführung

REDUZIERSTERN

- ermöglicht die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen, geeignet für 3 kW & 5 kW Brenner

2



WOKAUFSATZ

- für die Nutzung einer Wok-Pfanne auf einem Gasherd
- aus Edelstahl

3



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
1.	**FS11610SE**	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**2041,00**
	FS11610SP	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**2041,00**
	FS11620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**2041,00**
	FS11620SP	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**2041,00**
2.	**SL2401200**	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	**15,45**
3.	**SL9910225**	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	**138,00**



INDUKTIONSHERDE

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

- können nur mit induktionsgeeigneten Pfannen und Töpfen betrieben werden
- unsere Induktionstechnik ist besonders energieeffizient und ermöglicht ein schnelleres Arbeiten durch kurze Aufheizzeiten
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

INDUKTIONSHERDE

- geringerer Energieverbrauch
- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- Überhitzungsschutz
- Induktionsspulen Ø 225 mm, 3.5 kW
- 9 Leistungsstufen
- Erkennungssystem für Kochgeschirr
- Restwärmeanzeige
- effizientes Kühlsystem
- Anzeige der Betriebsparameter
- höhenverstellbare Füße
- für Kochgeschirr von 12 bis 28 cm Durchmesser





Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS400107S	2 Kochfelder	400	700	850	7	400	**2848,00**
FS400214S	4 Kochfelder	800	700	850	14	400	**5077,00**

Glaskeramik Kochfeld



stalgast



ELEKTROHERD

- geeignet für Kochgeschirr aus Edelstahl und Gusseisen
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

ELEKTROHERD

- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Kochplatten aus Gusseisen mit 220 mm Durchmesser und je 2,6 kW Leistung
- erhältlich mit vier oder sechs Kochplatten
- **gepresste Abdeckung zur einfachen Reinigung**
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS00410S	4-Platten	800	700	850	10,4	400	**1023,00**
FS00610S	6-Platten	1200	700	850	15,6	400	**1646,00**



ELEKTRO-GRILLPLATTEN

- Grillgeräte zum Braten oder Grillen
- freistehendes Ergänzungsgerät
- für kleine, mittlere und große Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS STANDGERÄT

- ansprechendes Design
- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Grillfläche ca. 2200/4400 cm²**
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- höhenverstellbare Füße





Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS100110S	glatt	400	700	850	4,05	400	**1080,00**
FS100111S	gerillt	400	700	850	4,05	400	**1140,00**
FS100120S	glatt	800	700	850	8,10	400	**1506,00**
FS100121S	gerillt	800	700	850	8,10	400	**1619,00**
FS100122S	1/2 & 1/2	800	700	850	8,10	400	**1558,00**

Bedien-elemente



stalgast



ELEKTRO-FRITTEUSE

- Standfritteuse mit Kaltzone
- freistehendes Ergänzungsgerät
- innovative Technologie auf dem aktuellen Stand der Technik
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

ELEKTRO-FRITTEUSE ALS STANDGERÄT

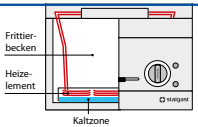
- ansprechendes Design
- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrolllampe
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- automatische Abschaltung nach Entfernung der Heizelemente
- klappbare Heizelemente für eine leichtere Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- inkl. Frittierkorb 210x315x110 mm (BxTxH)
- als Zubehör erhältlich:
  zwei kleine Fritteusenkörbe 105x350x110 mm (SL2402350)
- höhenverstellbare Füße
- Ablaßventil



wahlweise mit zwei schmalen Körben bestückbar



Kaltzone



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS12109S	Stand-Fritteuse	400	700	850	10	9	400	**1891,00**
SL2402350	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte	105	350	110	-	-	-	**245,00**



ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

- geeignet zum Braten, Schmoren und Kochen
- geeignet für kleine und mittlere Betriebe sowie für die Gemeinschaftsverpflegung

INOX

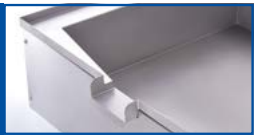
PL EIGENE FERTIGUNG

KIPPBRATPFANNE

- **die große Bratfläche (0,27 m²) ermöglicht die schnelle Zubereitung von großen Mengen**
- die manuelle Kippvorrichtung erleichtert eine schnelle und effektive Entleerung der Kippbratpfanne
- **40 Liter Inhalt**
- ca. 100 Kotletts/h
- sehr robuste Ausführung
- höhenverstellbare Füße



Tiegel aus Edelstahl



Bediene-lemente



verstärktes Untergestell



empfohlenes Zubehör: Waschbrause



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	M Koteletts/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS0470S	Kippbratpfanne	700	786	912	bis zu 300	100	6,3	400	**1898,00**
SL241617Z	Waschbrause Set	-	-	-	-	-	-	-	**134,00**

stalgast



FREISTEHENDER UMLUFTOFEN

- geeignet als Unterbau für Tischgeräte der Serie 700 ND
- mit Grillfunktion

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

UMLUFTOFEN MIT GRILL ALS UNTERBAU FÜR SERIE 700ND ODER FREISTEHEND

- Frontblende aus Edelstahl
- verglaste Ofentür
- Gehäuse aus verzinktem Stahl
- Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
- Timer mit Option für Dauerbetrieb
- mit Grillfunktion durch einzeln arbeitende Oberhitze
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Ofeninnenraum-Abmessung: 660x445x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- mit Innenraumbeleuchtung
- Führungsschienen für Roste
  mit den Abmessungen 600 x 400 mm oder GN 1/1
- inklusive einem Edelstahl-Rost
- stapelbar (maximal drei Geräte)
- passender Stapelrahmen: FS049903
- Füße (20 mm)













Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS040603	Umluft-Ofen	800	640	600	6,54	400	**1420,00**
FS049903	Stapelrahmen	-	-	-	-	-	**119,00**



KOCHGESCHIRR

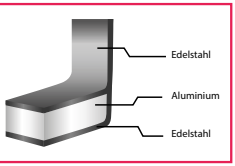
Professionelle und hochwertige STALGAST Kochgeschirre, wie Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Seiher und Siebe sind in jeder Großküche unverzichtbar um eine Vielzahl an Gerichten schnell, effektiv und wohlschmeckend zuzubereiten. Für jeden Bedarf haben wir unterschiedliche Größen und Qualitäten im Angebot.

Kochtöpfe Serie Onset 51
Kochtöpfe Serie Eco 51
Kochtöpfe Serie Standard 52-53
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn 53
Kochtopf-Untergestell 53
Bratpfannen 54, 56-57
Wokpfannen 54
Titanium-Bratpfannen 55
Crepes-Pfannen 56-58
Koch- und Serviergeschirr aus Gusseisen 60

KOCHTÖPFE SERIE ECO

- aus Edelstahl gefertigt
- **gute Wärmeverteilung durch Sandwichboden**
- punktverschweißte Kaltgriffe
- **inkl. Deckel**
- **mit verstärkten Griffen**

optimale Wärmeverteilung durch Sandwichboden





SUPPENTOPF HOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0801240	240	200	9	**47,00**
KG0801280	280	250	15,4	**60,00**
KG0801320	320	260	20,9	**77,00**
KG0821320	320	320	25,7	**85,00**
KG0801360	360	360	36,6	**115,00**
KG0801400	400	400	50,3	**142,00**
KG0801450	450	450	71,6	**205,00**
KG0801500	500	500	98,2	**249,00**



SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0802280	280	180	11,1	**57,00**
KG0802320	320	200	16,1	**73,00**
KG0802360	360	220	22,4	**94,00**
KG0802400	400	260	32,6	**119,00**
KG0802450	450	360	57,3	**185,00**

KOCHTÖPFE SERIE ONSET

- aus Edelstahl gefertigt
- gute Wärmeverteilung durch Sandwichboden
- Kaltgriffe
- inkl. Deckel

NEU



SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG2401160	160	95	1.9	**26,20**
KG2401200	200	120	3.8	**32,80**
KG2401240	240	135	6.1	**42,60**
KG2401280	280	160	9.8	**52,80**
KG2401320	320	220	18	**68,70**



SUPPENTOPF

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG2402160	160	60	1.2	**24,20**
KG2402200	200	70	2.2	**30,20**
KG2402240	240	80	3.6	**39,40**
KG2402280	280	90	5.5	**48,20**
KG2402320	320	110	8.8	**61,40**



STIELKASSEROLLE

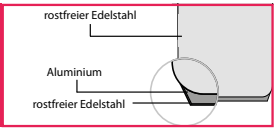
- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG2403120	120	50	0.5	**15,80**
KG2403140	140	55	0.8	**18,40**
KG2403160	160	60	1.2	**21,20**
KG2403200	200	70	2.2	**26,90**
KG2403240	240	80	3.6	**34,90**

KOCHTÖPFE SERIE STANDARD

- aus Edelstahl gefertigt
- **Boden hergestellt aus mehreren Materiallagen (Edelstahl/Aluminium/Edelstahl)**
- Punktverschweißte Kaltgriffe
- **alle Töpfe ab 36 cm Durchmesser verfügen über eine Griff- und Randverstärkung**
- Bodendicke bei Töpfen bis D. 250 mm: 5,6 mm
- Bodendicke bei Töpfen bis D. 400 mm: 5,8 mm
- Bodendicke bei Töpfen bis D. 500 mm: 6 mm

Hygienisch verkapselter Sandwichboden



Gute Wärmeverteilung durch Sandwichboden



Punkt-verschweißte Kaltgriffe



SUPPENTOPF HOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0101160	160	120	2,5	**31,05**
KG0101200	200	200	6,3	**47,45**
KG0101240	240	200	9,0	**58,40**
KG0101280	280	250	15,4	**78,20**
KG0101320	320	260	20,9	**109,00**
KG0101321	320	320	25,7	**123,00**
KG0101360	360	360	36,6	**161,00**
KG0101400	400	400	50,3	**204,00**
KG0101450	450	450	71,6	**252,00**
KG0101500	500	500	98,2	**306,00**

SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0102160	160	95	1,9	**30,15**
KG0102200	200	140	4,4	**39,70**
KG0102240	240	160	7,2	**52,85**
KG0102280	280	180	11,1	**63,90**
KG0102320	320	200	16,1	**97,20**
KG0102360	360	220	22,4	**119,00**
KG0102400	400	300	37,7	**169,00**
KG0102450	450	360	57,3	**224,00**
KG0102500	500	320	62,8	**239,00**

SUPPENTOPF

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0103200	200	105	3,3	**36,80**
KG0103240	240	110	5,0	**47,45**
KG0103280	280	130	8,0	**59,40**
KG0103320	320	160	12,9	**91,80**
KG0103360	360	180	18,3	**108,00**
KG0103400	400	250	31,4	**149,00**



BRATENTOPF

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0104360	360	110	11,2	**98,10**

STIELKASSEROLLE

- mit Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0301160	160	95	1,9	**27,00**
KG0301200	200	105	3,3	**34,00**
KG0301240	240	110	5,0	**44,00**
KG0301280	280	130	8,0	**54,00**

STIELKASSEROLLE

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0302160	160	95	1,9	**21,00**
KG0302200	200	105	3,3	**33,00**
KG0302240	240	110	5,0	**36,00**
KG0302280	280	130	8,0	**44,00**

SAUTEUSE

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0303200	200	65	1,2	**21,15**
KG0303240	240	75	2,2	**26,45**

KARTOFFELKOCHKESSEL MIT ABLASSHAHN

- inkl. Ablasshahn
- gute Wärmeverteilung durch Sandwichboden
- punktverschweißte Kaltgriffe
- inkl. Deckel
- mit verstärkten Griffen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0105400	400	400	50,3	**158,00**



PASTAKORB

- 4-teilig
- passend zu den Suppentöpfen KG0103320 (Seite 52)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2207320	300	180	**116,00**



KOCHTOPF-UNTERGESTELL

- verschweißt

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VUG04400	400	400	450	**259,00**
VUG05500	500	500	450	**294,00**
VUG06600	600	600	450	**331,00**

*entspricht der Füllmenge bis zum Rand

BRATPFANNEN

- geeignet für Induktion
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche

EDELSTAHL-BRATPFANNE

INOX

- mit verkapseltem Sandwichboden
- Pfannen ab 360 mm Durchmesser mit Zusatzgriff

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0402200	200	40	**21,35**
KG0402240	240	42	**26,55**
KG0402280	280	48	**33,65**
KG0402320	320	52	**49,00**
KG0402360	360	65	**64,35**
KG0402400	400	70	**77,60**



WOKPFANNE

- KG1501400 gebürsteter Edelstahl, Grifflänge 200 mm
- KG1502400 polierter Edelstahl, Grifflänge 185 mm



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	L (Griff) mm	Preis (€) netto
1.	**KG1501400**	400	120	200	**57,40**
2.	**KG1502400**	400	120	185	**76,85**

Griffbefestigung KG1501400



Griffbefestigung KG1502400



EDELSTAHL-BRATPFANNE

TEFLON

- für Induktion geeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0403240	240	42	**38,00**
KG0403280	280	48	**47,00**
KG0403320	320	52	**65,25**



BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- aus Carbonstahl

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1201280	280	40	**29,25**



*entspricht der Füllmenge bis zum Rand



TITANIUM-BRATPFANNEN

TITANIUM ALUMINIUMGUSS-PFANNE

- aus Aluminium-Guss
- mit Titanium-Beschichtung
- Kaltgriff aus Edelstahl

Al

Pfannenboden





Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0701240	240	55	**69,00**
KG0701280	280	55	**91,00**
KG0701320	320	55	**109,00**

TITANIUM ALUMINIUMGUSS-PFANNE

- induktionsgeeignet
- Kaltgriffe aus Edelstahl

Al

Pfannenboden





Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0702240	240	50	**79,00**
KG0702280	280	55	**92,00**

BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG ONSET

- aus Aluminium
- induktionsgeeignet
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche
- geeignet zum Braten mit sehr wenig Öl
- hitzebeständige, ergonomische Griffe

Pfannenboden



CREPES-PFANNE

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0921240	240	28	0,9	**58,50**
KG0921280	280	30	1,3	**64,80**



BRATPFANNE

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0920240	240	47	1,6	**58,50**
KG0920280	280	51	2,4	**68,40**
KG0920320	320	55	3,5	**79,20**
KG0920360	360	59	4,8	**113,00**
KG0920400	400	63	6,3	**133,00**



WOK-PFANNE

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0919280	280	93	4,2	**77,40**
KG0919320	320	95	5,3	**88,20**
KG0919360	360	120	8,5	**133,00**



stalgast

BRATPFANNEN ONSET MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- aus Aluminium
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche
- geeignet zum Braten mit sehr wenig Öl
- hitzebeständige, ergonomische Griffe

CREPES-PFANNE

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0921260	260	30	1,1	**46,80**

BRATPFANNE

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0910200	200	42	1,0	**37,80**
KG0910240	240	47	1,6	**44,80**
KG0910280	280	51	2,4	**53,90**
KG0910320	320	53	2,9	**62,55**
KG0910360	360	59	4,8	**89,80**
KG0910400	400	63	6,3	**109,00**



ALUMINIUM-BRATPFANNEN ONSET MIT GRANITBESCHICHTUNG, ANTIHAFT

CREPES-PFANNE MIT GRANITBESCHICHTUNG

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0931260	260	29	1,1	**43,55**
KG0931300	300	31	1,5	**52,75**

BRATPFANNE MIT GRANITBESCHICHTUNG

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0930200	200	42	0,9	**32,40**
KG0930240	240	47	1,6	**41,40**
KG0930280	280	51	2,4	**51,30**
KG0930320	320	55	3,5	**60,30**
KG0930360	360	59	4,8	**86,20**
KG0930400	400	63	6,4	**104,00**

Artikel KG0930360 und KG0930400 mit flachem Stielgriff





BRATPFANNEN MIT TEFLONBESCHICHTUNG

- hergestellt aus Aluminium mit dreifacher Teflon® Platinum Antihaftbeschichtung
- besonders kratzfest durch den Einschluss extrem harter mineralischer Teilchen in den Schichtaufbau der Versiegelung
- hitzebeständiger Flachstiel aus Stahl
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der gesamten Oberfläche
- geeignet zum Braten mit sehr wenig Öl

Al

Dreifache Teflon® Platinum Antihaft-beschichtung





1 BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- induktionsgeeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1111200	200	35	0,8	**21,00**
KG1111240	240	45	2,0	**23,50**
KG1111280	280	50	3,0	**32,00**



2 CREPES-PFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- induktionsgeeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1112255	255/215	17	**25,40**



Genieteter Flachstiel aus Stahl





1 BRATPFANNE MIT TEFLONBESCHICHTUNG

- Bratpfannen mit dem Durchmesser von 200 bis 280 mm haben eine Stärke von 4 mm
- Bratpfannen mit dem Durchmesser von 320 bis 400 mm haben eine Stärke von 5 mm

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1101200	200	35	0,8	**18,00**
KG1101240	240	40	1,2	**22,00**
KG1101280	280	45	2,0	**29,00**
KG1101320	320	50	3,0	**33,00**
KG1101360	360	55	4,0	**48,00**
KG1101400	400	60	5,0	**55,00**



2 CREPES-PFANNE MIT TEFLONBESCHICHTUNG

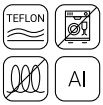
Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1104260	255 / 215	17	**23,00**
KG1104300	292 / 255	17	**27,45**



stalgast

BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG



- aus Aluminium
- hitzebeständiger Flachstiel aus Stahl
- sehr gute und schnelle Wärmeverteilung auf der ganzen Oberfläche
- geeignet zum Braten mit sehr wenig Öl

BRATPFANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1001200	200	40	0,9	**47,00**
KG1001240	240	40	1,3	**55,00**
KG1001280	280	45	2,0	**62,00**
KG1001320	320	50	3,0	**78,00**
KG1001360	360	50	4,0	**100,00**
KG1001400	400	55	5,0	**119,00**



BRATPFANNE TIEFE FORM

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1003200	200	60	1,6	**68,00**
KG1003240	240	65	2,6	**80,00**
KG1003280	280	75	3,8	**97,00**



CREPES-PFANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1004250	250	20	0,8	**43,00**
KG1004280	280	20	1,1	**49,00**



FISCHPFANNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1005380	380	260	40	3,0	**140,00**



KOCHGESCHIRR AUS GUSSEISEN

- Kochgeschirr aus Gusseisen mit schwarzer Oberfläche
- ideal zum Servieren von heißen Gerichten
- durch den dicken Boden bleiben die Speisen lange warm
- für das typisches Grillmuster
- Empfehlung: nach dem Gebrauch mit Reinigungsbürste und ggf. Spülmittel reinigen, nach dem Trocknen mit Pflanzenöl einreiben



1

1 GRILLPFANNE

- quadratisch

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	Preis (€) netto
KG1406240	230	230	35	2,6	**19,90**

SERVIERGESCHIRR AUS GUSSEISEN

- schwarzes Mini-Gusseisen Serviergeschirr mit hervorragender Wärmespeicherung
- gleichmäßige Wärmeverteilung
- ein Blickfang auf jedem Tisch
- geeignet für alle Wärmequellen



1

1 SERVIERPFANNE MIT HOLZUNTERSETZER

- Abmessung Holzuntersetzer: 280x155 mm (BxT)
- abnehmbarer Griff aus Gusseisen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	Preis (€) netto
KG1409240	240	140	25	1,13	**14,95**



2

2 MINI-SERVIERPFANNE MIT GRIFFEN, OVAL

- inkl. Holzuntersetzer 310x160 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1401210	210	150	55	0,8	**27,00**



KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE

Professionelle und funktionelle STALGAST Kochutensilien und Küchenwerkzeuge sind in der Großküche für jeden einzelnen Schritt der täglichen Speisenzubereitung notwendig.

Edelstahleimer 62
Salatschleuder, Eimer 63
Schüsseln 64
Siebe, Seiher 65-66
MONOBLOCK Kochutensilien, Schöpfkellen, Schaumlöffel 67-68
Bratenwender, Schneebesen 71-72
Messbecher, Abfüllschaufel, Reiben ... 73-74
Ständer für GN-Behälter, Gewürzbord 76
Quetschflaschen, Soßenspender 77
Pinzetten, Zangen, Dosenöffner 78-79
Garnierbesteck, Schnitzwerkzeug 80-81
Tischdosenöffner 81
Manuelle Schneidgeräte 81
Waagen, Präzisionswaagen, Bodenwaagen 82-85
Thermometer 86

EDELSTAHLEIMER PREMIUM

INOX

- mit Maßeinteilung
- Randbreite: 10 mm



EDELSTAHLEIMER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0401070	235 / 157	245	7	**68,00**
KG0401100	280 / 200	245	10	**80,00**
KG0401150	305 / 200	310	15	**100,00**



EDELSTAHLEIMER MIT BODENREIFEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0402100	280 / 202	265	10	**106,00**
KG0402150	305 / 202	330	15	**121,00**



DECKEL

- passend zu den Edelstahleimern Premium

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0403100	280	**30,00**
KG0403150	305	**38,00**

EDELSTAHLEIMER STANDARD

INOX

- mit Maßeinteilung
- mit oder ohne Bodenreif
- stapelbar



EDELSTAHLEIMER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0404070	230/155	250	7	**40,50**
KG0404100	293/205	245	10	**58,25**
KG0404120	295/230	275	12	**68,65**
KG0404150	300/200	340	15	**79,10**



EDELSTAHLEIMER MIT BODENREIFEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0405100	275/200	285	10	**68,65**
KG0405120	290/200	305	12	**77,05**
KG0405150	300/200	354	15	**87,40**



DECKEL

- passend zu den Edelstahleimern Standard

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0406100	275	**20,80**
KG0406120	290	**20,80**
KG0406150	300	**27,10**

stalgast

SALATSCHLEUDER

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- mit Wasserauslauf

PP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2101019	420	580	19	**221,00**



herausnehmbares Schleudersieb

Ablaufschlauch

EIMER

- aus strapazierfähigem weißen Polyethylen
- Temperaturbeständig von -40°C bis 90°C
- mit Messskala in Literschritten bis 10 l
- mit Ausguss und Tragebügel
- ohne Deckel
- Griffmulde am Boden zum komfortablen Ausleeren

Messskala





Artikelnr.	B mm	T mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0407100	290	290	12,0	**17,00**

*entspricht der Füllmenge bis zum Rand

KÜCHENSCHÜSSEL

INOX

- Edelstahl poliert
- stapelbar



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2304180	180	80	1,2	**6,05**
KG2304200	200	80	1,6	**6,25**
KG2304240	240	100	2,7	**7,90**
KG2304280	280	100	4,0	**11,50**
KG2304300	300	110	5,0	**13,60**
KG2304320	320	110	6,0	**15,75**
KG2305360	360	130	8,0	**18,25**

KÜCHENSCHÜSSEL

INOX

- Edelstahl poliert
- stapelbar
- der Rand ist im angegebenen Durchmesser eingerechnet



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2305400	400	110	8,0	**23,05**
KG2305500	500	130	14,0	**31,15**
KG2305550	550	145	19,0	**36,00**
KG2305600	600	160	27,0	**50,40**
KG2305700	700	185	45,0	**71,80**
KG2305800	800	205	65,0	**106,00**
KG2305900	900	225	90,0	**135,00**

SCHÜSSEL

INOX

- Edelstahl satiniert
- stapelbar



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2308160	160	75	1,0	**8,80**
KG2308200	200	90	2,0	**14,60**
KG2308240	240	110	3,5	**17,80**
KG2308280	280	132	6,2	**23,40**
KG2308300	300	140	7,0	**25,20**
KG2308350	350	160	11,5	**34,20**
KG2308400	400	180	16,5	**44,10**

KÜCHENSCHÜSSEL

INOX

- Edelstahl matt
- stapelbar
- mit Griffen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2306400	400	185	14,5	**97,00**
KG2306450	450	200	21,0	**109,00**
KG2306500	500	220	28,0	**149,00**

stalgast

KÜCHENSIEB

INOX



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2211120	120	140	**5,25**
KG2211150	150	150	**5,85**
KG2211180	180	170	**8,25**
KG2209200	200	180	**11,25**

TERRINEN- / KUCHENFORM

INOX

- Formen:
  KG0214001-
  KG0214002 -



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0214001	400	65	35	0,6	**53,55**
KG0214002	400	50	40	0,4	**53,55**

GAZESIEB

INOX



Dichte Maschenweite



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2208200	200	150	**84,00**
KG2208240	240	180	**107,00**

SPITZSIEB

INOX



Lochung: 1,8 mm



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2210200	200	170	**21,95**
KG2209240	240	210	**27,90**

MEHLSIEB

INOX

- Lochung: ca. 1 mm



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2211200	210	70	**17,20**
KG2211250	250	75	**19,00**
KG2211300	310	75	**25,45**

4-TEILIGES SIEBSET

INOX

- 4 verschiedene Maschenweiten ca.:
  0,75 x 0,75 mm
  1 x 1 mm
  2 x 2 mm
  3 x 3 mm



Lochformen



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG2212004	210	**29,60**

SUPPENSIEB

INOX

- Griff aus Edelstahl
- Lochung: 3,4 mm
- L=Grifflänge



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2201220	220	260	**97,00**
KG2201260	260	260	**112,00**

GROSSKÜCHENSIEB

INOX

- Griff aus Holz
- L=Grifflänge

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2202300	300	430	**44,20**
KG2202350	350	430	**52,40**

GEMÜSESEIHER AUF FUSS

INOX

- mit Griffen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2204360	360 / 200	220	**51,55**
KG2204375	375 / 175	185	**34,75**

GEMÜSESEIHER KONISCH

INOX

- poliert



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2205360	360	190	**74,60**
KG2205400	400	220	**87,40**

GEMÜSESEIHER KONISCH

INOX

- seidenmatt



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2206450	450 / 290	240	**153,00**
KG2206500	500 / 330	260	**171,00**

MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX

- professionelle MONOBLOCK Schöpfkellen und Schaumlöffel
- ohne Schweißnähte, aus einem Stück gefertigt
- einfache Reinigung
- ergonomischer Griff mit Aufhängung





1 SCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0101100	100	325	**8,35**
KK0101120	120	360	**10,70**
KK0101140	140	385	**13,65**
KK0101160	160	415	**19,15**
KK0102200	200	480	**30,25**

2 SCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0102100	100	305	**10,05**
KK0102120	120	360	**12,65**
KK0102140	140	380	**14,80**
KK0102160	160	415	**20,20**

3 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK0103006	60	275	0,06	**5,70**
KK0103012	80	295	0,12	**7,95**
KK0103025	100	340	0,25	**11,55**
KK0103040	120	365	0,40	**15,25**
KK0103075	145	395	0,75	**20,45**
KK0103200	200	480	2,00	**45,30**

4 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK0104007	65	315	0,07	**9,65**
KK0104013	80	345	0,13	**12,20**
KK0104020	90	362	0,20	**13,50**
KK0104025	100	380	0,25	**15,45**
KK0104045	120	420	0,45	**19,45**
KK0104067	140	440	0,67	**23,05**
KK0104100	160	474	1,00	**25,65**
KK0104150	180	500	1,50	**33,00**



MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**KK0301400**	Schöpfkelle	400	0,18	**10,70**
2.	**KK0302400**	Fleischgabel	400	-	**8,20**
3.	**KK0303400**	Servierlöffel geschlitzt	400	-	**8,00**
4.	**KK0304400**	Servierlöffel	400	-	**8,00**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
5.	**KK0306400**	Spaghettilöffel	400	-	**8,70**
6.	**KK0307400**	Schaumlöffel	400	-	**8,70**
7.	**KK0308400**	Bratenwender geschlitzt	400	-	**8,20**

MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX

1



2



3



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	**KK0201340**	Fischheber	340	**31,35**
2.	**KK0203500**	Fleischgabel	500	**46,05**
3.	**KK0206460**	Servierlöffel	460	**12,65**

stalgast

KOCHUTENSILIEN

INOX

- runder Griff mit Aufhängeöse

























Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
1.	**KK0401345**	Fisch- / Schaumlöffel	-	345	**8,50**
2.	**KK0402345**	Fleischgabel	-	320	**7,15**
3.	**KK0403328**	Servierlöffel	-	328	**7,15**
4.	**KK0404280**	Schöpfkelle	70	280	**8,05**
	KK0404310	Schöpfkelle	85	310	**8,05**
5.	**KK0405307**	Spaghettilöffel	-	307	**8,05**
6.	**KK0406320**	Bratenwender geschlitzt	-	320	**8,50**
7.	**KK0407270**	Kugel-Schneebesen	-	270	**7,15**
8.	**KK0409190**	Pendelschäler	-	190	**7,35**
9.	**KK0410165**	Sparschäler	-	165	**6,45**
10.	**KK0411190**	Pizza- / Teigschneider	57	190	**7,25**
11.	**KK0413220**	Dosenöffner	-	220	**15,45**
12.	**KG5425400**	Hakenleiste	-	400	**20,80**

KOCHUTENSILIEN

INOX 18/10

- professionelles Servierset
- aus poliertem Edelstahl
- ohne Schweißnähte, aus einem Stück gefertigt
- einfach zu reinigen
- Materialstärke vom Griff: 2,7 mm







Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**KK0601310**	Servierlöffel geschlitzt	310	-	**10,30**
2.	**KK0603315**	Servierlöffel	315	-	**10,30**
3.	**KK0605310**	Suppenschöpfer	310	0,08	**12,85**

KOCHUTENSILIEN

- aus glasfaserverstärktem Material
- geeignet für antihaftbeschichtete Oberflächen
- spülmaschinenfest
- hitzebeständig bis 220°C











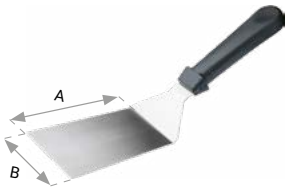


Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	**KK0501250**	Universalzange	250	**7,40**
	KK0501320	Universalzange	320	**9,85**
2.	**KK0502350**	Servierlöffel geschlitzt	350	**8,85**
3.	**KK0503350**	Servierlöffel	350	**9,10**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
4.	**KK0504310**	Schöpflöffel	90	310	0,11	**9,50**
5.	**KK0505350**	Schaumlöffel	-	350	-	**9,50**
6.	**KK0506300**	Bratenwender geschlitzt	-	350	-	**9,95**

stalgast

BRATENWENDER



BRATENWENDER

- Griff aus Kunststoff
- A=115 mm, B=90 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1404280	280	**12,10**



BRATENSPACHTEL

- ergonomischer Griff
- A=90 mm, B=75 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0636150	150	**63,75**



BRATENWENDER

- ergonomischer Griff
- A=200 mm, B=80 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0637260	260	**77,90**



PFANNENWENDER GESCHLITZT

- ergonomischer Griff
- A=135 mm, B=85 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0635170	170	**52,85**



BRATENWENDER

- Griff aus Holz
- A=140 mm, B=100 mm

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1401140	100	300	**12,20**



BRATENSPACHTEL

- Griff aus Holz
- A=195 mm, B=70 mm

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1402195	70	365	**10,90**



KONDITOR WINKELPALETTE

- mit Kunststoffgriff
- Gesamtlänge 240 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1406100	100	**9,10**



WINKELPALETTE

NEU

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK2446200	50	170	**14,50**















stalgast

1 SCHNEEBESEN

- Stahlquirl
- Griff aus Kunststoff
- Drahtstärke 2 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0903250	250	**9,05**
KK0903350	350	**10,30**
KK0903450	450	**11,65**
KK0903550	550	**13,95**

2 SCHNEEBESEN

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0901300	300	**7,85**
KK0901400	400	**9,40**
KK0901500	500	**9,95**
KK0901600	600	**8,85**

3 NETZSCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0902160	160	350	**44,25**
KK0902200	200	450	**64,90**

4 BACK- / FRITTIERLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0903160	160	470	**16,35**
KK0903200	200	590	**14,05**
KK0903240	240	570	**20,10**

5 OFENSPACHTEL

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KE3010099	300	410	**61,75**

6 RÜHRSPATEL

- aus Buchenholz
- Materialstärke: 20 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0907075	700	**47,35**
KK0907100	1000	**47,90**
KK0907125	1250	**55,45**

7 RÜHRSPATEL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0908130	1460	**71,60**

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

- aus Aluminium

AI



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1001350	0,47	**7,75**
KK1001680	0,68	**14,95**

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1002125	0,125	**17,95**
KK1002150	0,150	**23,25**
KK1002450	0,450	**25,55**
KK1002650	0,650	**35,60**

EIS- / ABFÜLLSCHAUFEL

PC



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1003020	0,2	**6,40**
KK1003100	1,0	**14,05**

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

INOX



Artikelnr.	Ø mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1004100	100	1	**31,35**

EDELSTAHLTRICHTER

- mit Sieb
- Lochdurchmesser: 17 mm

INOX



Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KK1301150	150	**12,00**

MESSLÖFFELSATZ

INOX

- 4-teilig:
  1/4 Teelöffel (1,25 ml)
  1/2 Teelöffel (2,5 ml)
  1 Teelöffel (5 ml)
  1 Menülöffel (15 ml)
- Füllmengenangabe auf dem Griff



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1201001	0,00125 - 0,015	**6,85**

MESSLÖFFELSATZ

INOX

- 4-teilig:
  1/4 Tasse (60 ml)
  1/3 Tasse (80 ml)
  1/2 Tasse (125 ml)
  1 Tasse (250 ml)
- Füllmengenangabe auf dem Griff



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1201002	0,06-0,25	**9,65**

MESSBECHER

PP

- transparent
- mit Messskala
- KK1203300 und KK1203500 mit farbloser Messskala



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1203050	0,50	**2,75**
KK1203100	1,00	**5,50**
KK1203200	2,00	**7,50**
KK1203300	3,00	**10,60**
KK1203500	5,00	**17,50**

MESSBECHER

INOX

- Messskala auf der Innenseite



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1204050	0,5	**14,40**
KK1204100	1,0	**20,00**
KK1204200	2,0	**33,65**

EDELSTAHL-VIERKANTREIBE

INOX

- Anti-Rutsch-Boden
- Komfort-Handgriff



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1103230	100	80	230	**27,35**

REIBE 6-FACH

INOX



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
KK1103190	190	**9,00**

HANDREIBE

INOX HACCP

- KK1104405: mittelgrob
- KK1105405: fein
- für Gewürze, Zitronen, Käse, Schokolade

NEU



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1104405	35	405	**19,90**
KK1105405	35	405	**19,90**

stalgast



REZEPTIONSKLINGEL

Cr

- verchromt

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1501001	85	60	**7,75**



ZAHLTELLER

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK1502150	150	110	**6,25**

BONLEISTE

Al

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0809045	450	**17,00**
KK0809060	600	**23,25**
KK0809090	900	**29,00**
KK0809120	1200	**39,70**



POMMESSCHAUFEL

INOX



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1504230	**26,70**

BONSPIESS

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1506150	80	150	**6,20**



STÄNDER FÜR GASTRONORMBEHÄLTER

INOX

- KK0802016 - passend für 3 x GN 1/6 (150 mm)
- KK0802169 - passend für 3 x GN 1/6 und 2 x GN 1/9 (150 mm)
- KK0802014 - passend für 5 x GN 1/4 (150 mm)
- Gastronormbehälter und Deckel separat erhältlich



1



2

PL EIGENE FERTIGUNG



3

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**KK0802016**	510	230	230	**62,80**
2.	**KK0802169**	730	230	230	**78,85**
3.	**KK0802014**	840	300	275	**95,40**

GEWÜRZBORD MIT GEWÜRZBOXEN

- inklusive 5 Gewürzboxen (GN1/9 65 mm)

INOX



PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK0803005	629	200	250	**134,00**

stalgast



SAUCENSPENDER MIT PUMPE

HACCP PP

- nur für kalte Saucen geeignet
- Behälter aus halbtransparentem Polypropylen mit System ColorClip
- geruchs- und geschmacksneutral
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen

Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1614190	GN 1/4	265	162	190	4,3	**40,95**
GN1616190	GN 1/6	176	162	190	2,6	**39,25**
GN1619190	GN 1/9	176	108	190	1,5	**34,15**

QUETSCHFLASCHEN

PE

- nur für kalte Saucen geeignet



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK080112	●	70	240	0,70	**1,90**
KK080122	●	70	240	0,70	**1,90**
KK080132	○	70	240	0,70	**1,90**

EDELSTAHL-STÄNDER

INOX



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**KK0804005**	Snackwelle mit fünf Fächern	-	347	120	52	**20,25**
2.	**KK0805005**	Saucenständer für fünf Flaschen	5x75	435	110	120	**57,65**
3.	**KK0806003**	Ständer für drei Hot-Dogs	-	217	110	118	**31,70**

SPAGHETTIZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1803200	200	**5,10**

GEBÄCK- / TORTENZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1806280	280	**8,35**

GRILLZANGE

INOX



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1805220	220	**6,15**
KK1805280	280	**7,35**

SERVIERZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1801210	210	**6,35**

UNIVERSALZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BB2201240	240	**3,70**
BB2201300	300	**4,70**
BB2201400	400	**6,90**

SERVIERZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1802210	210	**6,85**

EISZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1810180	180	**2,65**

SALATZANGE

PC



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BB2202230	230	**3,45**

SALATZANGE

PC



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BB2203230	230	**3,65**

UNIVERSALZANGE

SIL

- rutschfeste Griffe
- mit Aufhängeöse



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1813230	230	**5,25**
KK1813300	300	**5,60**

ZITRUSPRESSE

- aus lackiertem Aluminium

Al



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1717055	55	208	**10,50**

KNOBLAUCHPRESSE

- leicht zu reinigen



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1702001	180	**10,25**

EIERTEILER

- 2 Schnittmöglichkeiten
- Viertelung und Scheibenschnitt möglich (Stärke ca. 5 mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1707005	120	95	40	**14,70**

PORTIONIERER/ KUGELFORMER

- nicht für härtere Produkte als Eiscreme geeignet
- Gewicht ca. 70g
- Portionierung: 1/12



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0112070	250	**19,60**

FISCHENTSCHUPPER



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1708235	235	**4,95**

FISCHGRÄTENPINZETTE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1811120	120	**3,45**

EISZANGE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1808145	145	**5,10**

GARNIERBESTECK

INOX

- große Auswahl an professionellem Garnierbesteck
- ergonomische Griffe aus glasfaserverstärktem Polyamid

1


2


3


4


5


6 NEU


7 NEU


1 ZISELIERMESSER HORIZONTAL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2001140	155	**13,00**

2 FADENSCHNEIDER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2002132	132	**13,75**

3 ZISELIERMESSER VERTIKAL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2005103	140	**13,40**

4 BUTTERROLLER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2012197	197	**8,85**

5 TOURNIERMESSER

- schmale, gebogene Klinge
- passt sich hervorragend Rundungen an

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2112070	70	**3,70**

6 DEKORIERMESSER

- gerade Klinge

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2008090	90	**8,40**

7 DEKORIERMESSER

- gebogene Klinge

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2008060	60	**8,40**

stalgast

TISCHDOSENÖFFNER

- Tischbefestigung mit Klammer und Schraube
- inklusive Messer und Rad
- geeignet für Dosen bis 400 mm Höhe



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**KK2110640**	Tischdosenöffner	-	640	**118,00**
2.	**KK2110025**	Ersatzrad	25	-	**17,65**
3.	**KK2110040**	Ersatzmesser	-	40	**8,95**

TISCHDOSENÖFFNER

- Tischbefestigung mit Klammer und Schraube
- inklusive Messer und Rad
- geeignet für Dosen von 20 bis 400 mm Höhe



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
KK2110400	560	**73,45**

APFELSCHÄLER UND -SCHNEIDER

- zum gleichzeitigen Schälen und Schneiden
- aus Gusseisen und vernickeltem Stahl
- Fuß mit Saugnapf für einen optimalen Stand und sicheres Arbeiten



Al

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK2111320	100	130	280	**42,20**

MANDOLINE

- geeignet zum Zerkleinern und Schneiden von Lebensmitteln
- stufenlose Einstellung der Schneidstärke
- Schneidstärke und Messerwahl ohne Demontage der Messer möglich
- Schnittmöglichkeiten
- Scheiben von 0,5 bis 0,9 mm
- Streifen von 4,5x4,5 mm bis 9x9 mm
- inkl. ergonomischem Restehalter
- sicherer Stand durch rutschfeste Füße
- nach dem Schneiden und während der Reinigung die Messer immer auf Nullstellung zurücksetzen um Verletzungen vorzubeugen



INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VG1201380	400	170	135	**55,50**



KÜCHENWAAGEN

- werden in der Gastronomie als Hilfs- und Kontrollwaagen eingesetzt
- Digitalanzeige
- Mehrfachkalibrierung
- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- Überladungsschutz

PORTABLE KÜCHENWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- 3 AA-Batterien sind im Lieferumfang enthalten
- Netzteil optional
- automatische Abschaltung
- Batterielebensdauer ca. 300 Stunden
- Messzeitstabilisierung: ca. 2 Sekunden
- intuitives Zwei-Tasten-Design sorgt für eine einfache Bedienung
- Digitalanzeige
- ABS-Gehäuse
- rutschfeste Füße
- Transportsicherung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto	
KK2209062	140	205	41	0,4	0,62	0,1	**92,00**	
KK2209200	140	205	41	0,4	2,2	1	**67,30**	
KK2209520	140	205	41	0,4	5,2	1	**110,00**	NEU

WASSERDICHTE PREMIUM-KÜCHENWAAGE

NEU

- Premium-Waage für den Einsatz in trockener und nasser Umgebung
- Wasserdicht IPX8
- Modi: Wägen, Prozentwägen, Kontrollwägen, Summieren
- schnelle Messzeitstabilisierung: 0,5 Sekunden
- stichbeständige Tastatur aus Polycarbonat
- Menüführung auf den Tasten
- LED-Anzeigen auf Vorder- und Rückseite
- beleuchtete Libelle an der Vorderseite
- berührungsloser Sensor an der Rückseite
- Wägeplatte aus Edelstahl
- ABS-Gehäuse
- Wahlweise Netz- (230 V) oder Batteriebetrieb (ca. 50 Stunden)
- Lebensmittelsicherheitszertifikat (NSF)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Artikelnr. BxT mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2207032	256	280	121	190x242	3	3	1	**755,00**
KK2207064	256	280	121	190x242	3	6	2	**755,00**
KK2207160	256	280	121	190x242	3	15	5	**755,00**



KÜCHENWAAGE

- Batteriebetrieb
- Messzeitstabilisierung: etwa 3 Sekunden
- Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- Wiege- und Kontrollfunktion
- vier höhenverstellbare Füße
- ABS-Gehäuse
- lebensmittelsichere Waage für trockene Umgebung
- Wägeplatte: 245 mm x 190 mm
- Arbeitsleistung ca. 1500 Std. bei voller Batterie
- Zwei-Tasten-Bedienung

Abnehmbare Wägeplatte aus Edelstahl:



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2202030	260	270	122	3,2	3	0,5	**308,00**
KK2202060	260	270	122	3,2	6	1	**308,00**
KK2202150	260	270	122	3,2	15	2	**276,00**
KK2202300	260	270	122	3,2	30	5	**316,00**



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2210030	Waage	260	270	122	3,2	3	1	**563,00**
KK2210060	Waage	260	270	122	3,2	6	2	**563,00**
KK2210150	Waage	260	270	122	3,2	15	5	**563,00**
KK2210300	Waage	260	270	122	3,2	30	10	**563,00**
KK2299301	Waagschale	300	225	-	-	-	-	**81,95**

RS232-SCHNITTSTELLE MIT KABEL ZUM ANSCHLUSS VON KASSE/COMPUTER/POS

- Schnittstelle für die Waagen KK2210XXX





Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2299232	1500	**87,70**

KÜCHENWAAGE

- geschützt gegen Staub und dauerndes Untertauchen nach IP68
- wahlweise Netz- oder Akkubetrieb möglich
- Arbeitsleistung: ca. 50 Stunden bei voller Batterie
- Messzeitstabilisierung: etwa 0,5 Sekunden
- Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- vier höhenverstellbare Füße
- Gehäuse aus Edelstahl







Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2203030	Waage	256	280	121	3,9	3	0,5	**511,00**
KK2203060	Waage	256	280	121	3,9	6	1,0	**620,00**
KK2203150	Waage	256	280	121	3,9	15	2,0	**578,00**
KK2203300	Waage	256	280	121	3,9	30	5	**737,00**
KK2299300	Waagschale	300	225	-	-	-	-	**78,05**

VERKAUFSWAAGE

- geeignet für die Gastronomie, Handel, Apotheken etc
- verstellbare Füße
- ABS Gehäuse

PORTABLE MEHRZWECKWAAGE

- Näherungssensoren zur berührungslosen Tarierung
- Netz- oder Batteriebetrieb mit automatischer Abschaltung
- großes LCD Display
- Funktionen: Stückzahlmessung, prozentuales Wiegen & Summieren
- mit Transportsicherung
- Stabilisierungszeit ca. 1 Sekunde
- beleuchtete Wasserwaage
- Menüleiste
- Diebstahlschutz
- optionale Schnittstellenmodule: UBS, RS232, Ethern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	U V	Preis (€) netto
KK2208032	240	250	74	1,5	3,2	1	230	**396,00**
KK2208064	240	250	74	1,5	6,4	2	230	**396,00**
KK2208160	240	250	74	1,5	16,0	5	230	**396,00**

VERKAUFSWAAGEN

- konzipiert für den Einsatz zum Wiegen von Gütern und deren Preissermittlung (wie beispielsweise in der Gastronomie, im Handel oder in Apotheken)
- RS 232-Schnittstelle für ein Arbeiten mit Registrierkassen, Computern und Druckern
- 2 x 16 PLU-Schlüssel
- PLU (Produkt Look Up) dienen zur Speicherung von Informationen über regelmäßig verwendete Teile, sodass die Daten zeitsparend aus dem Speicher aufgerufen werden können
- vier höhenverstellbare Füße
- ABS-Gehäuse

VERKAUFSWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- Arbeitsleistung: 180 Stunden bei voller Batterie
- Digitalanzeige mit Hintergrundbeleuchtung
- Tragegriff
- Lieferung inklusive Netzteil



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	Preis (€) netto
KK2204150	351	359	111	4,2	15	5	**502,00**

LAGERWAAGE

- für den Einsatz in Lager, Geschäften und Großhandel
- Modi: Wägen, Stückzählen, dynamisches Wiegen/ Anzeige des Ergebnisses, Summieren
- Maßeinheiten: Gramm, Kilogramm
- großes LCD-Display mit Hintergrundbeleuchtung
- Wägeplatte aus Edelstahl mit pulverbeschichtetem Stahlrahmen
- USB-Anschluss
- RS232-Schnittstelle
- Stromversorgung: Netzteil mit USB-Typ-C-Kabel oder Batteriebetrieb (ca. 70 Stunden, 4xAA Batterien, nicht im Lieferumfang enthalten)
- geeignete Umgebungstemperatur: von -10 bis +40°C
- rutschfeste, nivellierbare Gummifüße

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Wägeplatte BxB mm	G kg	Kapazität kg	Ablesbarkeit g	U V	Preis (€) netto
KK2221060	397	608	871	400x500	11,2	60	20	230	**1045,00**
KK2221150	397	608	871	400x500	11,2	150	50	230	**1045,00**
KK2221300	495	706	872	500x600	23,1	300	100	230	**1220,00**

KÜHLSCHRANK-THERMOMETER

- Themperaturbereich -40°C bis 40°C
- Gehäuse aus Edelstahl
- Funktionsgriff



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1901001	**5,00**

EINSTECH-THERMOMETER

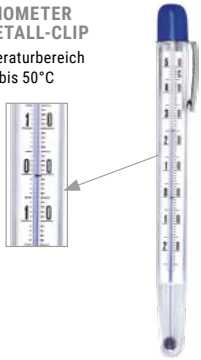
- Temperaturbereich 0°C bis 300°C
- Gehäuse aus Edelstahl 18/10



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1903160	50	160	**6,55**

THERMOMETER MIT METALL-CLIP

- Temperaturbereich -20°C bis 50°C



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1902001	**7,35**

TASCHEN-THERMOMETER

- Temperaturbereich -50°C bis 280°C
- Länge der Messnadel: 210 mm
- inklusive Schutzhülle
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien A76 / LR44)





Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1904210	**26,40**

KLAPP-THERMOMETER

- Temperaturbereich -50°C bis 300°C
- klappbare Messnadel
- Sperrfunktion
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien AAA)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1905160	52	21	160	**35,45**

HYGRO-THERMOMETER

- Temperaturbereich 0°C bis 50°C
- Luftfeuchtigkeit: 25 % - 95 %
- zum Aufhängen
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien AAA)



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1906001	**31,05**

INFRAROT-THERMOMETER

- Temperaturbereich -50°C bis 380°C
- Digital Display
- Laserpointer
- kontaktlose Temperaturmessung
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien 6LR61)



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1908001	**110,00**

stalgast



MESSER & SCHNEIDBRETTER

Qualitativ hochwertige und langlebige STALGAST Küchenmesser, besonders schnittfeste und messerschonende Schneidbretter sowie stabile Hackblöcke erfreuen sich in jeder Profi-Küche großer Beliebtheit.

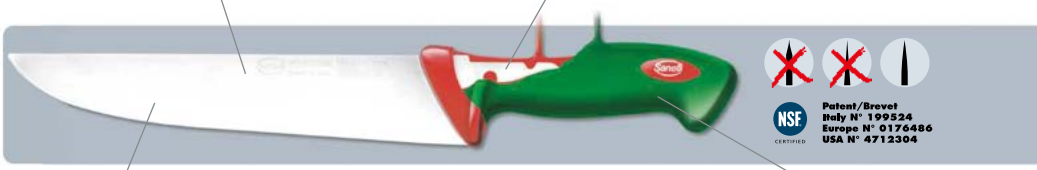
Küchenmesser und Setangebote 90-102
Hackbeile 91, 100
Magnet-Messerhalter 101
Messertaschen 101-102
Messerschärfer und Wetzstähle 102-103
Küchenscheren, Sparschäler 104
Fleischklopfer 105
Schneidbretter 106-109
Hackblock 109



PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER AUS DER SERIE PREMIUM VON SANELLI

INOX

- ergonomischer Griff aus zwei Schichten: hart (rot) und weich (grün)
- Klinge aus Edelstahl (Chrom-Molybdän-Stahl), Härtegrad 54 bis 56 HRC



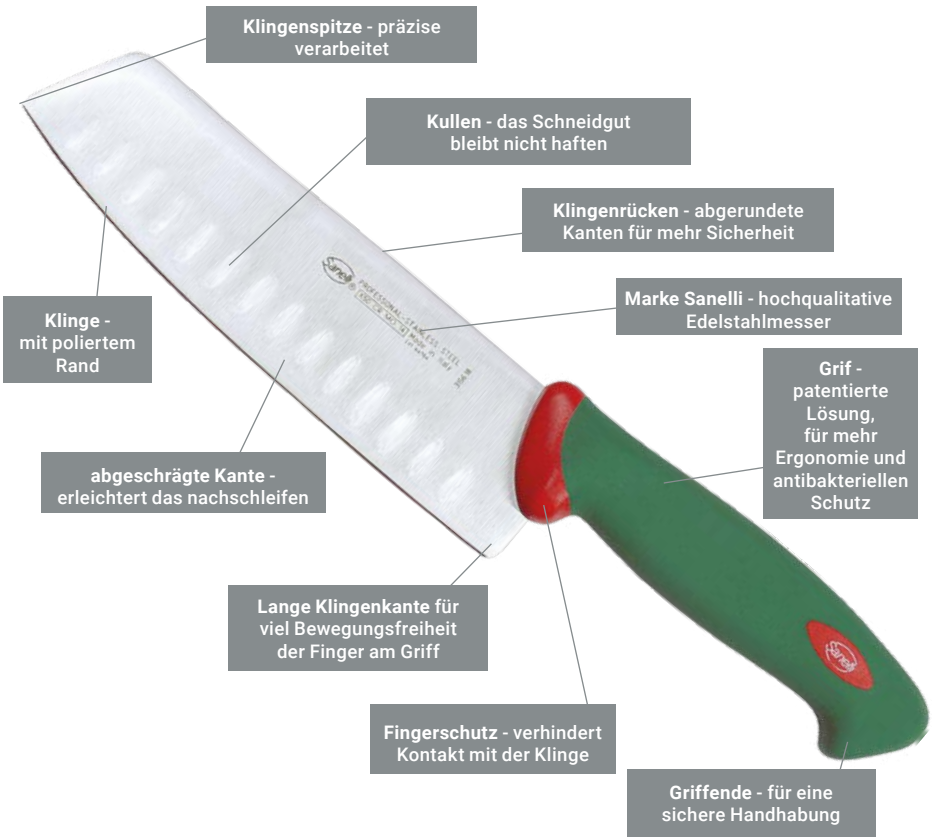
stalgast

GEEIGNET FÜR DIE GASTRONOMIE UND DIE LEBENSMITTELVERARBEITENDE INDUSTRIE

- traditionsreiche italienische Marke seit 1864
- konkav geformte Klingen zur optimalen Balance bieten Komfort und Effizienz beim Arbeiten
- jedes Messer ist handgefertigt
- optimaler Winkel der Klingen durch Laservermessung
- langanhaltende Schärfe bei hoher Flexibilität
- einfaches Nachschleifen
- die ergonomische Form der Griffe wurde in der Forschungseinrichtung in Mailand mit Computeranalysen entwickelt
- die einzigartige Materialmischung der Griffe aus Santopren und Polypropylen für optimale Rutschfestigkeit

Biomaster ANTIMICROBIAL

Santopren-Griffe werden aus dem permanenten antibakteriellen Material von Biomaster hergestellt. Die Zugabe von Silberionen, die ein wesentlicher Bestandteil des Materials sind, hemmt das Wachstum von Mikroorganismen. Über die Lebensdauer der Messer werden 99,71% der virulentesten Bakterien beseitigt: Staphylococcus aureus Methicillin-resistent (MRSA) und E. coli (lateinische Escherichia coli)




1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


11


12


13

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	**MS0620200**	Kochmesser	200	**56,60**
	MS0621250	Kochmesser	255	**77,40**
	MS0622300	Kochmesser	300	**92,25**
2.	**MS0603200**	Tranchiermesser	210	**72,00**
	MS0604240	Tranchiermesser	255	**100,00**
3.	**MS0623240**	Brotmesser	235	**49,45**
	MS0624320	Brotmesser	315	**64,15**
4.	**MS0625320**	Schinkenmesser	315	**69,35**
5.	**MS0611240**	Fleischmesser	230	**49,45**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
6.	**MS0606220**	Filetiermesser	220	**49,55**
7.	**MS0601180**	Küchenmesser	180	**52,40**
	MS0602200	Küchenmesser	230	**60,80**
8.	**MS0608160**	Spickmesser	155	**48,05**
9.	**MS0605180**	Stechmesser	180	**53,25**
10.	**MS0609160**	Ausbeinmesser gebogen	160	**49,45**
11.	**MS0610160**	Ausbeinmesser	160	**48,50**
12.	**MS0607280**	Lachsmesser	275	**60,15**
13.	**MS0626330**	Fischmesser	330	**109,00**

*Klingenlänge


1


6


2


7


3


8


4


9


5


10


11

MESSERSET

- das Set beinhaltet die Messer MS0621250, MS0623240, MS0608160, MS0616100, MS0618060 und eine Rolltasche, 460x160 mm (BxT)


12

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	**MS0617120**	Tomatenmesser	115	**25,20**
2.	**MS0616100**	Schälmesser	100	**21,00**
3.	**MS0618060**	Gemüsemesser	60	**19,65**
4.	**MS0629180**	Japanisches Messer	180	**69,35**
5.	**MS0628160**	Santoku-Messer	160	**54,50**
6.	**MS0637260**	Bratenwender	260	**77,90**
7.	**MS0636150**	Bratenspachtel	150	**63,75**
8.	**MS0635170**	Pfannenwender geschlitzt	170	**52,85**
9.	**MS0615160**	Hackbeil	160	**108,00**
10.	**MS0613220**	Wetzstahl	220	**69,70**
	MS0614300	Wetzstahl	300	**100,00**
11.	**MS0634360**	Käsemesser mit zwei Griffen	360	**167,00**
12.	**MS0666006**	Sanelli Messerset	-	**229,00**

*Klingenlänge

SANELLI SKIN KÜCHENMESSER

INOX

- Klinge aus Edelstahl (Chrom-Molybdän-Stahl), Härtegrad 54 bis 56 HRC
- die Serie Skin wurde speziell entwickelt, um eine hohe Qualität mit Ergonomie zu vereinen
- ergonomischer Griff aus Polypropylen



















Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	**MS2701210**	Kochmesser	210	**51,20**
	MS2701255	Kochmesser	255	**57,05**
2.	**MS2702180**	Küchenmesser	180	**37,35**
	MS2702230	Küchenmesser	230	**45,90**
3.	**MS2703230**	Fleischmesser	230	**33,20**
4.	**MS2704235**	Brotmesser	235	**33,90**
5.	**MS2705095**	Schälmesser	95	**14,90**
	MS2705110	Schälmesser	110	**10,60**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
6.	**MS2707110**	Schälmesser, gezahnt	110	**10,30**
7.	**MS2708120**	Tomatenmesser	120	**13,00**
8.	**MS2709120**	Universalmesser	120	**11,45**
9.	**MS2706060**	Gemüsemesser	60	**13,45**
	MS2706070	Gemüsemesser	70	**11,25**

*Klingenlänge

stalgast

STALGAST KÜCHENMESSER ELITE MIT GESCHMIEDETER KLINGE

INOX

stalgast

- optimale Verarbeitung von Klinge und Griff
- ergonomischer und hygienischer Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- perfekt ausbalanciert für angenehmes Arbeiten
- aus einem Stück gefertigt







Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	**MS0408065**	Gemüsemesser	65	**34,60**
2.	**MS2206255**	Diamant-Wetzstahl	255	**18,70**

*Klingenlänge

STALGAST KÜCHENMESSER MIT GESCHMIEDETER KLINGE

- Klingenhärte: 52 bis 54 HRC
- Klinge aus geschmiedetem Stahl
- Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen





Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	**MS0109200**	Kochmesser	200	**17,60**
	MS0110250	Kochmesser	255	**23,10**
	MS0111300	Kochmesser	300	**26,10**
2.	**MS0112200**	Brotmesser	200	**11,55**
3.	**MS0101130**	Fleischmesser	130	**10,20**
	MS0102200	Fleischmesser	200	**13,60**
4.	**MS0105150**	Ausbeinmesser	155	**12,30**
	MS0103180	Ausbeinmesser	180	**12,30**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
5.	**MS0108130**	Steak- / Tomatenmesser	115	**8,15**
6.	**MS0106100**	Schälmesser	100	**8,15**
7.	**MS0107080**	Gemüsemesser	80	**8,95**
8.	**MS0204180**	Fleischgabel	180	**16,50**
9.	**MS0205250**	Wetzstahl	250	**7,70**

*Klingenlänge

STALGAST KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE

INOX

- Klinge aus gewalztem Edelstahl
- Klingenhärte: 52 bis 54 HRC
- Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- spülmaschinenfest

Klinge aus profiliertem Edelstahl



Sicherer Profilgriff



















Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	**MS0210190**	Kochmesser	210	**8,95**
	MS0211240	Kochmesser	240	**11,05**
2.	**MS0202200**	Fleischmesser	200	**6,80**
3.	**MS0212195**	Brotmesser	195	**6,80**
4.	**MS0207100**	Schälmesser	100	**5,50**
	MS0208115	Schälmesser	115	**4,70**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
5.	**MS0209075**	Gemüsemesser	75	**5,50**
6.	**MS0203150**	Fleischgabel	150	**6,00**
7.	**MS0214250**	Geflügelschere	250	**13,25**
8.	**MS0205250**	Wetzstahl	250	**7,70**
	MS0206300	Wetzstahl	300	**9,60**

*Klingenlänge

PREMIUM HACCP KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE

INOX PP HACCP

- Klinge aus hochqualitativem Stahl (Material: X50CrMoV15)
- rutschfester Griff
- ergonomisch geformter Griff ohne Fugen für höchste Hygieneansprüche

1 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2412260	●	260	**31,95**
MS2414260	●	260	**31,95**
MS2415260	○	260	**31,95**



2 GEMÜSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2492060	●	60	**4,85**





3 LACHSMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2554150	●	300	**22,70**



4 BLOCKMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2611250	●	250	**24,25**

*Klingenlänge

stalgast

STALGAST HACCP KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE

HACCP INOX

- farbkodierter Griff

HACCP Farb-kodierung			
FLEISCH / ROH	GEMÜSE	GEFLÜGEL / ROH	
FISCH	BACKWAREN / MILCHPRODUKTE	GEKOCHTES FLEISCH	

1 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0921210		220	**6,10**
MS0922210		220	**5,70**
MS0923210		220	**6,10**
MS0924210		220	**5,70**
MS0926210		220	**5,70**



1

2 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0931250		250	**7,25**
MS0932250		250	**6,90**
MS0933250		250	**6,90**
MS0934250		250	**6,90**
MS0935250		250	**6,90**
MS0936250		250	**7,25**



2

3 FILETIERMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0941160		160	**5,05**
MS0943150		160	**5,30**



3

4 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0971090		90	**1,90**
MS0972090		90	**2,30**
MS0973090		90	**1,85**



4

5 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0982100		100	**2,70**



5

6 GEMÜSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0992105		105	**3,45**



6

7 BRÖTCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0804085		85	**2,60**



7

*Klingenlänge

PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER HACCP SERIE ZIPPY

HACCP INOX

- Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl (X50CrMoV15)
- ergonomischer, leichter Griff aus Polypropylen (PP) in verschiedenen HACCP-Farben
- Härtegrad von ca. 55/56 HRC

NEU

1 GEMÜSEMESSER

- gebogen

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3922075	●	75	**6,90**



2 SCHÄLMESSER

- gerade

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3923090	●	90	**7,90**



3 GEMÜSEMESSER

- Sägeschliff

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3921120	●	120	**10,20**



4 FILETIERMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3934190	●	190	**18,10**



5 AUSBEINMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3935145	●	145	**16,40**



6 AUSBEINMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3937150	●	150	**24,60**



7 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3939180	●	180	**16,40**



*Klingenlänge

stalgast

PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER HACCP SERIE ZIPPY

HACCP INOX

- Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl (X50CrMoV15)
- ergonomischer, leichter Griff aus Polypropylen (PP) in verschiedenen HACCP-Farben
- Härtegrad von ca. 55/56 HRC

NEU

1 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3924180	●	180	**16,40**



2 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3941210	●	210	**23,80**



3 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3925210	●	210	**23,80**



4 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3942210	●	210	**23,80**



5 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3965250	●	250	**27,90**



6 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3926250	●	250	**27,90**



*Klingenlänge

PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER HACCP SERIE ZIPPY

HACCP INOX

- Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl (X50CrMoV15)
- ergonomischer, leichter Griff aus Polypropylen (PP) in verschiedenen HACCP-Farben
- Härtegrad von ca. 55/56 HRC

NEU

1 FILETIERMESSER

- flexibel

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3959250	●	250	**25,70**



1

2 BROTMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3944210	○	250	**21,60**



2

3 HACKBEIL

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3930200	●	200	**39,20**



3

4 WEICHKÄSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3936130	○	130	**15,00**



4



5

5 KÄSEMESSER MIT ZWEI GRIFFEN

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3967350	●	350	**64,00**

6 STEAK- UND PIZZAMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS1861120	●	120	**10,60**



6

*Klingenlänge

stalgast



MAGNET-MESSERHALTER MIT HAKEN

PP

Nr.	Artikelnr.	Anzahl der Haken	L mm	Preis (€) netto
1.	**MS9947450**	5	450	**15,55**
2.	**MS9947600**	6	625	**19,50**



MAGNET-MESSERHALTER

INOX

- modernes Design
- für offene Küchen empfohlen
- ohne Messer

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS9946406	406	**37,30**



MAGNET-MESSERHALTER

- ohne Messer

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS9945330	330	**6,90**
MS9945550	550	**9,70**



MESSERSET

- das Set beinhaltet die Messer MS0621250, MS0623240, MS0608160, MS0616100, MS0618060 (vgl. S. 90/91) und eine Rolltasche, 460x160 mm (BxT)



Artikelnr.	Preis (€) netto
MS0666006	**229,00**

STALGAST MESSERTASCHE

- aus wasserdichtem Material
- mit Klettverschluss
- 6 Fächer
- BxT: 125x410 mm (615x350 mm ungefaltet)



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
MS0101097	125	410	**44,85**

MESSERSCHÄRFER

- ergonomischer Griff
- geeignet auch für Messer mit Wellenschliff
- Schleifstäbe aus Wolframcarbid



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2301145	145	20	60	**25,05**

MESSERSCHÄRFER

- manueller Messerschärfer mit qualitativ sehr hochwertiger Diamant- und Keramikklinge um beste Ergebnisse zu erzielen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2302002	190	50	60	**21,00**

MESSERSCHÄRFER

- zum Schärfen von Messern mit glatter Klinge
- Gehäuse aus strapazierfähigem ABS-Kunststoff
- Schleifscheiben aus Wolframcarbid
- 360° - Schärfsystem hält die Klinge in einer festen Position
- die Präzision der Schleifscheiben beträgt ~ 0,01 mm
- mit rutschfesten Saugnapf ausgestattet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2303001	145	63	52	**26,10**

*Klingenlänge



MESSERSCHÄRFMASCHINE

0,07kW

- zum Schärfen von Messern und Scheren
- geeignet für Messer mit glatter Klinge
- kein Wasser im Schärfprozess
- zwei Messerführungen

Auffang-schublade



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto
MS2303087	190	90	80	1950	0,07	230	**171,00**



DIAMANT-MESSERSCHÄRFMASCHINE

0,09kW

- maximaler Schärfwinkel: 28°
- kein Wasser im Schärfprozess
- Diamant-Schleifstein
- keine Überhitzung oder Zerstörung von Stahlklingen
- für Keramikklingen geeignet
- Auffangschublade

Auffang-schublade



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto
MS2302001	226	98	100	6600	0,09	230	**285,00**

MESSERSCHÄRFER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	**MS0613220**	Sanelli Wetzstahl	220	**69,70**
	MS0614300	Sanelli Wetzstahl	300	**100,00**
2.	**MS0205250**	Stalgast Wetzstahl	250	**7,70**
	MS0206300	Stalgast Wetzstahl	300	**9,60**
3.	**MS2206255**	Diamant-Messerschleifer	255	**18,70**

KÜCHENSCHEREN

INOX



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	**MS2001185**	Küchenschere	185	**8,65**
2.	**MS0631250**	Geflügelschere	250	**69,70**
3.	**MS0214250**	Geflügelschere	250	**13,25**

SPAR- UND PENDELSCHÄLER



1



2

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Klingenlänge mm	L mm	Preis (€) netto
1.	**KK2114055**	gewellte Klinge	55	125	**7,65**
2.	**KK0410100**	Pendelschäler	50	100	**3,35**

Julienneschneider mit zwei Schnittbreiten



stalgast

FLEISCHMÜRBER

INOX

- professioneller Fleischzartmacher
- Klingen aus qualitativ hochwertigem Edelstahl
- macht das Fleisch zarter und weicher
- Fleischfasern werden geschnitten statt zerdrückt
- deutliche Verkürzung der Fleischverarbeitungszeit, sowie der Zeit beim Braten, Backen und Grillen
- abnehmbares Unterteil zur Reinigung



Artikelnr.	Farbe	Klingen	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1805450	●	45	145	45	103	**39,10**

FLEISCHKLOPFER

INOX

- Kombination aus Fleischklopfer und professionellem Fleischmürber
- 56 Klingen verbunden mit Federeinheit
- deutliche Verkürzung der Fleischverarbeitungszeit, sowie der Zeit beim Braten, Backen und Grillen
- Grifflänge: 185 mm



Artikelnr.	Klingen	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1806265	56	265	60	70	**57,80**

FLEISCHKLOPFER

INOX

- drei Klopfflächen
- Kunststoffgriff



Artikelnr.	M kg	Preis (€) netto
MS1803900	0,9	**42,55**

FLEISCHKLOPFER

Al

- zwei Klopfflächen



Artikelnr.	M kg	L mm	Preis (€) netto
MS1802400	0,4	250	**9,80**



SCHNEIDBRETTER HACCP

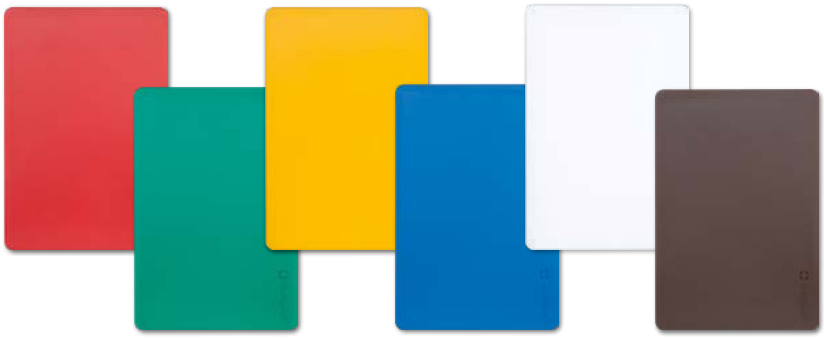
- aus Polypropylen
- erhältlich in sechs verschiedenen Farben

HACCP PP PL EIGENE FERTIGUNG

HACCP Farb-kodierung

FLEISCH / ROH | GEMÜSE | GEFLÜGEL / ROH

FISCH | BACKWAREN / MILCHPRODUKTE | GEKOCHTES FLEISCH



SCHNEIDBRETT HACCP 450X300

- glatt

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1101450		450	300	13	**11,15**
MS1102450		450	300	13	**11,15**
MS1103450		450	300	13	**11,15**
MS1104450		450	300	13	**11,15**
MS1105450		450	300	13	**11,15**
MS1106450		450	300	13	**11,15**





SCHNEIDBRETTHALTER

- 6 Fächer

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS9901006	300	270	270	**26,00**

stalgast

SCHNEIDBRETTER-SET HACCP

- 6 Schneidbretter in den Farben: Grün, Braun, Weiß, Blau, Gelb, Rot
- Dicke: 10 mm
- glatt
- aus Polyethylen
- nicht spülmaschinengeeignet

Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto
MS1271325	GN 1/2	**37,40**
MS1271530	GN 1/1	**74,80**
MS1271450	450x300	**59,80**

NEU



SCHNEIDBRETTER MIT SAFTRILLE



SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/2

- doppelseitig verwendbar, glatt & mit Saftrille



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1201325		325	265	12	**10,20**
MS1202325		325	265	12	**10,20**
MS1203325		325	265	12	**10,20**
MS1204325		325	265	12	**10,20**
MS1205325		325	265	12	**10,20**
MS1206325		325	265	12	**10,20**

SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/1

- doppelseitig verwendbar, glatt & mit Saftrille



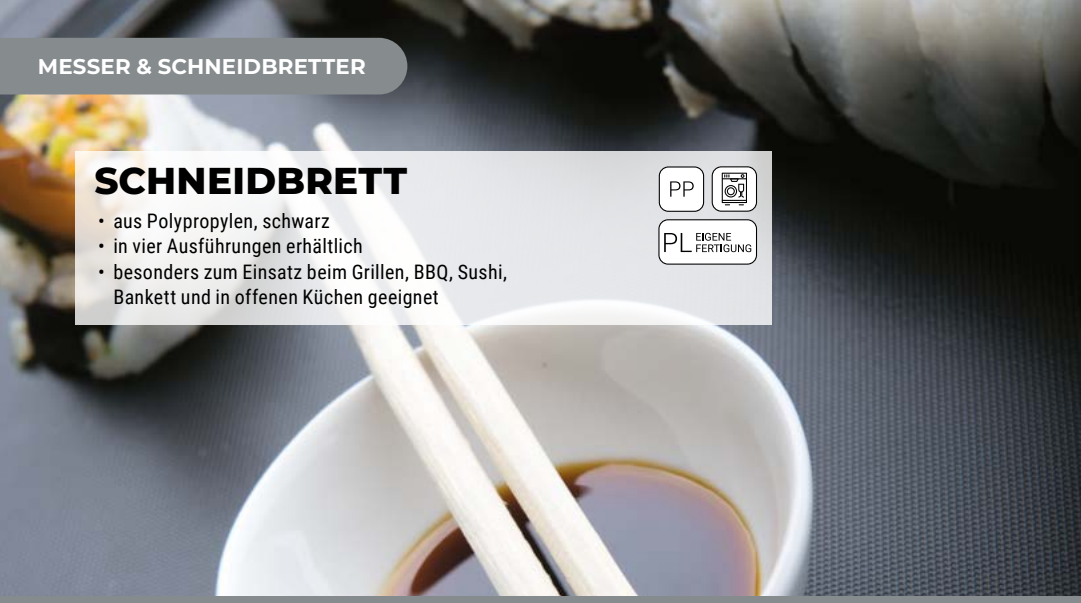
Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1201530		530	325	15	**20,30**
MS1202530		530	325	15	**20,30**
MS1203530		530	325	15	**20,30**
MS1204530		530	325	15	**20,30**
MS1205530		530	325	15	**20,30**
MS1206530		530	325	15	**20,30**

SCHNEIDBRETT HACCP 600X400 MM

- doppelseitig verwendbar, glatt & mit Saftrille



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1101600		600	400	18	**27,35**
MS1102600		600	400	18	**27,35**
MS1103600		600	400	18	**27,35**
MS1104600		600	400	18	**27,35**
MS1105600		600	400	18	**27,35**
MS1106600		600	400	18	**27,35**



SCHNEIDBRETT

- aus Polypropylen, schwarz
- in vier Ausführungen erhältlich
- besonders zum Einsatz beim Grillen, BBQ, Sushi, Bankett und in offenen Küchen geeignet

PP

PL EIGENE FERTIGUNG

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**MS1107450**	doppelseitig glatt	450	300	13	**11,15**
2.	**MS1207325**	einseitig mit Saftrille GN1/2	325	265	12	**10,20**
	MS1207530	einseitig mit Saftrille GN1/1	530	325	15	**20,30**
	MS1107600	einseitig glatt, einseitig mit Saftrille	600	400	18	**27,35**

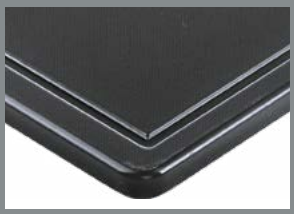


1



1

Schneidbrett mit Saftrille



Schneidbrett doppelseitig glatt



stalgast

SCHNEIDBRETT, RUTSCHFEST

PP

- besonders zum Einsatz beim Grillen, BBQ, Sushi, Bankett und in offenen Küchen geeignet
- rutschfeste Beschichtung an der Schneidbrettseite
- Ideal für glatte Arbeitsflächen
- inkl. praktischer Aufhängöse
- Temperaturbeständig bis + 90°C



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1007270	270	190	9	**8,30**
MS1007350	350	250	10	**15,40**

HOLZ-SCHNEIDBRETTER

- aus Buchenholz
- in 20 und 40 mm Stärke



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**MS1511300**	300	250	20	**25,00**
2.	**MS1512400**	400	300	20	**30,35**
3.	**MS1513500**	500	300	20	**38,35**

HACKBLOCK

PE

- aus Polyethylen
- mit Untergestell aus Edelstahl
- Abmessung Hackplatte: 500x400x50 mm (BxTxH)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1401500	500	400	860	**338,00**



TISCHKULTUR

Exklusive und hochwertige STALGAST Porzellan-, Besteck- und Glasserien sind zur Repräsentation des Gastgebers von sehr großer Bedeutung, da der gedeckte Tisch die Visitenkarte des Gastgebers darstellt und optische Highlights setzen kann. Unsere Porzellan-, Besteck- und Glasserien sind geeignet für den professionellen Einsatz und erfüllen die hohen Anforderungen der Gastronomie und Hotellerie

Besteck 111-124
Besteck und Porzellan für Kinder 125-126
Tafelgeschirr aus Porzellan 127-139
Gläser 140-153
Menagen 154
Serviettenhalter 155
Salz- und Pfeffermühlen 156
Mörser und Stößel 156
Brot- und Obstkörbe, ... 157
Suppenterrine 158
Steak- und Pizzabesteck 158

BESTECKSERIE CATERING

INOX 18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT2101178**	Menülöffel	178	12	**0,55**
2.	**TT2102197**	Menügabel	197	12	**0,55**
3.	**TT2103208**	Menümesser	208	12	**0,75**
4.	**TT2104138**	Kaffeelöffel	138	12	**0,30**



BESTECKSERIE BAR

INOX 18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT0101175**	Menülöffel	175	12	**0,40**
2.	**TT0102180**	Menügabel	180	12	**0,40**
3.	**TT0103210**	Menümesser	210	12	**0,80**
4.	**TT0104135**	Kaffeelöffel	135	12	**0,40**



stalgast

BESTECKSERIE BISTRO

INOX 18/0

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT2601176**	Menülöffel	176	12	**0,40**
2.	**TT2602176**	Menügabel	176	12	**0,40**
3.	**TT2603205**	Menümesser	205	12	**1,15**
4.	**TT2604132**	Kaffeelöffel	132	12	**0,40**



BESTECKSERIE CANTEEN

INOX 18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT0201195**	Menülöffel	195	12	**0,55**
2.	**TT0202190**	Menügabel	190	12	**0,55**
3.	**TT0203210**	Menümesser	210	12	**0,95**
4.	**TT0204135**	Kaffeelöffel	135	12	**0,40**

stalgast

BESTECKSERIE RESTAURANT ECO

INOX 18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto	
1.	**TT0501187**	Menülöffel	187	12	**0,95**	
2.	**TT0502190**	Menügabel	190	12	**0,95**	
3.	**TT0503205**	Menümesser	205	12	**0,95**	
4.	**TT0504135**	Kaffeelöffel	135	12	**0,70**	

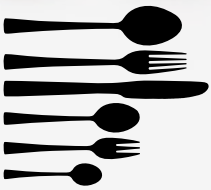
BESTECKSERIE CLASSIC

INOX 18/0

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT0401190**	Menülöffel	190	12	**1,10**
2.	**TT0402195**	Menügabel	195	12	**1,10**
3.	**TT0403230**	Menümesser	230	12	**1,35**
4.	**TT0404140**	Kaffeelöffel	140	12	**0,80**
5.	**TT0405140**	Kuchengabel	140	12	**0,80**
6.	**TT0406100**	Moccalöffel	100	12	**0,70**



stalgast

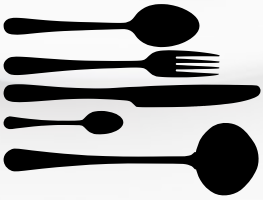
BESTECKSERIE NAVIA

INOX 18/0

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT1701189**	Menülöffel	189	12	**1,15**
2.	**TT1702201**	Menügabel	201	12	**1,15**
3.	**TT1703240**	Menümesser	240	12	**2,30**
4.	**TT1704139**	Kaffeelöffel	139	12	**0,80**
5.	**TT1710305**	Suppenschöpfer	305	1	**5,60**



BESTECKSERIE SEGURA

INOX 18/0

- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT2201185**	Menülöffel	185	12	**1,20**
2.	**TT2202193**	Menügabel	193	12	**1,20**
3.	**TT2203230**	Menümesser	230	12	**2,60**
4.	**TT2204133**	Kaffeelöffel	133	12	**0,80**
5.	**TT2206115**	Moccalöffel	115	12	**0,75**
6.	**TT2205136**	Kuchengabel	136	12	**0,80**



stalgast

BESTECKSERIE RESTAURANT

INOX 18/10

- Preise pro Stück
- Menümesser aus Edelstahl AISI 420



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT0901195**	Menülöffel	195	12	**2,85**
2.	**TT0902192**	Menügabel	192	12	**2,85**
3.	**TT0903210**	Menümesser	210	12	**3,55**
4.	**TT0904137**	Kaffeelöffel	137	12	**1,60**
5.	**TT0906114**	Moccalöffel	114	12	**1,45**
6.	**TT0905135**	Kuchengabel	145	12	**1,60**





BESTECKSERIE HIDRAULIC

INOX 18/0

- wir empfehlen das Besteck beim Reinigen in der Spülmaschine in den Besteckkorb einzusortieren
- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT5201200**	Menülöffel	200	12	**2,90**
2.	**TT5202200**	Menügabel	200	12	**2,90**
3.	**TT5203220**	Menümesser	220	12	**4,40**
4.	**TT5205140**	Kaffeelöffel	140	12	**1,70**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
5.	**TT5401200**	Menülöffel	200	12	**4,60**
6.	**TT5402200**	Menügabel	200	12	**4,60**
7.	**TT5403220**	Menümesser	220	12	**6,85**
8.	**TT5405140**	Kaffeelöffel	140	12	**3,05**

BESTECKSERIE EASY

NEU

INOX 18/0

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT5604140**	Kaffeelöffel	140	12	**0,30**
2.	**TT5602188**	Menügabel	188	12	**0,40**
3.	**TT5601188**	Menülöffel	188	12	**0,40**
4.	**TT5603207**	Menümesser	207	12	**0,90**

BESTECKSERIE BANKETT

NEU

INOX 18/0

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT5704134**	Kaffeelöffel	134	12	**0,90**
2.	**TT5705141**	Kuchengabel	141	12	**0,90**
3.	**TT5706109**	Espressolöffel	109	12	**0,80**
4.	**TT5702200**	Menügabel	200	12	**1,35**
5.	**TT5701200**	Menülöffel	200	12	**1,35**
6.	**TT5703226**	Menümesser	226	12	**2,10**

BESTECKSERIE FLOW

NEU

INOX 18/0

• Preise pro Stück





Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT5501189**	Menülöffel	189	12	**0,70**
2.	**TT5502188**	Menügabel	188	12	**0,70**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
3.	**TT5503208**	Menümesser	208	12	**1,10**
4.	**TT5504135**	Kaffeelöffel	135	12	**0,80**

BESTECKSERIE KANADI

INOX 18/10

• Preise pro Stück





Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT4701200**	Menülöffel	200	12	**2,60**
2.	**TT4702210**	Menügabel	195	12	**2,60**
3.	**TT4703210**	Menümesser	210	12	**4,05**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	**TT4704110**	Kaffeelöffel	110	12	**1,00**
5.	**TT4709153**	Dessertlöffel	153	12	**1,70**
6.	**TT4705156**	Kuchengabel	156	12	**1,70**

stalgast

BESTECKSERIE AKENDIZ

INOX 18/10

• Preise pro Stück



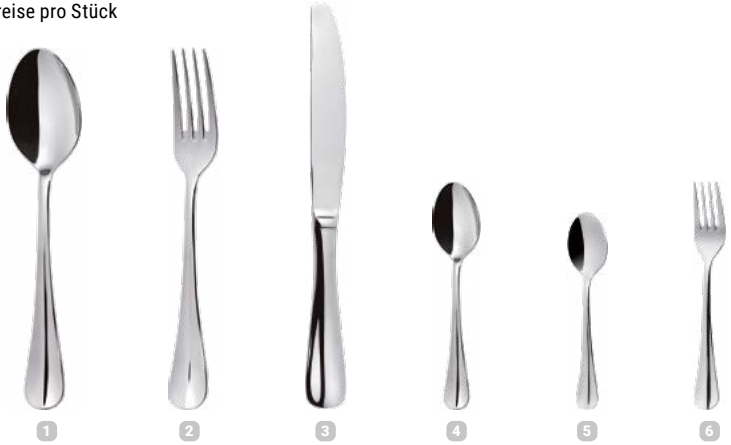
Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT4801200**	Menülöffel	200	12	**2,60**
2.	**TT4802198**	Menügabel	198	12	**2,60**
3.	**TT4803207**	Menümesser	207	12	**4,05**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	**TT4804109**	Kaffeelöffel	109	12	**1,00**
5.	**TT4809154**	Dessertlöffel	154	12	**1,70**
6.	**TT4805157**	Kuchengabel	157	12	**1,70**

BESTECKSERIE BAGUETTE

INOX 18/10

• Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT5301193**	Menülöffel	193	12	**2,50**
2.	**TT5302190**	Menügabel	190	12	**2,50**
3.	**TT5303225**	Menümesser	225	12	**3,70**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	**TT5304140**	Kaffeelöffel	140	12	**1,35**
5.	**TT5306120**	Moccalöffel	120	12	**1,25**
6.	**TT5305143**	Kuchengabel	143	12	**1,35**

BESTECKSERIE BCN COLOUR

INOX 18/0

- wir empfehlen das Besteck beim Reinigen in der Spülmaschine in den Besteckkorb einzusortieren
- Preise pro Stück



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT4901200**	Menülöffel	200	12	**6,85**
2.	**TT4902200**	Menügabel	200	12	**6,85**
3.	**TT4903221**	Menümesser	221	12	**8,65**
4.	**TT4904140**	Kaffeelöffel	140	12	**5,50**
5.	**TT4923202**	Latte-Macchiato-Löffel	202	12	**6,10**



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT5001200**	Menülöffel	200	12	**8,55**
2.	**TT5002200**	Menügabel	200	12	**6,85**
3.	**TT5003221**	Menümesser	221	12	**15,85**
4.	**TT5004140**	Kaffeelöffel	140	12	**5,50**
5.	**TT5023202**	Latte-Macchiato-Löffel	202	12	**9,20**
6.	**TT5005140**	Kuchengabel	140	12	**5,50**



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT5101200**	Menülöffel	200	12	**6,85**
2.	**TT5102200**	Menügabel	200	12	**6,85**
3.	**TT5103221**	Menümesser	221	12	**8,65**
4.	**TT5104140**	Kaffeelöffel	140	12	**5,50**
5.	**TT5123202**	Latte-Macchiato-Löffel	202	12	**6,10**
6.	**TT5105140**	Kuchengabel	140	12	**5,50**

stalgast

BESTECK FÜR KINDER

INOX 18/0



BESTECKSERIE LITTLE BEAR

- kindgerechte Größe
- Messerklinge mit gerundeter Spitze und leichtem Wellenschliff
- Griff mit Kindermotiv
- für Allergiker geeignet

NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT5805138**	kleiner Löffel	138	12	**1,00**
2.	**TT5902166**	Menügabel	166	12	**1,20**
3.	**TT6001161**	Menülöffel	161	12	**1,20**
4.	**TT6103180**	Menümesser	180	12	**1,35**



BESTECKSERIE KINDERGARTEN

- kindgerechte Größen
- abgerundete Messerklinge ohne Schliff
- sauber abgerundete Gabelspitzen
- für Allergiker geeignet (z.B. bei Nickelallergie)

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT1601153**	Löffel	153	12	**1,15**
2.	**TT1602152**	Gabel	152	12	**1,15**
3.	**TT1603171**	Messer	171	12	**1,90**
4.	**TT1605135**	kleiner Löffel	135	12	**0,95**



BESTECKSERIE KIDS

- speziell für Kinder konzipiert
- Messerklinge mit Wellenschliff
- für Allergiker geeignet (z.B. bei Nickelallergie)
- kindgerechte Ausführung
- Preis pro Stück

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT2501168**	Menülöffel	168	12	**1,10**
2.	**TT2502172**	Menügabel	172	12	**1,10**
3.	**TT2503182**	Menümesser	182	12	**1,80**
4.	**TT2505133**	kleiner Löffel	133	12	**0,85**

PORZELLAN FÜR KINDER

KINDERGESCHIRR II

- qualitativ hochwertiges Kindergeschirr aus Porzellan
- kindgerechte Größen
- detailreiche Motive laden zum Entdecken ein
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten







Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**PZ7710250**	Becher	80	82	0,27	6	**23,45**
2.	**PZ7712180**	Teller tief	180	-	0,72	6	**20,35**
	PZ7712220	Teller tief	220	-	1,00	6	**22,45**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
3.	**PZ7711165**	Teller flach	165	-	-	6	**15,30**
	PZ7711205	Teller flach	205	-	-	6	**19,60**
	PZ7711240	Teller flach	240	-	-	6	**25,50**

KINDERGESCHIRR III

NEU

- durables, kindgerechtes Geschirr mit fröhlichen Motiven
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- qualitativ hochwertiges Kindergeschirr aus Porzellan





Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**PZ7711160**	Teller flach	160	-	-	12	**3,20**
	PZ7711180	Teller flach	180	-	-	12	**4,20**
	PZ7711230	Teller flach	230	-	-	12	**6,50**
2.	**PZ7712170**	Teller tief	170	-	0,20	12	**5,20**
3.	**PZ7712200**	Teller tief	200	-	0,35	12	**6,10**
4.	**PZ7710300**	Becher	87	100	0,30	12	**4,60**



stalgast



GOURMET KONTRAST

- mit breiter, akzentuierender Fahne
- erhältlich mit glattem oder reliefiertem Tellerrand
- widerstandsfähige Glasuroberfläche
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Preise pro Stück

Gourmet Kontrast

1 TELLER FLACH

- glatt

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2201260	255	25	4	**17,25**

2 TELLER TIEF

- glatt

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2202230	230	55	0,18	4	**16,50**
PZ2202300	305	65	0,45	3	**29,25**

3 TELLER FLACH

- gerippter Tellerrand

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2203300	305	40	2	**34,20**

4 TELLER TIEF

- gerippter Tellerrand

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2204265	265	60	0,32	3	**29,35**
PZ2204300	305	70	0,50	4	**39,60**



Farbiges Steinzeug

1 SALATSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	Preis (€) netto
PZ3002060	135	75	0,6	**4,95**



*Angabe des Gesamtvolumenss

LUBIANA PORZELLANSERIEN

- drei Porzellanserien in Reinweiß für vielfältige Kombinationen der Gedecke
- produziert nach EU-Normen für eine professionelle Qualität
- geeignet für alle gängigen Spülmittel und Spülmaschinen
- für eine platzsparende Lagerung und einen einfachen Transport sind viele Geschirrteile stapelbar
- aufgrund der niedrigen Wärmeleitfähigkeit kühlen Speisen und Getränke nur langsam ab
- die glatten und widerstandsfähigen Oberflächen garantieren die hygienische Unbedenklichkeit und bietet Schutz gegen Kratzer

APHRODITE
Seiten 129



VERSAILLES
Seiten 132



KASZUB / HEL
Seiten 134-135



APHRODITE

- Hotelporzellan reinweiß mit Relief
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten





Aphrodite

1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5012300	290	190	3,0	1	**47,85**

2 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5007185	185	55	0,70	6	**6,15**
PZ5007230	230	65	1,40	6	**13,85**

3 TELLER FLACH MIT FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5001240	240	20	6	**8,40**
PZ5001170	170	20	6	**5,80**
PZ5001190	190	20	6	**6,60**
PZ5001210	210	20	6	**6,25**
PZ5001260	260	20	6	**12,00**
PZ5001270	270	20	6	**12,00**

4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5009030	Suppentasse	150	55	0,3	6	**7,90**
PZ5008170	Untertasse	170	-	-	6	**3,55**

5 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5002225	225	35	0,5	6	**6,70**

6 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5005030	80	85	0,3	6	**5,90**

7 KAFFEETASSE

8

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	**PZ5003010**	Kaffeetasse	85	55	0,19	6	**5,55**
	PZ5008160	Untertasse	160	-	-	6	**3,90**
8.	**PZ5003025**	Kaffeetasse	90	60	0,25	6	**6,15**
	PZ5008160	Untertasse	160	-	-	6	**3,90**

stalgast

VERSAILLES

- glattes Hotelporzellan reinweiß
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- mit verstärkten Kanten





Versailles

1 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5101160	160	20	6	**5,50**
PZ5101170	170	15	6	**5,60**
PZ5101190	190	20	6	**6,00**
PZ5101210	210	20	6	**5,95**
PZ5101240	240	25	6	**7,25**
PZ5101265	265	25	6	**8,35**
PZ5101270	270	25	6	**12,20**

2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5102225	225	35	0,5	6	**6,80**

3 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103150	150	60	0,5	6	**6,30**

4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103040	170	45	0,40	12	**5,20**
PZ5103060	185	55	0,60	12	**5,55**

5 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5106032	155	70	0,32	6	**8,25**
PZ5105160	160	-	-	6	**3,25**

6 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5109004	70	50	0,05	12	**4,95**

7 KAFFEE-/TEETASSE
8

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	**PZ5104020**	Teetasse	90	65	0,20	6	**5,70**
	PZ5105145	Untertasse	145	-	-	6	**3,25**
8.	**PZ5104025**	Kaffeetasse	90	70	0,25	6	**7,15**
	PZ5105160	Untertasse	160	-	-	6	**3,25**

9 DIPSCHÄLCHEN RUND
10

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
9.	**PZ5110006**	65	35	0,06	12	**2,80**
10.	**PZ5110010**	80	40	0,10	12	**3,05**

11 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5107280	280	205	25	6	**18,35**

*Angabe des Gesamtvolumenss



KASZUB / HEL

- glattes Hotelporzellan reinweiß
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können minimal abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- mit verstärkten Kanten



Kaszub / Hel

1 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5206160	160	45	0,4	12	**3,95**
PZ5206230	230	60	1,0	6	**10,00**

2 RISOTTOTELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5203260	260	90	1,7	6	**15,75**

3 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5203270	270	50	1,0	6	**10,10**
PZ5203290	290	50	1,3	6	**12,85**

4 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5213300	250	220	3,5	1	**62,60**

5 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5201160	160	20	12	**4,20**
PZ5201170	170	20	6	**4,20**
PZ5201190	190	20	6	**4,00**
PZ5201210	210	25	6	**4,40**
PZ5201245	245	25	6	**5,30**
PZ5201265	265	35	6	**8,25**

6 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5202230	230	40	0,6	6	**4,90**
PZ5202240	240	40	0,8	6	**5,40**

7 SUPPENTASSE

8

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	**PZ5210032**	Suppentasse	160	60	0,32	6	**6,20**
	PZ5208160	Untertasse	160	-	-	6	**2,90**
8.	**PZ5214032**	Suppentasse	140	60	0,32	6	**4,90**
	PZ5209160	Untertasse	160	-	-	6	**4,30**

9 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5207020	145	60	0,22	6	**12,00**

10 SERVIERPLATTE OVAL

11

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
10.	**PZ5209241**	240	160	30	6	**13,00**
11.	**PZ5209280**	280	195	35	6	**13,40**

12 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5209240	240	140	35	6	**12,20**

*Angabe des Gesamtvolumenss

stalgast



Kaszub / Hel

1 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5212016	100	85	0,16	6	**10,40**

2 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5211025	100	80	0,25	6	**18,05**

3 AUFLAUFFÖRMCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103115	115	50	0,3	12	**3,70**

4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5206140	140	80	0,6	6	**7,80**

5 KAFFEEBECHER

6

7

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
5.	**PZ5205010**	65	65	0,10	6	**3,65**
6.	**PZ5205025**	85	95	0,25	6	**5,60**
7.	**PZ5205040**	90	125	0,40	6	**7,25**

8 KAFFEEBECHER

9

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
8.	**PZ5205035**	90	100	0,35	6	**4,65**
9.	**PZ5205060**	95	130	0,60	6	**5,25**

10 ESPRESSO- UND KAFFEETASSEN

11

12

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
10.	**PZ5203009**	Espressotasse	70	45	0,09	12	**4,50**
	PZ5208120	Untertasse	120	-	-	12	**2,50**
11.	**PZ5203020**	Kaffeetasse	90	60	0,20	6	**4,70**
	PZ5208150	Untertasse	155	-	-	6	**2,80**
12.	**PZ5203021**	Kaffeetasse	70	80	0,20	6	**5,40**
	PZ5208145	Untertasse	145	-	-	6	**2,80**

*Angabe des Gesamtvolumenss

PORZELLANSERIE ISABELL

- Hotelporzellan weiß
- kratzfeste Glasur
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten



*Angabe des Gesamtvolumenss



1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2301170	170	20	12	**2,00**
PZ2301180	180	22	6	**3,05**
PZ2301200	200	23	6	**3,40**
PZ2301230	230	23	6	**4,65**
PZ2301240	240	23	4/6	**4,85**
PZ2301250	250	25	4/6	**5,65**
PZ2301260	260	25	4/6	**5,80**
PZ2301280	280	33	3	**9,00**
PZ2301310	310	30	3	**10,90**

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2305200	200	40	0,210	6	**4,40**
PZ2305230	230	40	0,300	4	**5,30**
PZ2305250	250	45	0,350	4	**9,25**
PZ2305305	305	45	0,550	3	**17,25**

3 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2322003	50	18	0,020	24	**1,20**

4 CAPPUCCINOTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323026	Obertasse	100	65	0,260	6	**2,85**
PZ2323003	Untertasse	145	20	-	12	**1,65**

5 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323017	Obertasse	85	60	0,170	12	**2,85**
PZ2323002	Untertasse	140	20	-	12	**1,55**

6 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2313027	Obertasse	100	60	0,270	6	**3,95**
PZ2313001	Untertasse	140	20	-	12	**2,30**
PZ2313038	Obertasse	120	75	0,380	6	**5,05**
PZ2313002	Untertasse	140	25	-	12	**2,95**



1 SCHÜSSEL ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2306170	200	200	90	1,700	4	**12,10**

2 TEEKANNE MIT TEETASSE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317001	170	135	0,350	1	**18,50**

3 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307035	85	95	0,320	12	**3,05**

4 GIESSER MIT HENKEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2316010	80	85	0,100	6	**3,30**

5 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2305270	270	42	0,300	4	**20,70**

6 SCHÜSSEL RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2311040	130	55	0,400	12	**4,40**
PZ2311055	145	65	0,550	12	**5,50**

7 AUFLAUFFORMEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2318006	70	32	0,060	24	**1,95**
PZ2318010	80	35	0,100	24	**1,45**
PZ2318013	90	40	0,130	12	**1,90**

8 PIZZATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2304330	330	15	4	**20,80**

*Angabe des Gesamtvolumenss

stalgast



1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2314350	300	175	3,500	1	**35,20**

2 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2320360	360	35	3	**31,80**
PZ2320410	410	42	3	**42,90**

3 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307030	80	92	0,300	12	**2,95**

4 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307028	80	100	0,280	12	**3,85**

5 KÄNNCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317040	160	98	0,400	2	**9,60**
PZ2318064	170	120	0,640	2	**9,05**

6 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2319025	Obertasse	85	55	0,200	12	**2,65**
PZ2319002	Untertasse	155	24	-	12	**1,50**
PZ2319030	Obertasse	95	60	0,300	12	**3,55**
PZ2319003	Untertasse	160	24	-	12	**2,10**

7 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317002	96	101	0,320	6	**5,00**

stalgast

GLASSERIE SORGENTE



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL8202460	83	152	0,460	6	**5,10**

GLASSERIE STONE



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL8203390**	Tumbler	89	107	0,390	6	**5,60**
2.	**GL8203490**	Longdrink-Glas	83	155	0,490	6	**7,15**

COCKTAILGLAS



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL8201420**	87	174	0,420	6	**5,90**
2.	**GL8201500**	87	194	0,500	6	**6,15**

GLASSERIE LOUNGE



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL8204275**	Tumbler	81	82	0,390	6	**3,90**
2.	**GL8204370**	Longdrink-Glas	88	106	0,490	6	**6,30**

GLASSERIE ENOTECA

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- ideal für Bankette, Restaurants und Cafés
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL0801440**	Weinglas	64-82	225	0,440	6	**4,15**
2.	**GL0802545**	Weinglas	70-82	235	0,545	6	**4,35**
3.	**GL0804780**	Weinglas	72-85	244	0,620	6	**4,55**
4.	**GL0803620**	Burgunderglas	80-85	228	0,780	6	**5,00**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
5.	**GL0805170**	Sektglas	52-70	225	0,170	6	**4,20**
6.	**GL0806220**	Martiniglas	114-82	178	0,220	6	**4,50**
7.	**GL0807460**	Margaritaschale	115-85	220	0,460	6	**5,10**

*Angabe des Gesamtvolumenss

PORTIONS- UND SERVIERGLÄSER

- hohe Qualität und anspruchsvolles Design
- ideal für kreatives Anrichten
- Angaben für Abmessungen und Füllmengen können leicht abweichen
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück



FLASCHEN „QUATTRO STAGIONI"

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7102200	64	116	0,200	12	**1,55**
GL7102400	73	155	0,400	12	**2,50**



GLÄSER „QUATTRO STAGIONI"

- ohne Deckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7104250	86	93	0,250	12	**2,80**

EINMACHGLAS

- inkl. Deckel mit Gummidichtung



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7101350	98	100	0,350	6	**6,60**



GLASKRUG „QUATTRO STAGIONI"

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7103415	78	136	0,415	12	**5,10**



SCHRAUBDECKEL

Artikelnr.	Beschreibung	Ø mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7199002	Schraubdeckel für die Gläser GL7102200 und GL7102400	56	6	**0,75**

*Angabe des Gesamtvolumenss

GLASFLASCHE BASIC ECKIG

- mit Bügelverschluss



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL6902250	192	0,250	12	**4,05**
GL6902500	253	0,500	12	**5,60**



EISBECHER UND DESSERTSCHALEN

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



1 2 3

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL4003380**	85	182	0,380	6	**3,60**
2.	**GL4003300**	116	125	0,300	6	**5,55**
3.	**GL4003375**	130	90	0,375	12	**4,85**



1 2



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL4004260**	104	94	0,260	6	**3,40**
2.	**GL4004300**	125	180	0,300	6	**9,35**

*Angabe des Gesamtvolumenss

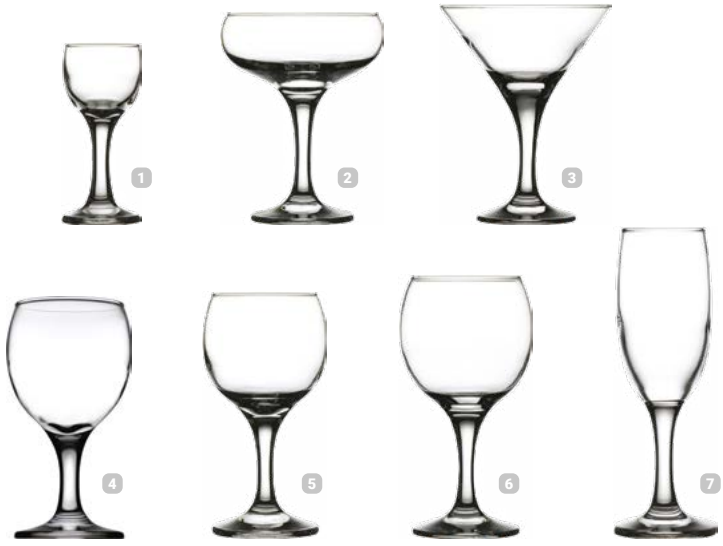


PASABAHCE GLÄSER

- für die professionelle Gastronomie
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand

GLASSERIE BISTRO

- funktionelles, zeitloses Design
- ideal für Caterings, Hochzeiten und Bankette
- glatte abgerundete Ränder
- Stiel und Kelch aus einer Fertigung
- spülmaschinenfest
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL0101050**	Likörglas	45-50	113	0,050	24	**1,55**
2.	**GL0102265**	Sektschale	95-66	134	0,265	12	**2,30**
3.	**GL0103190**	Martiniglas	107-64	136	0,190	12	**2,35**
4.	**GL0109175**	Weinglas	70	132	0,175	12	**1,70**
5.	**GL0105280**	Weinglas	64-66	150	0,210	12	**1,80**
6.	**GL0104210**	Weinglas	68-66	160	0,280	12	**1,90**
7.	**GL0106180**	Sektglas	51-64	190	0,180	12	**1,80**

*Angabe des Gesamtvolumenss



Paşabahçe PROFESSIONAL

GLASSERIE IMPERIAL

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- Stiel und Kelch aus einer Fertigung
- glatte abgerundete Ränder
- besonders robust
- ideal für Caterings, Hochzeiten und Bankette
- spülmaschinengeeignet



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL0204190**	Weinglas	60-69	162	0,190	12	**1,90**
2.	**GL0202260**	Weinglas	75-66	172	0,260	12	**2,00**
3.	**GL0201460**	Weinglas	91-76	207	0,460	12	**2,20**
4.	**GL0203200**	Sektglas	50-64	212	0,200	12	**2,00**

GLASSERIE ALLEGRA

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- ideal für Cafés, Restaurants und Hotels
- modernes Design
- verstärkte abgerundete Ränder
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL0601425**	Trinkbecher	67	110	0,425	6	**2,20**
2.	**GL0603490**	Weinglas	64	218	0,490	6	**4,05**
3.	**GL0604350**	Weinglas	57	217	0,350	6	**4,05**
4.	**GL0605195**	Sektglas	45	226	0,195	6	**3,40**

*Angabe des Gesamtvolumenss

stalgast



GLASSERIE CASABLANCA

Paşabahçe PROFESSIONAL

- besonders robust
- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Belastungen
- mikrowellenfest
- ideal für Caterings, Restaurants, Bars, Kneipen und Bankette
- durch hitze- und temperaturbeständigkeit geeignet für warme und kalte Getränke
- spülmaschinenfest



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL2112037**	Schnapsglas	48-35	55	0,036	12	**0,90**
2.	**GL2110140**	Aperitifglas	72-47	80	0,140	12	**1,35**
3.	**GL2106200**	Whiskybecher	79	84	0,200	12	**1,45**
4.	**GL2111240**	Whiskybecher	84	90	0,240	12	**1,50**
5.	**GL2102350**	Whiskybecher	92-65	100	0,350	12	**1,80**
6.	**GL2105290**	Longdrinkglas	78-59	120	0,290	12	**1,60**
7.	**GL2103360**	Longdrinkglas	83-61	122	0,360	12	**1,70**
8.	**GL2107360**	Longdrinkglas	80-55	150	0,360	12	**1,75**
9.	**GL2104400**	Longdrinkglas	87	132	0,400	12	**1,95**
10.	**GL2108475**	Longdrinkglas	86-51	160	0,475	12	**2,35**
11.	**GL2109645**	Longdrinkglas	95-65	177	0,645	12	**2,95**
12.	**GL2101013**	Krug	210-80	195	1,300	6	**11,40**



stalgast

*Angabe des Gesamtvolumenss



GLASSERIE TIMELESS

Paşabahçe PROFESSIONAL

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- besonders robust
- attraktive Schliffoptik
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück





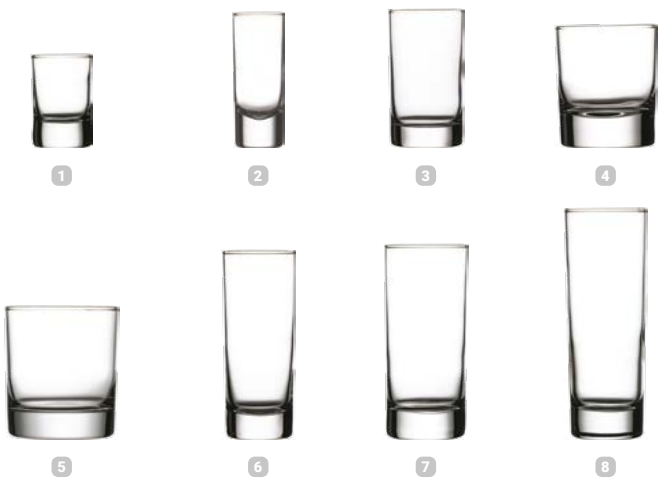
Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL6701062**	Schnapsglas	82-42	61	0,062	12	**2,10**
2.	**GL6701060**	Likörglas	52	90	0,06	12	**3,45**
3.	**GL6702320**	Weinglas	87-75	151	0,320	12	**4,85**
4.	**GL6703255**	Sektschale	110-82	157	0,255	12	**4,55**
5.	**GL6703230**	Martinischale	116	172	0,230	12	**6,25**
6.	**GL6702330**	Weinglas	88	195	0,330	12	**5,15**
7.	**GL6704500**	Cocktailglas	100-85	198	0,500	12	**5,75**
8.	**GL6702175**	Sektglas	64	225	0,175	4	**4,80**
9.	**GL6705200**	Trinkglas	72-67	83	0,200	12	**3,25**
10.	**GL6705340**	Trinkglas	85-79	96	0,340	12	**3,80**
11.	**GL6706295**	Longdrinkglas	67-62	143	0,295	12	**3,90**
12.	**GL6706365**	Longdrinkglas	72-66	153	0,365	12	**4,95**
13.	**GL6706450**	Longdrinkglas	77-70	161	0,450	12	**4,30**
14.	**GL6706345**	Longdrinkglas	79	148	0,345	6	**5,40**
15.	**GL6713450**	Longdrinkglas	86	160	0,450	6	**6,40**
16.	**GL6707725**	Rührglas	107	150	0,725	6	**8,80**



*Angabe des Gesamtvolumenss

stalgast

GLASSERIE SIDE



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL1505060**	Schnapsglas	45-43	68	0,060	12	**1,10**
2.	**GL1509060**	Schnapsglas	38	98	0,060	12	**1,30**
3.	**GL1508165**	Aperitifglas	57-53	100	0,160	12	**1,45**
4.	**GL1501220**	Whiskybecher	74-69	89	0,220	12	**1,65**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
5.	**GL1506315**	Whiskybecher	83-78	94	0,315	12	**2,05**
6.	**GL1510210**	Longdrinkglas	56-50	140	0,210	12	**1,40**
7.	**GL1504290**	Longdrinkglas	63-59	140	0,290	12	**1,65**
8.	**GL1503300**	Longdrinkglas	60-53	166	0,300	12	**1,60**

SCHNAPSGLÄSER



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL1201040**	44-35	71	0,040	12	**1,20**
2.	**GL1202031**	50-35	59	0,030	12	**1,20**
3.	**GL1203040**	50-35	60	0,040	12	**1,20**
4.	**GL1205060**	52-34	88	0,060	12	**1,35**
5.	**GL7605060**	46	66	0,060	12	**2,70**



*Angabe des Gesamtvolumenss

COCKTAILGLÄSER





Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL1301450**	Cocktailglas	85-80	198	0,450	12	**3,40**
2.	**GL1302370**	Cocktailglas	74-71	178	0,370	12	**2,95**
3.	**GL1304280**	Cocktailglas	73-68	155	0,280	12	**2,50**
4.	**GL1303300**	Margaritaschale	115-70	169	0,300	12	**2,75**

GLASSERIE ELYSIA



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL7601210**	Tumbler	85	73	0,210	12	**3,50**
2.	**GL7601355**	Tumbler	84	98	0,355	12	**4,75**
3.	**GL7602445**	Longdrinkglas	76	150	0,445	12	**4,95**
4.	**GL7602280**	Longdrinkglas	66	140	0,280	12	**4,40**
5.	**GL7605060**	Schnapsglas	46	66	0,060	12	**2,70**
6.	**GL7604260**	Champagnerschale	101	164	0,260	6	**5,25**
7.	**GL7604500**	Cocktailschale	101	198	0,500	6	**7,50**
8.	**GL3601200**	Eisbecher	100-70	98	0,250	12	**4,20**

*Angabe des Gesamtvolumenss

GLASSERIE ISTANBUL



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL1402185**	Whiskybecher	69	80	0,185	12	**1,15**
2.	**GL1403240**	Whiskybecher	74-69	89	0,240	12	**1,15**
3.	**GL1401290**	Longdrinkglas	62-58	134	0,290	12	**1,15**

TRINKGLAS

- Gläser für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie
- Verkauf in Verpackungseinheiten



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2003300	75-53,5	85	0,300	12	**1,75**



ESPRESSO-GLAS

- für Espresso oder Wasser
- dickwandiges Glas
- spülmaschinenfest



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL0901800	59	70	0,085	48	**5,15**

LATTE MACCHIATO GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL3001260	78-68	146	0,260	12	**3,20**
GL3002360	84-75	162	0,360	6	**3,65**
GL3002455	91-75	175	0,455	6	**4,10**

HENKELBECHER FÜR HEISSGETRÄNKE

- dickwandiges, klares Glas
- spülmaschinenfest
- stapelbar

NEU



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2805250	105	90	0,250	24	**4,10**

IRISH COFFEE GLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2901225	76-69	146	0,225	12	**3,35**

Paşabahçe PROFESSIONAL

KAFFEEGLÄSER

- gehärtetes Glas



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL2803240**	76-49	110	0,240	12	**2,15**
2.	**GL2804380**	82-55	149	0,380	12	**3,00**

EISBECHER



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL4201280**	100-65	82	0,28	6	**2,20**
2.	**GL4301290**	114-72	105	0,29	6	**3,40**
3.	**GL3901270**	102-68	142	0,27	6	**3,40**

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	**GL6710250**	98-70	103	0,25	12	**7,00**
5.	**GL3601200**	100-70	98	0,25	12	**4,20**

SAUCIERE



Artikelnr.	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5101060	63	0,060	12	**2,65**
GL5102170	94	0,170	12	**4,85**

ASCHENBECHER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5201107	84-107	37	12	**1,65**

AUFLAUFFÖRMCHEN



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5301180	92-54	58	0,180	24	**1,55**

*Angabe des Gesamtvolumenss

stalgast

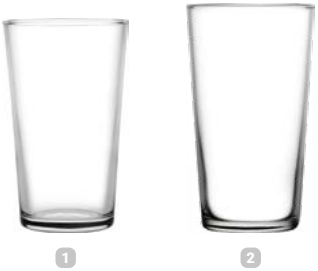
BIERSEIDEL

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL2201385**	77-70	134	0,385	12	**3,65**
2.	**GL2202500**	85-97	136	0,500	12	**4,00**
3.	**GL2203655**	92-103	154	0,655	12	**4,60**



BIERGLAS

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL2703285**	72	120,5	0,285	48	**1,75**
2.	**GL2703570**	88	154	0,570	48	**2,30**



PILSENER BIERGLÄSER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL2706380**	67	188	0,380	6	**2,90**
2.	**GL8102395**	72	180	0,395	6	**2,15**



BIERGLAS

- GL2601410 empfohlene Füllmenge 0,3 Liter
- GL2602510 empfohlene Füllmenge 0,4 Liter
- GL2603660 empfohlene Füllmenge 0,5 Liter

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL2501320**	80-58	180	0,320	12	**1,85**
2.	**GL2601410**	70-62	210	0,410	6	**2,50**
	GL2602510	75-70	220	0,510	6	**2,60**
	GL2603660	80-73	235	0,660	6	**2,85**



WASSER- UND LIMONADENKRUG

- für Flüssigkeiten bis max. 65°C
- mit Eislippe

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL3302500**	78-60	153	0,50	6	**3,60**
	GL3303100	97-72	201	1,00	6	**4,20**
	GL3304185	112-86	240	1,85	6	**6,45**
2.	**GL3401145**	114-90	234	1,45	6	**6,50**



1



2

WASSER- UND LIMONADENKRUG

- mit Eislippe

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
3.	**GL7702150**	104	227	1,50	6	**9,70**
4.	**GL3385025**	120	248	2,50	1	**9,40**



3



4

GLASSCHALEN

- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Belastungen

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**KG2302120**	120	53	0,31	6	**2,15**
2.	**KG2302140**	140	63	0,55	6	**2,95**
3.	**KG2302172**	172	76	1,20	6	**4,00**
4.	**KG2302200**	200	87	1,60	6	**5,10**
5.	**KG2302230**	230	101	2,50	6	**5,85**
6.	**KG2302262**	262	113	3,70	6	**8,45**



2



5

*Angabe des Gesamtvolumenss

IRISH PINT BIERGLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2204568	85	160	0,568	6	**3,95**

NONIK PINT BIERGLAS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2204585	90	152	0,585	6	**2,95**

GLÄSER MIT EICHSTRICH

- besonders geeignet für Hotel, Restaurant und Catering
- hochwertige Serie mit Eichstrich
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück
- angegebene Füllmengen entsprechen der Füllmenge bis zum Glasrand



1



2

Lp	Artikelnr.	Produkt	Eichstrich Liter	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL7322390**	Biertulpe	0,3	80	186	0,390	6	**3,35**
2.	**GL7323590**	Bierglas	0,4	88	158	0,590	6	**2,60**

WEIN- / WASSERKARAFFE

- Ausführung „Bordeaux"



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL4901250	60-67	176	0,25	12	**2,60**
GL4902500	76-87	213	0,50	6	**3,30**
GL4903100	93-107	262	1,00	6	**3,65**

WEIN- / WASSERKARAFFE

- GL4702500 mit Füllstrich



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL4701250	51-63	172	0,25	12	**3,10**
GL4702500	64-80	203	0,50	6	**4,10**
GL4703100	79-94	249	1,00	6	**5,15**

WEIN- / WASSERKARAFFE AMPHOROA



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL3384350	65	172	0,35	1	**3,90**
GL3384500	81	230	0,50	1	**6,80**
GL7701118	100	203	1,18	1	**5,50**



1



2



3



4



5

1 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4101002	115	**6,20**

2 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Karten- / Serviettenhalter

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4102002	115	**10,90**

3 MENAGE 4-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4104004	180	**15,65**

4 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4101022	145	**11,80**

5 ERSATZSTREUER SALZ / PFEFFER

Artikelnr.	Preis (€) netto
TT4199001	**2,20**

stalgast

SERVIETTENHALTER

- Artikel-Nr. TT4405190 - passend für Servietten 1/4 Falz, 33x33 cm und Servietten, gefaltet 16,5x16,5 cm



1



2

Cr



3



4

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**TT4402001**	110	28	80	**5,15**
2.	**TT4401001**	-	-	80	**8,05**
3.	**TT4110075**	-	-	75	**7,95**
4.	**TT4405190**	195	195	190	**15,65**

SERVIETTENSPENDER

- Artikel-Nr. BB0303018 — passend für Spenderservietten, gefalzt auf 12x9 cm
- Artikel-Nr. BB0303014 — passend für Spenderservietten 17x17 cm

INOX



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BB0303018**	100	115	145	**9,65**
2.	**BB0303014**	100	115	185	**10,00**

SCHNECKENPLATTE- UND BESTECK



2



3



1

1 SCHNECKENPLATTE

- für sechs Schnecken

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
TT4409200	200	170	**7,25**

2 SCHNECKENZANGE

Artikelnr.	Preis (€) netto
TT4408001	**4,30**

3 SCHNECKENGABEL

Artikelnr.	Preis (€) netto
TT4407001	**2,15**



SALZ-UND PFEFFERMÜHLE

- mit Stahl-Mahlwerk
- aus Gumminbaumholz
- einstellbares Mahlwerk



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4003300	300	**37,55**

SALZ- UND PFEFFERMÜHLE AUS ACRYL

- mit Keramik-Mahlwerk
- aus Acryl gefertigt
- einstellbares Mahlwerk



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4012300	300	**35,90**

MÖRSER MIT STÖSSEL

- zum Mahlen von Kräutern und Gewürzen
- aus Marmor (außen poliert)
- leicht zu reinigen



Artikelnr.	Ø mm	T mm	Preis (€) netto
TT4012001	120	110	**30,25**

stalgast


1


2

BROTKORB MIT ROLL-TOP DECKEL

- Öffnungswinkel 90°

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	Preis (€) netto
1.	**TT4699011**	GN 1/1	-	530	325	**59,40**
2.	**TT4699395**	rund	395	-	-	**45,70**


1


2


3

BROT-/BUFFETKÖRBE

PP

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**TT4204230**	oval	-	230	150	65	**3,55**
2.	**TT4306380**	oval	-	380	270	90	**22,75**
3.	**TT4304235**	oval	-	235	150	70	**9,80**



BESTECKKORB

PP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
TT4305270	270	100	50	**11,05**



BROT- UND OBSTKORB

- verstärkt mit einem Stahldraht
- imitiert Korbware

PP

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
TT4611001	GN 1/1	530	325	80	**36,65**
TT4623001	GN 2/3	325	355	80	**28,45**

SUPPENTERRINE

INOX

- mit zwei Griffen
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Breite mit Griffen: 290 mm



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	Inh* Liter	Preis (€) netto
1.	**TT4503300**	Suppenterrine	245	-	135	3,0	**36,25**
2.	**TT4501010**	Schöpflöffel zur Suppenterrine	80	330	-	0,09	**9,00**
3.	**TT4502001**	Deckel zur Suppenterrine	245	-	-	-	**18,90**

SAUCIERE

INOX



Artikelnr.	Inh* Liter	Preis (€) netto
TT4410015	0,15	**5,50**
TT4411025	0,25	**6,85**
TT4412045	0,45	**10,35**

EIERBECHER

INOX



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4406243	50	**1,75**

STEAK- UND PIZZAMESSER

- Klinge aus qualitativ sehr hochwertigem Edelstahl
- Ergonomischer Griff aus schlagfestem Kunststoff



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
TT1409120	115	1	**12,85**

STEAK- UND PIZZAGABEL

- Zinken aus qualitativ sehr hochwertigem Edelstahl
- Ergonomischer Griff aus schlagfestem Kunststoff
- gezahnte Messerklinge



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
TT1422095	95	1	**3,95**

TISCHMÜLLEIMER

INOX

- abnehmbarer Schwingdeckel

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	Preis (€) netto
1.	**TT4013015**	120	160	1,5	**12,60**

KARTENHALTER MIT KLEMME

Nr.	Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
2.	**TT4109102**	102	**2,75**



*Angabe des Gesamtvolumenss

stalgast



BEHÄLTER ZUR LAGERUNG UND ZUM TRANSPORT VON LEBENSMITTELN

Behälter zur Lagerung und zum Transport von Lebensmitteln sollten möglichst leicht und handlich sein, kompakt stapelbar um Platz zu sparen, möglichst robust, stoß- und schlagfest, bruchsicher und gegebenenfalls auch temperaturbeständig. Die Behälter von STALGAST erfüllen zusätzlich die besonderen Anforderungen an Hygiene und Lebensmittelechtheit in den Lebensmittelbereichen. Sehr vielseitig einsetzbar sind vor allem unsere Behälter mit genormten Abmessungen.

Gastronormbehälter 160-171
Transportbehälter 173-174
Thermoboxen, Thermobehälter . . 175, 177-179
Pizzataschen 176
Vakuumier-, Siegelgeräte und Zubehör 180-183
Transport-und Servierwagen 184-186
Lagerregale 186-188

GASTRONORMBEHÄLTER ONSET

+300 – 40 | INOX

NEU

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1911020	530	325	20	2,2	**23,75**
GN1911040	530	325	40	5,0	**25,65**
GN1911060	530	325	65	8,0	**28,50**
GN1911100	530	325	100	14,0	**43,70**

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1912040	325	265	40	2,0	**17,10**
GN1912060	325	265	65	3,5	**19,00**
GN1912100	325	265	100	6,0	**25,65**
GN19120150	325	265	150	8,5	**32,30**
GN19120200	325	265	200	11,5	**45,60**

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1913040	325	176	40	1,5	**15,20**
GN1913060	325	176	65	2,5	**16,15**
GN1913100	325	176	100	3,7	**24,25**
GN1913150	325	176	150	5,7	**34,20**
GN1913200	325	176	200	7,3	**46,55**

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1914100	265	162	100	2,8	**19,95**
GN1914150	265	162	150	3,6	**27,55**

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1916100	176	162	100	1,6	**14,25**
GN1916150	176	162	150	2,0	**22,80**

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1919065	176	108	65	0,5	**10,45**
GN1919100	176	108	100	0,8	**18,05**

GN 1/1



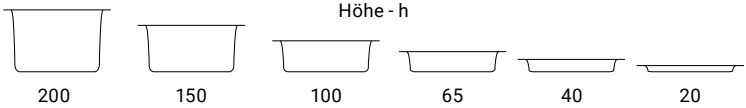
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2011065	530	325	65	8,0	**41,80**
GN2011100	530	325	100	14,0	**60,80**

GN DECKEL

- passend für die Serie ONSET



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1911001	GN 1/1	**27,10**
GN1912001	GN 1/2	**14,25**
GN1913001	GN 1/3	**12,35**
GN1914001	GN 1/4	**12,35**
GN1916001	GN 1/6	**9,50**
GN1919001	GN 1/9	**7,60**



stalgast

GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD

+300 −40 INOX

GN 2/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0121020	650	530	20	4,4	**29,90**
GN0121040	650	530	40	9,0	**30,85**
GN0121065	650	530	65	18,0	**34,30**
GN0121100	650	530	100	30,0	**42,10**
GN0121150	650	530	150	42,0	**52,00**
GN0121200	650	530	200	58,0	**75,25**

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0111020	530	325	20	2,2	**13,40**
GN0111040	530	325	40	5,0	**14,65**
GN0111065	530	325	65	8,0	**16,20**
GN0111100	530	325	100	14,0	**19,80**
GN0111150	530	325	150	19,0	**29,90**
GN0111200	530	325	200	26,0	**34,30**

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0123020	354	325	20	1,5	**10,70**
GN0123040	354	325	40	3,5	**11,90**
GN0123065	354	325	65	5,5	**12,15**
GN0123100	354	325	100	8,0	**16,45**
GN0123150	354	325	150	12,0	**23,20**
GN0123200	354	325	200	18,0	**33,30**

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0112020	325	265	20	1,2	**7,50**
GN0112040	325	265	40	2,0	**8,30**
GN0112065	325	265	65	3,5	**9,25**
GN0112100	325	265	100	6,0	**12,15**
GN0112150	325	265	150	8,5	**19,00**
GN0112200	325	265	200	11,5	**23,20**

GN 2/4

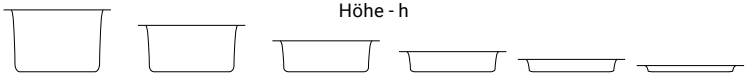


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0124040	530	162	40	1,75	**10,45**
GN0124065	530	162	65	3,50	**10,45**
GN0124100	530	162	100	5,50	**13,70**

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0113020	325	176	20	0,7	**6,10**
GN0113040	325	176	40	1,5	**7,20**
GN0113065	325	176	65	2,5	**7,85**
GN0113100	325	176	100	3,7	**10,10**
GN0113150	325	176	150	5,7	**15,20**
GN0113200	325	176	200	7,3	**17,30**





GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0114020	265	162	20	0,4	**4,65**
GN0114040	265	162	40	1,0	**6,10**
GN0114065	265	162	65	1,7	**7,20**
GN0114100	265	162	100	2,8	**8,65**
GN0114150	265	162	150	3,6	**12,85**
GN0114200	265	162	200	5,0	**16,45**

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0116065	176	162	65	1,0	**5,45**
GN0116100	176	162	100	1,6	**6,40**
GN0116150	176	162	150	2,0	**9,70**
GN0116200	176	162	200	2,8	**13,40**

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0119065	176	108	65	0,5	**3,95**
GN0119100	176	108	100	0,8	**6,40**
GN0119150	176	108	150	1,4	**7,85**

GN 1/12



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN01112100	132	108	100	0,5	**6,00**

GN DECKEL • passend für die Serie Standard



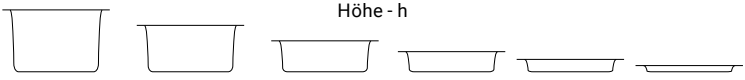
Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0121001	GN 2/1	**33,30**
GN0111001	GN 1/1	**12,60**
GN0123001	GN 2/3	**10,45**
GN0112001	GN 1/2	**7,85**
GN0124001	GN 2/4	**7,20**
GN0113001	GN 1/3	**5,75**
GN0114001	GN 1/4	**5,20**
GN0116001	GN 1/6	**3,60**
GN0119001	GN 1/9	**3,05**

GN DECKEL LUFTDICHT

- mit Silikondichtung
- mit Entlüftungsventil
- geeignet für Behälter ab 65 mm Höhe
- temperaturbeständig bis 220°C
- passend für die Serie Standard



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto	
GN0111002	GN 1/1	**42,10**	
GN0123002	GN 2/3	**35,55**	
GN0112002	GN 1/2	**27,70**	
GN0113002	GN 1/3	**20,80**	
GN0114002	GN 1/4	**19,45**	
GN0116002	GN 1/6	**18,70**	
GN0699002	Entlüftungsventil	**5,40**	NEU



stalgast

GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD MIT FALLGRIFFEN

+300 – 40 | INOX 18/10

- ideal für Bains Marie, Speisenausgabe und Thermobehälter
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 164

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0511100	530	325	100	14,0	**26,10**

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0512100	325	265	100	6,0	**16,30**

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0513100	325	176	100	3,7	**14,85**

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0516100	176	162	100	1,6	**9,55**
GN0516200	176	162	200	2,8	**16,30**

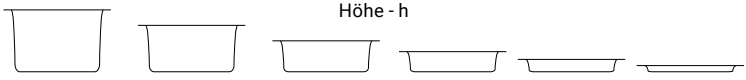
GN 1/1 MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

+300 – 40 | INOX

- ideal zum Dämpfen in Konvektomaten
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 164



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2111020	530	325	20	2,2	**30,40**
GN2111040	530	325	40	5,0	**34,20**



GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD PERFORIERT

- ideal zum Dämpfen in Konvektomaten

+300 / −40 | INOX

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0311020	530	325	20	2,2	**19,05**
GN0311040	530	325	40	5,0	**20,85**
GN0311065	530	325	65	8,0	**23,75**
GN0311100	530	325	100	14,0	**29,50**
GN0311150	530	325	150	19,0	**45,45**
GN0311200	530	325	200	26,0	**49,90**

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0323065	354	325	65	5,5	**17,15**

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0312065	325	265	65	3,5	**12,45**
GN0312100	325	265	100	6,0	**15,45**
GN0312150	325	265	150	8,5	**23,75**

VERBINDUNGSSTEGE

- werden benötigt um GN 1/1 in weitere Zwischengrößen zu unterteilen



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
GN9901325	325	**5,15**
GN9901530	530	**6,45**

EINSCHUBBLECHE

- ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit, emailliert

EMAIL



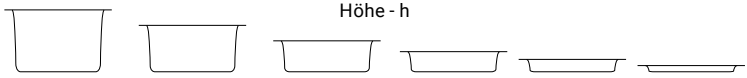
GN 2/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0721065	650	530	65	18,0	**43,90**

GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0711020	530	325	20	2,2	**21,30**
GN0711040	530	325	40	5,0	**24,70**
GN0711065	530	325	65	8,0	**27,00**

Höhe - h



stalgast

GASTRONORMBEHÄLTER BASIC

+300 / −40 INOX

- Verbindungsstege finden Sie auf S. 164passende Rolltop-Haube für GN1/2 Behälter: BB1204012 (Seite 207)



GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0211020	530	325	20	2,2	**7,95**
GN0211040	530	325	40	5,0	**9,55**
GN0211065	530	325	65	8,0	**9,70**
GN0211100	530	325	100	14,0	**12,25**
GN0211150	530	325	150	19,0	**19,25**
GN0211200	530	325	200	26,0	**23,50**

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0212020	325	265	20	1,2	**4,10**
GN0212040	325	265	40	2,0	**5,15**
GN0212065	325	265	65	3,5	**6,50**
GN0212100	325	265	100	6,0	**8,30**
GN0212150	325	265	150	8,5	**12,40**
GN0212200	325	265	200	11,5	**15,40**

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0213065	325	176	65	2,5	**6,20**
GN0213100	325	176	100	3,7	**6,70**
GN0213150	325	176	150	5,7	**10,25**
GN0213200	325	176	200	7,3	**11,70**

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0214065	265	162	65	1,7	**4,50**
GN0214100	265	162	100	2,8	**5,40**
GN0214150	265	162	150	3,6	**8,60**
GN0214200	265	162	200	5,0	**10,15**

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0216065	176	162	65	1,0	**3,75**
GN0216100	176	162	100	1,6	**4,90**
GN0216150	176	162	150	2,0	**6,70**
GN0216200	176	162	200	2,8	**9,90**

GN 1/9



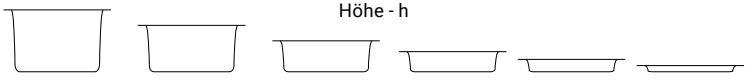
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0219065	176	108	65	0,5	**3,20**
GN0219100	176	108	100	0,8	**4,35**

GN DECKEL

- passend für die Serie Basic



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0211001	GN 1/1	**8,85**
GN0212001	GN 1/2	**5,00**
GN0213001	GN 1/3	**3,35**
GN0214001	GN 1/4	**3,20**
GN0216001	GN 1/6	**2,30**
GN0219001	GN 1/9	**1,70**



GASTRONORMBEHÄLTER BASIC MIT FALLGRIFFEN

- ideal für Bains-Marie, Speisenausgaben und Thermobehälter
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 164

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3311200	530	325	200	26,0	**31,00**

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3312200	325	265	200	11,5	**26,00**

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3313200	325	176	200	7,3	**18,20**

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3314200	265	162	200	5,0	**18,60**

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3316200	176	162	200	2,8	**16,30**

NEU



GN-DECKEL LUFTDICHT

- geeignet für GN-Behälter der Serie Basic ohne Fallgriff

NEU



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN3111002	GN 1/1	**29,80**
GN3112002	GN 1/2	**19,50**
GN3113002	GN 1/3	**16,60**
GN3114002	GN 1/4	**14,80**
GN3116002	GN 1/6	**13,80**

GASTRONORMBEHÄLTER BASIC PERFORIERT

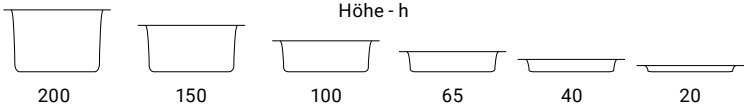
- empfohlen zum Dämpfen in Konvektomaten

NEU

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3211065	530	325	65	8,0	**17,40**
GN3211100	530	325	100	14,0	**19,60**



GN-BEHÄLTER AUS POLYPROPYLEN, STANDARD

PL EIGENE FERTIGUNG | +70 / -5 | PP

- geruchs- und geschmacksneutral
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1511065	530	325	65	8,0	**8,70**
GN1511100	530	325	100	14,0	**8,45**
GN1511150	530	325	150	19,0	**9,00**
GN1511200	530	325	200	26,0	**17,80**

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1512065	325	265	65	3,5	**4,65**
GN1512100	325	265	100	6,0	**4,25**
GN1512150	325	265	150	8,5	**5,40**
GN1512200	325	265	200	11,5	**6,20**

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1513065	325	176	65	2,5	**3,85**
GN1513100	325	176	100	3,7	**4,65**
GN1513150	325	176	150	5,7	**5,70**
GN1513200	325	176	200	7,3	**6,90**

GN 1/4



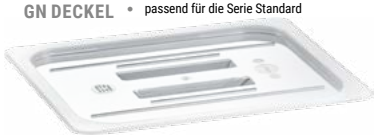
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1514065	265	162	65	1,7	**3,25**
GN1514100	265	162	100	2,8	**3,90**
GN1514150	265	162	150	3,6	**3,85**

GN 1/6

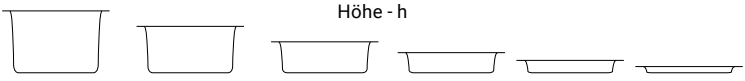


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1516065	176	162	65	1,0	**2,90**
GN1516100	176	162	100	1,6	**3,25**
GN1516150	176	162	150	2,0	**4,25**

GN DECKEL • passend für die Serie Standard



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1511001	GN 1/1	**5,40**
GN1512001	GN 1/2	**2,85**
GN1513001	GN 1/3	**2,50**
GN1514001	GN 1/4	**1,95**
GN1516001	GN 1/6	**1,75**



GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, STANDARD

- transparent, Inhalt gut sichtbar, geruchs- und geschmacksneutral
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten

PL EIGENE FERTIGUNG

+90 −40 PC

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0811065	530	325	65	8,0	**15,30**
GN0811100	530	325	100	14,0	**19,00**
GN0811150	530	325	150	19,0	**22,25**
GN0811200	530	325	200	26,0	**33,00**

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0812065	325	265	65	3,5	**8,40**
GN0812100	325	265	100	6,0	**9,10**
GN0812150	325	265	150	8,5	**12,55**
GN0812200	325	265	200	11,5	**14,15**

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0813065	325	176	65	2,5	**6,55**
GN0813100	325	176	100	3,7	**7,30**
GN0813150	325	176	150	5,7	**9,80**
GN0813200	325	176	200	7,3	**12,05**

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0814100	265	162	100	2,8	**5,80**
GN0814150	265	162	150	3,6	**7,25**

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0816065	176	162	65	1,0	**3,25**
GN0816100	176	162	100	1,6	**4,70**
GN0816150	176	162	150	2,0	**5,80**

GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0819065	176	108	65	0,5	**2,90**
GN0819100	176	108	100	0,8	**3,25**

GN DECKEL

- passend für Serie Standard



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811001	GN 1/1	**11,10**
GN0812001	GN 1/2	**5,75**
GN0813001	GN 1/3	**4,00**
GN0814001	GN 1/4	**3,65**
GN0816001	GN 1/6	**2,90**
GN0819001	GN 1/9	**2,20**

GN-DECKEL LUFTDICHT

PC

- nur für GN-Behälter Serie Standa aus Polycarbonat
- schwappsicher



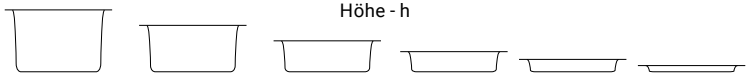
Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811002	GN 1/1	**12,55**
GN0812002	GN 1/2	**7,85**

EINLEGEBODEN

- um einen gewissen Abstand zwischen Nahrungsmittel und Boden herzustellen



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811777	GN 1/1	**17,30**
GN0812777	GN 1/2	**6,90**
GN0813777	GN 1/3	**4,75**



stalgast

GASTRONORMBEHÄLTER, SCHWARZ STANDARD

- geruchs- und geschmacksneutral
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten

PL EIGENE FERTIGUNG
+90 −40
PC

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1211065	530	325	65	8,0	**17,00**
GN1211100	530	325	100	14,0	**19,10**

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1212065	325	265	65	3,5	**8,60**
GN1212100	325	265	100	6,0	**10,65**

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1213065	325	176	65	2,5	**7,40**
GN1213100	325	176	100	3,7	**8,35**
GN1213150	325	176	150	5,7	**9,95**

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1214065	265	162	65	1,7	**5,60**
GN1214100	265	162	100	2,8	**6,85**

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1216065	176	162	65	1,0	**4,05**
GN1216100	176	162	100	1,6	**5,00**
GN1216150	176	162	150	2,0	**6,00**

GN DECKEL



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1211001	GN 1/1	**15,60**
GN1213001	GN 1/3	**5,70**
GN1216001	GN 1/6	**4,00**

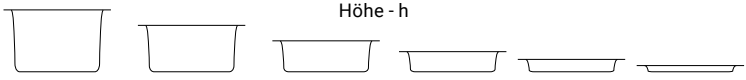
GN-DECKEL, LUFTDICHT

- nur für GN-Behälter Serie Standard aus Polycarbonat
- schwappsicher

PC



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0811002	GN 1/1	**12,55**
GN0812002	GN 1/2	**7,85**





GASTRONORMBEHÄLTER ARAVEN POLYPROPYLEN

- halbtransparent
- geruchs- und geschmacksneutral
- nicht geeignet für den Einsatz in Bains Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten
- inklusive luftdichtem Deckel
- inklusive 2 x 4 Farbkodierungsclips (grün, blau, gelb, rot)
- die angegebene Füllmenge kann leicht abweichen

+95 −40 | PP | BPA FREE | HACCP

GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1611150	530	325	150	21,0	**52,90**
GN1611200	530	325	200	28,0	**62,35**

GN 2/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1623150	354	325	150	13,5	**47,75**
GN1623200	354	325	200	19,0	**51,25**

GN 1/2



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1612100	325	265	100	6,5	**35,60**
GN1612150	325	265	150	10,0	**42,65**
GN1612200	325	265	200	12,5	**46,75**

GN 1/3



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1613100	325	176	100	4,0	**25,20**
GN1613150	325	176	150	6,0	**26,25**

GN 1/4



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1614100	265	162	100	2,8	**16,05**
GN1614150	265	162	150	4,3	**16,60**

GN 1/6



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1616100	176	162	100	1,7	**15,25**
GN1616150	176	162	150	2,6	**15,25**

stalgast





GN 1/9



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1619065	176	108	65	0,6	**9,70**
GN1519100	176	108	100	1,0	**10,15**
GN1519150	176	108	150	1,5	**11,65**

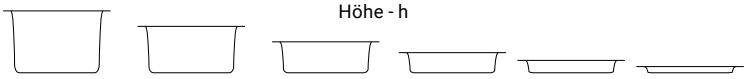
Etikette



System ColorClip







VORRATSBEHÄLTER

- rund
- mit Griffen
- Messskala
- temperaturbeständig von 5 °C bis 70 °C





Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0202100	310	210	10,0	**21,10**
LT0202200	310	375	20,0	**32,75**

DECKEL FÜR VORRATSBEHÄLTER

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
LT0202310	310	**12,90**

VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL

- mit dicht schließendem Deckel
- mit verstärktem Boden und Profilgriffen
- Griffe mit speziellen Löchern, damit das Wasser nach dem Reinigen abtropfen kann
- Behälter LT0203530 und LT0203531 geeignet für GN 1/1 - 200
- Behälter LT0203790 und LT0203791 geeignet für 2x GN 1/1 - 150
- stapelbar





Profilgriffe

Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**LT0203530**	▢	710	440	270	53	**80,00**
	LT0203790	▢	710	440	380	79	**97,15**
2.	**LT0203531**	■	710	440	270	53	**85,60**
	LT0203791	■	710	440	380	79	**104,00**

FIFO VORRATSBEHÄLTER MIT DECKEL

PP

- zur Lagerung von Lebensmitteln nach dem FIFO-System (First In, First Out)
- zwei Deckelöffnungen, zum Auffüllen und Herausnehmen
- inklusive Farbkodierungsclips



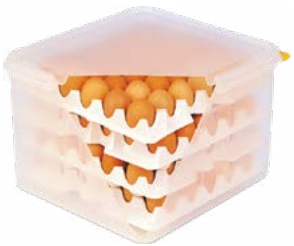


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0204226	565	340	200	22,6	**44,40**
LT0204160	415	340	200	16,0	**35,30**
LT0204070	395	200	200	7,0	**21,65**

EIER-BOX

PP

- inklusive acht Eiertabletts 290x290 mm (BxT)
- ein Eiertablett ist passend für 30 Eier
- spülmaschinenfest
- belüftet für längere Haltbarkeit der Eier



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0205000	354	325	200	**52,70**

ZUTATENBEHÄLTER

- für die Bevorratung von trockenen Lebensmitteln
- glatte Oberflächen und abgerundete Kanten für eine einfache Reinigung
- transparenter Deckel für Sicht auf den Inhalt
- Rollen mit einem Durchmesser von 80 mm
- zwei Deckelöffnungen
- der Behälter fasst ca. 56 kg Mehl oder 73 kg Zucker





Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**LT0222102**	Container	400	750	715	102	**273,00**
2.	**KK1003100**	Eis-/Mehrzweckschaufel	-	-	-	1	**14,05**

TRANSPORT-THERMOBEHÄLTER AUS POLYETHYLEN

PE

- aus Polyethylen, Farbe: Khaki
- sehr strapazierfähig dank dicker Isolierung aus Polyurethanschaum
- geeignet für Transport von kalten oder warmen Speisen in GN- Behältern aus Edelstahl, Polycarbonat, Polypropylen
- mit Druckausgleichsventil

Solide Tragegriffe

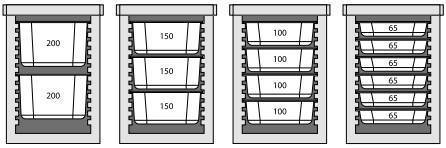


Druckausgleichs-ventil



THERMOBEHÄLTER

- spezielle Einschubrillen für GN - Behälter
- 2 ergonomische Tragegriffe
- austauschbare Türdichtung
- Türöffnungswinkel 270°
- geeignet für den Wagen Artikelnr. LT0703730 S. 181
- Innenabmessungen (BxTxH): 535x325x495 mm



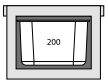


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0217086	650	450	625	86	**441,00**

THERMOBEHÄLTER

- mit 4 Spannverschlüssen verschließbarer Deckel
- Fassungsvermögen: GN 1/1 200 mm





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0217026	645	445	315	26	**285,00**

stalgast

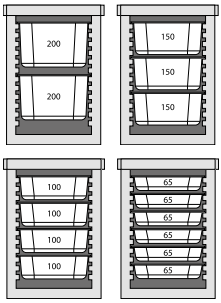
EPP THERMOBOXEN

EPP

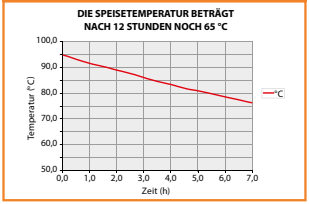
- langlebiges und elastisches Material
- besonders gute Isolierung
- leicht zu reinigen
- geeignet für GN-Behälter

THERMOBOX FRONTLADER

- mit umlaufender Griffleiste
- Tür schwenkbar um 270°
- robuste Edelstahlverschlüsse
- Tür zur Reinigung abnehmbar
- optimal für GN-Behälter mit dichtschließendem Deckel



Temperaturentwicklung der Speisen bei folgenden Gegebenheiten:
- Einfülltemperatur: 95 °C
- Umgebungstemperatur: 20 °C
- Behälterfüllung: komplett gefüllt





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0209093	645	445	625	93	**422,00**

THERMOBOX BÄCKEREINORM 600 X 400 MM



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0216200	685	485	260	53	**108,00**
LT0216300	685	485	360	80	**129,00**



PIZZA TRANSPORTTASCHE

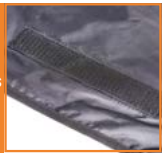
- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung mit Klettverschluss zum schnellen und einfachen Beladen
- transparentes Einsteckfach: 165x120 mm (BxT)
- komfortabler Tragegriff und Luftlöcher



Abmessung Einsteckfach: 120x165 mm (BxT)



Klettverschluss



Luftlöcher aus denen Feuchtigkeit entweichen kann



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (nutzbar) mm	T (nutzbar) mm	H (nutzbar) mm	Preis (€) netto
LT0602500	500	500	300	480	480	285	**27,70**

stalgast

THERMOISOLIERTER GETRÄNKEBEHÄLTER

- robustes, schlagfestes Gehäuse aus Polyetyhlen mit niedriger Dichte für den Kontakt mit Lebensmitteln
- doppelwandig
- Monoblock-Bauweise
- geeignet für kalte und heiße Getränke in einem Temperaturbereich von -40°C bis 100°C
- recycelbar
- tropffreier Ablasshahn





Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**LT0220010**	●	295	420	500	10	**261,00**
2.	**LT0220020**	●	295	420	675	20	**294,00**

THERMOBEHÄLTER BASIC LINE

INOX

- aus Edelstahl
- Deckel mit Silikondichtung, resistent gegen Abnutzung, mit sechs Spannverschlüssen
- durch die doppelten Wände und die spezielle Schaumisolierung können Speisen bis zu ca. acht Stunden warmgehalten werden
- aus eigener Fertigung



THERMOBEHÄLTER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0208100	330	210	10	**192,00**
LT0208150	330	270	15	**211,00**
LT0208200	330	365	20	**223,00**
LT0208300	330	450	30	**250,00**

THERMOBEHÄLTER AUS EDELSTAHL

INOX

- zum Transportieren und Warmhalten von Speisen
- Deckel mit Silikondichtung, resistent gegen Abnutzung, mit sechs Spannverschlüssen
- Boden mit Gummischutzring, dadurch untereinander stapelbar
- Entlüftungsventil zur Beseitigung von Druckunterschieden

Doppeldeckel ist resistent gegen Abnutzung der Silikondichtung



Sechs Spannverschlüsse



Handliche Griffe



Durch die doppelten Wände und die spezielle Schaumisolierung können Speisen bis zu acht Stunden warmgehalten werden



Mit Ablasshahn





stalgast

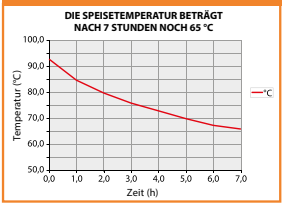


THERMOBEHÄLTER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0206100	330	235	10	**253,00**
LT0206150	330	295	15	**274,00**
LT0206200	330	365	20	**285,00**
LT0206250	330	440	25	**355,00**
LT0206300	330	475	30	**309,00**
LT0206350	330	585	35	**392,00**
LT0206500	480	400	50	**465,00**



Temperaturverteilung der Speisen bei folgenden Gegebenheiten:
- Einfülltemperatur: 95 °C
- Umgebungstemperatur: 20 °C
- Behälterfüllung: komplett gefüllt



THERMOBEHÄLTER MIT ABLASSHAHN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0207150	330	295	15	**324,00**
LT0207200	330	365	20	**336,00**
LT0207250	330	585	25	**388,00**





SIEGELGERÄT

- für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben
- schnell und einfach zu bedienen
- effizientes und appetitliches Versiegeln von Menüschalen
- hygienisch und auslaufsicher

SIEGELGERÄT

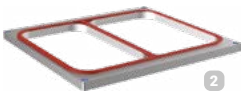
- hochwertiger Edelstahl
- gleichmäßige und präzise Siegeltemperatur im Bereich von 0-220°C
- automatischer Folienabschneider
- Spannvorrichtung, um das Aufrollen der Folie zu verhindern
- Druckdämpfer
- isolierter Griff schützt vor Verbrennungen
- Dichtfläche mit Antihaftbeschichtung
- Anti-Rutsch Füße
- beleuchtete Ein-/Ausschalter mit Überhitzungsschutz
- Aufheizzeit ca. 10 Minuten
- Siegelzeit bis zu 3 Sekunden
- inkl. Siegelrahmen für Einzelschalen

SIEGELRAHMEN

- hergestellt aus einer speziellen, korrosionsbeständigen Aluminiumlegierung
- für Schalen von 178x227 mm









Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**NT0501260**	Siegelgerät	260	565	220	0,65	230	**1608,00**
2.	**NT0599002**	Siegelrahmen zweigeteilt	-	-	-	-	-	**165,00**
3.	**NT0599003**	Siegelrahmen dreigeteilt	-	-	-	-	-	**165,00**

stalgast

KAMMER-VAKUUMIERGERÄTE

- zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln
- auch zum portionsweise Verpacken von trockenen Produkten geeignet
- Vorbereiten, Portionieren und Vakuumieren von Speisen für Sous Vide Garmethoden
- für alle Arten von Vakuumierbeuteln geeignet
- mit elektronischer Steuerung

VAKUUMIERGERÄT FÜR FLÜSSIGKEITEN

- geeignet um kalte Saucen oder andere Flüssigkeiten zu Vakuumieren
- Korpus aus Edelstahl
- hochwertige Kunststofftür
- ergonomischer Türgriff
- elektronische Druckanzeige
- Breite des Schweißbalkens 254 mm
- mit Aufhängung für Vakuumierbeutel
- Kammer mit gerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- Wandbefestigung möglich
- rutschfeste Füße
- max. Höhe des zu verpackenen Produkts 84 mm

speziell für Flüssigkeiten geeignet





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0501250	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230	**1198,00**

KAMMER-VAKUUMIERGERÄT

- mit Vakuumeter und elektronischer Steuerung
- transparenter Deckel
- Breite des Schweißbalkens 290 mm
- Siegelbandbreite (einfache Schweißnaht) 3,5 mm
- für glatte und gaufrierte Vakuumbeutel
- automatischer und manueller Zyklus
- Siegel- und Vakuumzeit wählbar
- Kapazität 77 l/h
- max. Beuteldicke 120 µm
- max. Höhe des zu verpackenden Produkts 110 mm
- Korpus aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0202115	360	430	378	300x350x50	0,63	230	**1338,00**



VAKUUMIERGERÄT

- tiefgezogene Edelstahl-Vakuumkammer für optimale Hygiene
- transparenter Deckel
- max. Beutelgröße: 250x350 mm
- Hochleistungsvakuumpumpe von Busch 99,80% (2 mbar) mit einer Kapazität von: 8 m³/h in NT0206250



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0206250	450	525	385	370x350x150	0,40	230	**4558,00**

VAKUUMBEUTEL -HALTERUNG

- besonders hilfreich beim Portionieren von Flüssigkeiten
- perfekte Ergänzung zum Vakuumiergerät für Flüssigkeiten NT0501250



Artikelnr.	Preis (€) netto
NT0199250	**81,40**

stalgast

VAKUUMBEUTEL, GLATT

- geeignet für Kammer-Vakuumiergeräte
- kochfest
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- Temperaturbeständig von -18 °C bis +120 °C
- 100er Pack , Preis pro 100er Pack



Artikelnr.	B mm	T mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0240250	150	250	bis zu 120	100	**24,55**
NT0240300	200	300	bis zu 120	100	**37,15**
NT0240350	250	350	bis zu 120	100	**58,40**

VAKUUMBEUTEL, GLATT

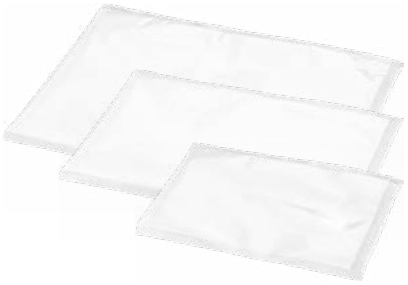
- geeignet für Kammer-Vakuumiergeräte
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- temperaturbeständig von -18 °C bis +99 °C
- Folienstärke 0,75 µm
- 100er Pack, Preis pro 100er Pack



Artikelnr.	B mm	T mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0230230	160	230	von -18 bis 99	100	**8,95**
NT0230300	200	300	von -18 bis 99	100	**14,75**
NT0230350	250	350	von -18 bis 99	100	**21,10**

VAKUUMBEUTEL, GAUFRIERT

- geeignet für Vakuumierer NT0201386 & NT0204390
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- temperaturbeständig von -18 °C bis +99 °C
- Folienstärke 0,75/0,95 µm
- 100er Pack, Preis pro 100er Pack



Artikelnr.	B mm	T mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
NT0220230	160	230	von -18 bis 99	100	**17,40**
NT0220300	200	300	von -18 bis 99	100	**26,90**
NT0220350	250	350	von -18 bis 99	100	**40,70**

TABLETTWAGEN

INOX

- für GN 1/1 Behälter oder Gastronorm-Tabletts
- beidseitig mit Edelstahlbügel zur Durchschub- und Transportsicherung
- vier Kunststoffrollen, davon zwei Rollen mit Feststellbremse
- Auflagenabstand: 80 mm

LT0706011 - passend für 14 x GN 1/1
LT0706021 - passend für 14 x GN 2/1
LT0707064 - passend für 16 x Backblech EN 600x400



Beidseitig mit Edelstahlbügel zur Durchschub- und Transportsicherung



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**LT0706011**	380	550	1735	**389,00**
	LT0706021	590	670	1735	**568,00**
2.	**LT0707064**	470	620	1735	**391,00**

TELLERWAGEN

- für bis zu 80 Teller
- Rahmen aus Edelstahl
- auf 4 Rollen, 2 davon mit Bremse
- für Teller von Ø 160 bis 320 mm
- max. Gewicht pro Teller 1.1 kg



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0223080	720	720	1820	**1102,00**

stalgast

SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN

INOX

- für kleinere und größere Cateringbetriebe geeignet
- besonders empfehlenswert für Restaurants, Bankett- und Hochzeitssäle sowie Kantinen
- Räder mit gummierter Lauffläche, 2 davon mit Bremsen
- Abmessung der Borde: 800x500 mm

SERVIERWAGEN

40kg

- Abmessung der Borde: 800x500 mm (BxT)
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0711002	Servierwagen mit 2 Borden	860	540	940	**138,00**
LT0711003	Servierwagen mit 3 Borden	860	540	940	**135,00**

SERVIERWAGEN

75kg

- Abmessung der Borde: 800x500 mm (BxT)
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0705002	Servierwagen mit 2 Borden	845	525	940	**143,00**
LT0705003	Servierwagen mit 3 Borden	845	525	940	**173,00**

SERVIERWAGEN

75kg

- Abmessung der Borde: 800x500 mm (BxT)
- Rollen mit Feststellbremse und gummierter Lauffläche



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0708002	Servierwagen mit 2 Borden	850	530	800	**153,00**
LT0708003	Servierwagen mit 3 Borden	850	530	800	**173,00**

SERVIERWAGEN

50kg

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- Abmessung der Borde: 620x420 mm (BxT)
- 4 Lenkräder, 2 mit Bremsen
- Abstand zwischen den Fachböden 290 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0712003	860	425	910	**136,00**

THERMOBOX-TRANSPORTWAGEN

- Traglast: bis zu 150 kg
- Oberfläche mit rutschfesten Noppen
- sehr leise Rollen, 2 davon Lenkrollen
- Griff klappbar
- Abmessung der Abstellfläche: 485x660 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0703730	730	480	890	**186,00**

THERMOBOX-TRANSPORTWAGEN

- klappbar
- aus Edelstahl
- Traglast: 150 kg
- Abmessung der Abstellfläche: 650 x 475 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0701740	740	480	870	**458,00**



REGAL AUS CHROMSTAHL

- einsetzbar in Lagern, Geschäften, professionellen Küchen
- 4 verstellbare Regalböden
- Tragkraft pro Regal bis 150 kg

Einfache Selbstmontage



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
LT0820900	900	455	1800	10,6	**177,00**

LAGERREGAL MIT GN1/1 - AUFNAHME

- einsetzbar in Lagern, Kühlhäusern, professionellen Küchen und anderen Betriebsstätten Lebensmittel
- stabile Konstruktion
- Regalböden aus Polypropylen, spülmaschinenfest
- Einsatz von GN-Behältern möglich
- 4 Regalebenen mit je zwei Einlegeböden
- verstellbare Füße
- einfache Montage









Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0412011	1120	360	1800	**529,00**

LAGERREGAL

- aus verchromten Stahl
- höhenverstellbare Drahtböden
- Traglast: 200 kg
- einfache Montage







Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0831061	610	455	1800	**262,00**
LT0831091	910	455	1800	**310,00**
LT0720124	1200	450	1800	**262,00**
LT0831122	1220	455	1800	**375,00**
LT0831152	1525	455	1800	**433,00**
LT0830061	610	610	1800	**303,00**
LT0830091	910	610	1800	**357,00**
LT0830106	1060	610	1800	**406,00**
LT0830122	1220	610	1800	**433,00**
LT0830152	1525	610	1800	**532,00**
LT0830182	1825	610	1800	**599,00**

MODULARE LAGERREGALE

- aus eloxiertem Aluminium
- Regalböden aus ABS-Kunststoff
- geeignet für Betriebstemperaturbereich von -30 bis 60°C
- Tragkraft pro Fachboden bis zu 120 kg
- mehrere Regale können zu einem Modul zusammengebaut werden
- Lenkrollen zusätzlich montierbar





LAGERREGAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT1146090	900	460	1680	**483,00**
LT1156090	900	560	1680	**504,00**
LT1156120	1205	560	1680	**588,00**
LT1146151	1510	460	1680	**619,00**
LT1156151	1510	560	1680	**661,00**

LAGERREGAL MIT 2 BEINEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT1146085	859	460	1680	**425,00**
LT1156085	859	560	1680	**446,00**
LT1146116	1164	460	1680	**504,00**
LT1156116	1164	560	1680	**525,00**
LT1146146	1469	460	1680	**588,00**
LT1156146	1469	560	1680	**614,00**



LENKROLLE MIT BREMSE FÜR LAGERREGALE AUS ALUMINIUM

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
LT1199001	100	**39,90**



LENKROLLE OHNE BREMSE FÜR LAGERREGALE AUS ALUMINIUM

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
LT1199002	100	**37,80**



VERBINDUNGSSTÜCK

- für die Verbindung von Lagerregalen aus Aluminium

Artikelnr.	Preis (€) netto
LT1199003	**13,15**



BUFFETBEDARF

Professioneller und funktioneller STALGAST Buffetbedarf ist sehr wichtig für das ansprechende Präsentieren, Servieren, Warmhalten und Kühlen verschiedener Speisen am Buffet.

Wärmelampen 190
Chafing Dishes, Heizelemente 191-195
Elektrische Suppentöpfe, Heißwasserkessel, Mengenbrüher 196-198
Isolierkannen, Krüge 200-201
Servierplatten, Tabletts, Rolltop-Präsenter 203-207
Getränkedispenser 200, 202-203
Buffetständer 208
Fingerfood-Schieferplatten 209
Fingerfood-Servierartikel 210-211

WÄRMELAMPEN

- konzipiert zum Warmhalten von Speisen
- für den Einsatz in Restaurants, Caterings, Bankettsälen sowie in Fast-Food Restaurants

BUFFET-WÄRMELAMPE

- Lampenschirm mit flexiblem Arm und Fußplatte
- mit Infrarotstrahler
- wahlweise mit einer oder zwei Lampen



Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0101001	270	700	0,25	230	**174,00**

DOPPELTE BUFFETWÄRMELAMPE

- aus Aluminium
- mit Infrarotstrahler
- passend für GN 1/1



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0103002	170	360	480	600	0,5	230	**168,00**

ERSATZLAMPE

- Lampe mit E27 Gewinde



Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0103999	140	175	0,25	230	**11,00**

WÄRMELAMPE

- zur Deckenbefestigung
- mit Infrarotstrahler
- Spiralkabel stufenlos einstellbar von 90 bis 170 cm



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0104001		173	0,25	230	**156,00**
BB0105002		173	0,25	230	**156,00**
BB0106003		173	0,25	230	**156,00**

WÄRMELAMPE

- zur Deckenbefestigung
- mit Infrarotstrahler
- Spiralkabel stufenlos einstellbar von 90 bis 170 cm



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0107001		290	0,25	230	**183,00**
BB0108002		290	0,25	230	**183,00**
BB0109003		290	0,25	230	**183,00**



CHAFING DISHES

- zum Warmhalten von Speisen
- wahlweise Varianten mit Brennpaste oder Elektroheizung
- individuell bestückbar für optimale Aufteilung
- geeignet für alle gastronomischen Betriebe und Caterings

SERIE CATERING

INOX

- besonders robust
- mit abnehmbaren, eingehängten oder Roll-Top Deckeln
- mit Griffen für den einfachen Transport

CHAFING DISH GN 1/1

- abnehmbarer Deckel mit Griff
- zwei Tragegriffe
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern
- stapelbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0408004	605	360	240	9	**59,45**

CHAFING DISH GN1/1, BASIC

- abnehmbarer Deckel mit Griff
- zwei Tragegriffe
- inklusive 1x GN 1/1 (65 mm) Behälterennpastenbehältern
- stapelbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0408005	605	360	240	9	**59,30**

ROLL-TOP CHAFING DISH CLASSIC - GN 1/1

- Roll-Top Deckel 90°-Winkel
- inklusive zwei Brennpastenbehältern
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)

Vorrichtung für ein Heizelement





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0405001	600	360	380	9	**184,00**

SERIE BUFFET

INOX

- elegantes Design mit Kippdeckel oder Roll-Top Deckel
- alle Chafing Dishes entweder mit Brennpaste oder mit Elektroheizung ausrüstbar

ROLL-TOP CHAFING DISH - GN 1/1

- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern

Vorrichtung für ein Heizelement





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0410006	660	335	400	9	**294,00**

ELEKTRO-CHAFING DISH

- thermostatische Regelung
- Wanne aus Kunststoff
- Deckel aus Edelstahl
- inklusive GN 1/1 Behälter (65 mm)

SUNNEX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0406002	570	350	285	8	0,76	230	**200,00**

stalgast

SERIE HOTEL

INOX

- hohe Qualität für anspruchsvollen Gebrauch und modernes Design mit polierter Oberfläche
- Roll-top Deckel oder Klappdeckel teilweise mit Sichtfenster

ROLL-TOP CHAFING DISH DELUXE - GN 1/1

- Roll-Top Deckel 180°-Winkel
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0409005	670	520	450	9	**306,00**

HEISSWASSER-SPENDER

- aus hochwertigem Edelstahl
- Fassungsvermögen 13 Liter
- inkl. eines Brennpastenbehälters



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB3004013	320	330	570	13	**188,00**

SUNNEX



ELEKTRO-CHAFING DISH

- thermostatische Regelung
- Wanne aus Kunststoff
- Gestell und Deckel aus Edelstahl
- inklusive GN 1/1 Behälter (100 mm)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0407003	620	480	300	13	2,0	230	**285,00**

Deckelhalter



einfache Bedienung



gut aufliegender Deckel



großer Zugriffsbereich



ELEKTRO-SUPPENSTATION

- Wanne aus hitzebeständigem Kunststoff
- Gestell und Deckel aus Edelstahl
- thermostatische Regelung
- komplett mit zwei Speisenbehältern mit Deckel und zwei Suppenschöpfern

SUNNEX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0404240	620	480	310	2 x 4	2,0	230	**317,00**

MOBILE CHAFING DISH HEIZUNG

SUNNEX

- höhenverstellbar
- maximale Höhe: 115 mm
- minimale Höhe: 90 mm
- einfacher Auf- und Abbau
- passend zu Chafing Dish BB0409005, BB0410006, BB0408004, BB0405001





Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0202350	110	160	0,35	230	**101,00**

ELEKTRO-HEIZELEMENT

- Temperatureinstellung: 65 °C bis 90 °C
- passend zu Chafing Dish: BB0409005, BB0410006, BB0405001
- einfacher Ein- und Abbau



Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0201250	250	200	0,25	230	**124,00**

BRENNPASTENBEHÄLTER

- geeignet für alle gängigen Brennpasten



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BB0301060	60	**8,95**

ELEKTRO-HEIZELEMENT

- Temperatureinstellung: 45 °C bis 225 °C
- stufenlose Temperaturreglung
- einfacher Ein- und Abbau
- passend zu Chafing Dish: BB0409005, BB0410006, BB0405001





Artikelnr.	B mm	T mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0203400	230	200	0,40	230	**71,10**
BB0203700	250	200	0,70	230	**123,00**

ELEKTRISCHE SUPPENTÖPFE

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- geeignet für Suppen, Cremesuppen und Saucen
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Gehäuse aus lackiertem Stahl
- Heizelement mit Thermostat



Kapazität 5,7 L

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0504300	280	340	5,7	0,3	230	**135,00**

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- empfohlen für Suppen, Cremesuppen und Saucen
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Temperatureinstellung 65°C-95°C auf 1°C genau regulierbar
- Deckel mit Löffelausschnitt
- Gehäuse aus lackiertem Stahl
- Suppeneinsatz und Deckel aus Edelstahl

Elektronische Steuerung



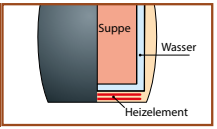


Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0505400	Suppentopf	395	340	9	0,4	230	**143,00**
BB0506001	Topfeinsatz	245	255	10	-	-	**47,95**

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- Temperatureinstellung bis 85°C
- Klappdeckel mit Löffelausschnitt
- Stahlgehäuse schwarz lackiert
- Suppeneinsatz aus Edelstahl
- thermostatische Regelung

Gleichmäßige Erwärmung durch die Wasserkammer





Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0501435	340	370	8,5	0,4	230	**114,00**

stalgast

ELEKTRISCHER SUPPENTOPF

- Temperatureinstellung bis 85°C
- Klappdeckel mit Löffelausschnitt
- massives Gehäuse aus schlagfestem Kunststoff
- Suppeneinsatz, Deckel und Wasserbecken aus Edelstahl
- thermostatische Regelung
- inklusive Suppenschöpfer

Suppeneinsatz aus Edelstahl





SUNNEX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0502400	350	360	10	0,4	230	**300,00**



HEISSWASSER-SPENDER

- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- isolierte Griffe
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Hahn
- aus pulverbeschichtetem Stahl
- Betriebskontrollleuchte

GREDIL

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BB3003087**	Heißwasser-Spender	225	-	-	495	8,7	1,5	230	**177,00**
	BB3003205	Heißwasser-Spender	295	-	-	570	20,5	2,5	230	**195,00**
2.	**BB3599300**	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	**30,55**

HEISSWASSER-SPENDER

- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- isolierte Griffe
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Hahn
- aus poliertem Edelstahl
- Betriebskontrollleuchte

GREDIL



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BB3001010**	Heißwasser-Spender	280	-	-	487	10	1,5	230	**119,00**
	BB3001018	Heißwasser-Spender	365	-	-	498	18	2,5	230	**138,00**
2.	**BB3599300**	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	**30,55**

GLÜHWEIN- UND HEISSWASSERKESSEL

- aus poliertem Edelstahl
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- abgedecktes Heizelement
- Betriebskontrollleuchte



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BB0601100**	Heißwasser-Spender	225	-	-	460	10	2,4	230	**123,00**
	BB0602190	Heißwasser-Spender	275	-	-	580	19	2,6	230	**182,00**
2.	**BB3599300**	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	**30,55**



HEISSWASSER-SPENDER DOPPELWANDIG

GREDIL

- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- senkt den Stromverbrauch um bis zu 30%
- doppelwandiges Gehäuse gibt weniger Wärme ab
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- aus poliertem Edelstahl
- Betriebskontrollleuchte

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BB3002010**	Heißwasser-Spender	230	-	-	500	10	1,5	230	**125,00**
	BB3002018	Heißwasser-Spender	290	-	-	498	18	2,5	230	**146,00**
2.	**BB3599300**	Tropfschale	-	300	150	-	-	-	-	**30,55**

HEISSWASSER-SPENDER, DOPPELWANDIG

- doppelwandig, aus poliertem Edelstahl
- mit Abtropfschale
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 100 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- abgedecktes Heizelement
- Betriebskontrollleuchte



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0603090	241	480	9	2,4	230	**200,00**
BB0604180	288	602	18	2,4	230	**231,00**

stalgast

SERVIER-BESTECK

- professionelles Servier-Besteck
- aus poliertem Edelstahl
- aus einem Stück gefertigt
- ohne Schweißnähte
- einfach zu Reinigen

INOX 18/10


1


2


3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**KK0601310**	Servierlöffel geschlitzt	310	-	**10,30**
2.	**KK0603315**	Servierlöffel	315	-	**10,30**
3.	**KK0605310**	Suppenschöpfer	310	0,08	**12,85**

KARTENHALTER MIT KLEMME



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4109102	102	**2,75**

ELEKTRO-WASSERKOCHER

- aus poliertem Edelstahl
- großer Deckel für eine einfache Befüllung
- Füllstandsanzeige
- Automatikschalter
- Überhitzungsschutz
- Basis ermöglicht 360° Drehung
- Betriebskontrollleuchte







Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0720420	333	232	286	4,2	1,4	2	230	**78,45**

GETRÄNKE-DISPENSER

- ideal für kalte und warme Getränke
- Gehäuse aus Edelstahl
- Innenseite aus Edelstahl
- klappbare Füße zur besseren Lagerung

Abnehmbarer Deckel mit Griff





Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BB0810095**	Getränke-Dispenser	230	410	9,5	**74,75**
	BB0810140	Getränke-Dispenser	230	560	14,0	**113,00**
2.	**BB3599140**	Tropfschale	140	20	-	**7,30**

ISOLIERPUMPKANNE

- Innenseite aus Edelstahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen



Abnehmbarer Deckel mit Pump-Druckknopf



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BB0806250**	Isolierpumpkanne	-	360	2,5	**41,30**
2.	**BB3599140**	Tropfschale	140	20	-	**7,30**

ISOLIERPUMPKANNE

- Innenseite aus Edelstahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen



Abnehmbarer Deckel mit Pump-Druckknopf



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BB0806400**	Isolierpumpkanne	-	380	4,0	**51,50**
	BB0806500	Isolierpumpkanne	-	430	5,0	**66,00**
2.	**BB3599140**	Tropfschale	140	20	-	**7,30**

stalgast



ISOLIERKANNE

- ideal für warme und kalte Getränke
- aus Edelstahl
- Deckel aus schwarzem Polypropylen

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0803150	245	1,5	**28,65**
BB0805200	285	2,0	**30,50**



SOLIERKANNE

INOX

- Klappdeckel
- Innenseite aus Edelstahl

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0710100	235	1,00	**49,45**
BB0711150	250	1,50	**54,75**
BB0712200	295	2,00	**56,85**



KAFFEEKANNE

INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0702040	0,5	**13,05**
BB0703085	1,0	**21,10**
BB0704140	1,5	**26,60**
BB0705195	1,9	**34,50**



MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN

INOX

- ideal zum Milchaufschäumen

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0901035	0,35	**10,60**
BB0901060	0,60	**14,80**
BB0901100	1,00	**20,60**
BB0901150	1,50	**25,80**
BB0901200	2,00	**32,35**



EDELSTAHLKANNE

INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1085020	2,0	**31,80**



SAFTKRUG

PC

- aus Polycarbonat

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1003170	1,7	**12,15**

SAFTDISPENSER

- Gehäuse aus Edelstahl, poliert
- Behälter aus Polycarbonat
- Crasheisröhre für die Kühlung
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1102080	265	350	560	8	**135,00**

SAFTDISPENSER

- Gehäuse aus Edelstahl, poliert
- Behälter aus Polycarbonat
- Crasheisröhre für die Kühlung
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1102050	220	280	510	5	**170,00**

CERIALIENSPENDER

- Gehäuse aus Edelstahl
- Behälter aus Polycarbonat
- Portionierung durch einfaches Drehen
- nicht spülmaschinenfest



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1101040	185	240	600	4	**128,00**

GETRÄNKEDISPENSER

- gleichmäßige Umwälzung
- Gehäuse aus Edelstahl
- robuste Getränkebehälter aus Polycarbonat
- mit 55 dB besonders leise
- inkl. Tropfschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB1103002	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	**1408,00**

SLUSH-EIS-MASCHINE 2X12 LITER

- zur Zubereitung gefrorener Getränke
- Deckel mit Beleuchtung
- elektronische Temperaturregelung
- effizientes Kühlsystem
- leicht zu reinigen
- mit Nachtmodus Funktion
- Kältemittel: R290
- inkl. Tropfschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB1103001	470	510	810	2x12	62	0,9	230	**2802,00**



SERVIERPLATTE OVAL

INOX

- breiter Rand 3 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB1401254	254	183	**6,60**
BB1401302	302	202	**9,25**
BB1401348	348	233	**11,65**
BB1401392	392	262	**16,10**
BB1401498	498	346	**24,50**



TELLERGLOCKE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB1602250	250	110	**26,60**

EDELSTAHL-AUSLAGETABLETT

INOX

- rechteckig

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1901250	270	210	25	**15,70**
BB1901280	300	235	25	**17,75**
BB1901310	325	250	25	**19,05**
BB1901340	355	275	25	**23,95**
BB1901400	420	295	25	**27,85**
BB1901460	480	340	25	**37,95**
BB1901550	580	365	25	**64,25**



TABLETT

TABLETT

- Farbe Schwarz
- rutschhemmende Oberfläche
- spülmaschinenfest

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BB2510355**	355	-	-	25	**12,95**
	BB2511405	405	-	-	25	**19,70**
2.	**BB2506450**	-	405	305		**18,85**
	BB2507510	-	460	360		**25,50**
	BB2508560	-	510	380		**35,40**
	BB2509650	-	650	450		**48,75**



SERVIERTABLETTS

- verschiedenen Formen und Größen, einschließlich GN 1/1
- zwei Mahagonifarben zur Auswahl
- BB2504550: rutschhemmende Oberfläche

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
1.	**BB1203011**	530	325	**16,00**
2.	**BB2504550**	550	400	**24,40**



POLYPROPYLENTABLETTS

- in verschiedenen Größen erhältlich
- abgerundete Ecken
- verfärbungsresistent
- BB3301530 - GN 1/1

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BB3301530**	530	325	-	**14,90**
2.	**BB3303456**	456	356	-	**9,55**
3.	**BB3302415**	415	305	-	**7,70**



TABLETT

- rechteckig
- Farbe Braun
- mit Griffen
- aus Polypropylen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB2512430	430	305	30	**7,50**



stalgast

POLYESTERTABLETTS

- Farbe Granit
- fiberglasverstärkt
- BB2601011 mit rutschfester Gummioberfläche
- Polyester



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BB1201011**	530	325	-	**19,60**
2.	**BB2601011**	530	325	-	**42,00**

TABLETT

- Temperaturbereich von -40 °C bis +130 °C



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BB2604530**	530	370	17	**25,90**
2.	**BB2604460**	460	360	20	**20,30**
3.	**BB2604011**	530	325	17	**22,90**

TABLETT

- laminiert
- rutschfest
- Temperaturbereich von -10 °C bis +80 °C
- spülmaschinengeeignet bis max. Temperatur von 80°C



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB2515530	530	370	15	**26,40**

TABLETT GN 1/1

- laminiert
- rutschfest
- Temperaturbereich von -10 °C bis +80 °C
- spülmaschinengeeignet bis max. Temperatur von 80°C



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BB2515011**	530	325	15	**23,85**
2.	**BB2516011**	530	325	15	**23,85**
3.	**BB2517011**	530	325	15	**23,85**

FAST FOOD TABLETTS

PP

- ideal für die Systemgastronomie
- erhältlich in drei Größen und sechs Farben
- leicht zu reinigen








Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6601001		250	350	**3,35**
BB6601002		250	350	**3,35**
BB6601003		250	350	**3,35**
BB6601004		250	350	**3,55**
BB6601005		250	350	**3,55**
BB6601006		250	350	**3,55**

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6602001		300	400	**4,45**
BB6602002		300	400	**4,45**
BB6602003		300	400	**4,45**
BB6602004		300	400	**4,45**
BB6602005		300	400	**4,45**

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6603001		350	450	**6,60**
BB6603003		350	450	**6,60**
BB6603004		350	450	**6,25**
BB6603005		350	450	**6,25**
BB6603006		350	450	**6,25**

TABLETTSTÄNDER

Cr

- zusammenfaltbar für leichten Transport und Aufbewahrung
- mit Kunststofffüßen zum Schutz des Bodenbelages
- mit extra stabilen Nylongurten, die das Tablett halten



extra stabile Nylongurte



Kunststofffüße



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CE0701001	470	480	780	**68,95**

stalgast

ROLLTOP-HAUBE GN 1/2

- Rolltop-Haube aus Polycarbonat (90° Winkel)
- passend für Brotkorb TT4612001
- geeignet für GN 1/2 Polycarbonat-Behälter der Serien PREMIUM und STANDARD
- für GN 1/2 Edelstahl-Behälter der Serie BASIC



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1204012	336	280	145	**47,30**

KÜHLSYSTEM - GN 1/1

- komplett mit Rolltop-Haube (90° Winkel), Edelstahltablett GN 1/1 - 20 mm, Kühlschale GN 1/1 - 65 mm und Kühlakku
- Ersatz Rolltop-Haube erhältlich



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	**49,35**
BB1205011	Kühlschale - Komplettset	530	325	240	**108,00**
BB1299235	Kühlakku - 2er Pack	235	119	31	**7,75**

ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF TABLETT

- Rolltop-Haube (90° Winkel) aus Polycarbonat
- GN 1/1 Tabletts in verschiedenen Ausführungen



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	**49,35**
BB1203011	Tablett GN 1/1 aus laminiertem Schichtstoff, Farbe Mahagoni	530	325	-	**16,00**
BB1201011	Polyestertablett Farbe Granit GN 1/1	530	325	-	**19,60**

ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF CHAFING-DISH

- Haube aus Polycarbonat



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	-	-	-	**49,35**
BB0406002	Elektro Chafing-Dish	570	350	285	8	0,76	230	**200,00**

ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF GN-BEHÄLTER

- Haube aus Polycarbonat
- Gastronormbehälter GN 1/1 aus Edelstahl



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1204011	Rolltop-Haube aus Polycarbonat GN 1/1	535	330	175	**49,35**
GN0111065	GN 1/1 Behälter aus Edelstahl	530	325	65	**16,20**



BUFFET-STÄNDER

Buffet-Ständer eignen sich hervorragend für die Produktpräsentation bei Frühstücks- und Bankettbuffets. Verschiedene Höhen bei den Buffet-Ständern, sowie die große Auswahl an unterschiedlichen Einlegeplatten, ermöglichen Ihnen eine einzigartige und platzsparende Anordnung Ihrer Speisen und Snacks.
Die Einlegeplatten sind in verschiedenen Längen und Ausführung erhältlich.
Die einfache Handhabung beim Auf- und Abbau, und das originelle Design machen das Buffet-Ständer-System perfekt für elegante Empfänge, Veranstaltungen und Caterings.



SCHIEFERPLATTE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB4010022	200	200	5	**5,65**
BB4010021	200	100	5	**3,35**
BB4010033	300	300	5	**12,05**
BB4010032	300	200	5	**7,50**



1



2

BUFFET-STÄNDER

- Einschübe gerade Seite

INOX

Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BB5001570**	●	hoch	150	150	570	**142,00**
2.	**BB5001355**	●	niedrig	150	150	355	**98,95**

stalgast



FINGERFOOD SCHIEFERPLATTEN

- zum Servieren von Snacks, Beilagen und Desserts
- ideal zur Verkostung und Präsentation von Speisen
- aus Naturstein mit gebrochenen Kanten

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- in vier verschiedenen GN-Größen



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4101011	GN 1/1	530	325	5	1	**21,75**
BB4101012	GN 1/2	325	265	5	1	**13,75**
BB4101013	GN 1/3	325	175	5	1	**10,70**
BB4101014	GN 1/4	265	160	5	1	**8,15**

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- quadratisch



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4010022	200	200	5	1	**5,65**
BB4010033	300	300	5	1	**12,05**
BB4102101	100	100	5	4	**5,75**

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- BB4103301 mit Drehfuß
- rund



Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4103301	300	5	1	**27,75**
BB4103300	300	5	1	**7,90**
BB4103330	330	5	1	**10,40**

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- in zwei verschiedenen GN-Größen
- mit Griffen



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4104012	GN 1/2	325	265	5	1	**13,85**

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- rechteckig



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4010021	200	100	5	1	**3,35**
BB4010032	300	200	5	1	**7,50**
BB4102402	400	250	5	1	**11,30**
BB4102401	400	120	5	1	**6,45**

FINGERFOOD SERVIERARTIKEL

MINI DIP

- satinierter Edelstahl

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK2602072	72	48	0,12	**2,00**

MINI DIP

- Edelstahl Hammerschlagoptik

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**KK2701057**	57	45	0,075	**1,60**
2.	**KK2702072**	72	48	0,120	**2,60**

SERVIER-BECHER

- geeignet für Wraps, Pommes Frites etc.

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK2401088	88	110	0,3	**8,85**

SERVIER-EIMER

Cu



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1601120	120	120	0,90	**16,85**

SERVIER-EIMER

- aus Edelstahl
- zum Servieren von Beilagen und Tapas

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1605095	95	95	0,400	**6,90**
KK1605120	120	120	0,900	**10,95**

POMMESTÜTENSTÄNDER

- schwarz



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1612150	100	150	**5,10**

SERVIER-BECHER

- KK2502088 Hammerschlag

INOX





Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**KK2501088**	88	85	0,41	**5,40**
2.	**KK2502088**	88	85	0,41	**6,85**

stalgast

SERVIER-FRITTIERKORB

- nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- zum Servieren von Snacks oder Speisen



1 2

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**KK1614080**	80	-	-	65	**9,85**
2.	**KK1615080**	-	100	80	70	**11,35**

SERVIER-FRITTIERKORB

- kupferfarben
- zum Servieren von Beilagen und Tapas



1 2

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**KK1603080**	100	80	70	**13,40**
2.	**KK1603100**	100	100	70	**11,35**

SERVIER-FRITTIERKORB

- zum Servieren von Beilagen und Tapas

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK1611100	105	90	60	**19,45**



MINI-STIELKASSEROLE

- aus Edelstahl

INOX



1 2

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BB4003068**	68	43	0,13	**9,15**
2.	**BB4004011**	110	60	0,38	**17,85**

EMAILLE KAFFEEBECHER

- glatte und strapazierfähige Oberfläche
- dauerhafte Farbbeständigkeit
- hitzebeständig



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	Preis (€) netto
TT3102040	80	80	0,400	**6,90**



CATERING EQUIPMENT

Vielseitiges, funktionelles und leichtes STALGAST Catering Equipment ist unverzichtbar für die professionelle Ausstattung von Events und Outdoor-Caterings. Unsere Heizstrahler eignen sich hervorragend, um bei Ihren Events eine komfortable und stabile Temperatur zu erschaffen.

Elektrischer Heizstrahler hängend . . . 213-214
Elektrischer Tischheizstrahler 214
Gas-Heizstrahler 215
Klappbare Buffetmöbel 216
Stretchhussen 217
Abgrenzungsständer 217

ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants sowie für Eventzelte
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Wirkungskreis: etwa 17 m²
- Schutzart IP44

INOX



1



2



3

Fernbedienung passend zu Artikel CE0201001



Eingeklappter Heizstrahler



Sonnenschirm mit integriertem Heizstrahler



1 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- inklusive Fernbedienung
- eingebaute LED-Beleuchtung
- drei Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0201001	585	300	3,2	2,1	230	**263,00**

2 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- drei Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0202001	530	300	2,0	1,8	230	**202,00**

3 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER FÜR SONNENSCHIRM

- hängend
- passend für jede Sonnenschirmstange mit einem Durchmesser von 30 bis 65 mm
- einzigartige Konstruktion bietet einen erhöhten Wärmebereich
- Sonnenschirm kann trotz montiertem Heizstrahler geschlossen werden
- 3 Heizstufen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0203001	1000	850	3,6	2,0	230	**217,00**

ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants, sowie für Eventzelte
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Schutzart IP44

AI



1



2

Fernbedienung passend zu Artikel CE0302001



Deckenmontage



1 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- Wand- oder Deckenmontage
- eine Heizstufe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0301450	455	90	100	1,5	1,5	230	**195,00**

2 ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- Wand- oder Deckenmontage
- inklusive Fernbedienung
- zwei Heizstufen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0302001	1050	90	100	2,4	3,0	230	**430,00**

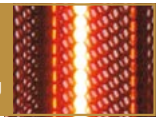
ELEKTRISCHER TISCHHEIZSTRAHLER

- Stehtisch mit integriertem Heizstrahler
- geschütztes Heizelement
- mit Beinschutz
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Schutzart IP44



INOX

Besondere Schutzbeschichtung



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0404001	600	1100	17,5	1,5	230	**501,00**

stalgast

GAS-HEIZSTRAHLER

- Gasheizlampe mit Flamme empfohlen für Restaurantgärten, Terrassen, Pavillons und Außenbereich von Cafés
- ideal für Veranstaltungen im Freien
- Grundgehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl, schwarz
- Piezo-Zündung
- Gasverbrauch ca. 945g/h
- Raum für eine Gasflasche im Basisgehäuse des Strahlers inkl. Befestigungssatz
- einfache und schnelle Montage



Artikelnr.	Ø mm	L mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0131001	460	-	2210	13	G30	**346,00**

KLAPPBARE BUFFETMÖBEL

PE

- besonders stabil
- Platte aus Polyethylen
- geeignet für den Innen- und Außenbereich
- einfaches Transportieren und Lagern



1 BUFFETTISCH KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt: 1220x610x50 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0501122	1220	610	740	8,9	**113,00**

2 BUFFETTISCH KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt: 920x760x90 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0501183	1830	760	740	13,7	**157,00**

3 BUFFETTISCH RUND KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt: 1150x50 mm (ØxH)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0504122	1150	740	13,6	**147,00**

4 KLAPPSTUHL

- Abmessung, geklappt: 475x170x1150 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0503001	475	530	870	4,5	**66,35**

5 KLAPPBANK

- Abmessung, geklappt: 910x280x90 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0502182	1830	280	430	8,8	**109,00**

6 STEHTISCH KLAPPBAR

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0505800	800	1100	9,3	**111,00**

stalgast

STRETCHHUSSEN FÜR BUFFETMÖBEL

- anschmiegsame Stretchhussen für eckige Buffettisch und Buffetstühle
- Zusammensetzung: 10% Elasthan, 90% Polyester
- empfohlen für Banketträume, Restaurants, Catering und Außenbereiche
- in zwei beliebten Farben erhältlich
- Hussen können bei 30°C in der Waschmaschine gewaschen werden



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Farbe	Preis (€) netto
1.	**CE0801010**	für Stehtisch CE0505800	○	**19,55**
	CE0801020	für Stehtisch CE0505800	●	**19,55**
2.	**CE0802020**	für Buffettisch rund CE0504122	●	**24,35**
3.	**CE0804010**	für Buffettisch klappbar CE0501122	○	**16,65**
	CE0804020	für Buffettisch klappbar CE0501122	●	**16,65**
4.	**CE0805010**	für Buffettisch klappbar CE0501183	○	**20,80**
	CE0805020	für Buffettisch klappbar CE0501183	●	**20,80**
5.	**CE0803010**	für Klappstuhl CE0503001	○	**14,05**
	CE0803020	für Klappstuhl CE0503001	●	**14,05**





2 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- Zugband schwarz
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB3220001	320	900	2	**60,20**

3 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- ohne Verbindungstau

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB3201001	310	910	**67,65**

4 VERBINDUNGSTAU

- Beschläge verchromt

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
BB3210150	●	1500	**22,35**
BB3211150	●	1500	**23,35**





BAR EQUIPMENT

Exklusives und professionelles STALGAST Bar Equipment und nützliches Zubehör sind sehr beliebt für die Getränkezubereitung und den Getränkeservice auf hohem Niveau.

Blender, Mixbecher 219
Ausgießer, Zitruspressen 220
Messbecher und Bar-Equipment 221-223
Eiseimer, Flaschenkühler und Ständer 224
Speedrack, Gläserschienen 223, 225
Zitruspresse 225-226
Eiswürfelbereiter, Zubehör und Eiscrusher 226-230
Bar Display Cooler 231

BLENDER

- für die Zubereitung von Cocktails oder Getränken mit Crushed Ice
- stufenlose regulierbare Geschwindigkeit
- Edelstahl-Klingen
- automatischer Stopp, wenn das Gefäß entfernt wird
- Impuls-Funktion
- Kupplung aus Metall
- Deckel mit Einfüllöffnung
- inkl. Stößel

BPA FREE



2 3



1

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BE0127016**	Blender	195	230	490	2,00	28000	1,6	230	**111,00**
2.	**BE0127097**	Mixbecher	-	-	-	1,60	-	-	-	**56,05**
3.	**BE0127098**	Mixbecher	-	-	-	2,00	-	-	-	**61,10**



1

BLENDER

- für die Zubereitung von Cocktails oder Getränken mit Crushed Ice
- stufenlose regulierbare Geschwindigkeit
- Edelstahl-Klingen
- automatischer Stopp, wenn das Gefäß entfernt wird
- eingebauter Timer: 1-5 Minuten
- Deckel mit Einfüllöffnung
- Kupplung aus Metall
- inkl. Stößel

BPA FREE



2 3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BE0127020**	Blender	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	**141,00**
2.	**BE0127097**	Mixbecher	-	-	-	1,60	-	-	-	**56,05**
3.	**BE0127098**	Mixbecher	-	-	-	2,00	-	-	-	**61,10**

BLENDER

- für die Zubereitung von Cocktails oder Getränken mit Crushed Ice
- stufenlose regulierbare Geschwindigkeit
- Edelstahl-Klingen
- automatischer Stopp, wenn das Gefäß entfernt wird
- eingebauter Timer: 1-5 Minuten
- 3 einstellbare Programme
- Deckel mit Einfüllöffnung
- Kupplung aus Metall

BPA FREE



2 3



1

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BE0127220**	Blender	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	**170,00**
2.	**BE0127097**	Mixbecher	-	-	-	1,60	-	-	-	**56,05**
3.	**BE0127098**	Mixbecher	-	-	-	2,00	-	-	-	**61,10**

ZITRUSPRESSE

Al

- hergestellt aus Aluminium, lackiert



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1717055	55	208	**10,50**

ZITRUSPRESSE

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0307350	130	100	0,35	**23,80**

SEKTFLASCHENVERSCHLUSS



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0203001	35	55	**5,50**

FREIE AUSGIESSER



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BE0210001	114	1	**2,75**

UNIVERSALAUSGIESSER

- aus Kunststoff
- Preis pro Stück



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BE3401004	65	12	**0,80**

COCKTAILSIEB

- Ø 115 mm



Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
1.	**BE0301002**	130	**3,90**

KELLNERMESSER



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0303110	110	**4,70**

KELLNERMESSER



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0306120	120	**4,85**

FLASCHENÖFFNER



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0302001	127	**3,85**

stalgast

SPEED- SHAKER

Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BE3601090**		90	180	0,9	**6,50**
2.	**BE0502099**		90	180	0,9	**7,80**



1



2

COCKTAILSHAKER

- dreiteilig

Nr.	Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BE0506700**	0,7	**26,70**
2.	**BE0505500**	0,5	**10,45**



1



2



3

EDELSTAHL SPEED-SHAKER

Nr.	Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
3.	**BE0503099**	130	0,53	**10,20**

JIGGER

- doppelseitig



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0207024	0,020-0,040	**4,65**
BE0208255	0,025-0,050	**5,05**

MESSBECHER



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0205025	0,25	**8,25**

STÖSSEL

- für Früchte
- hergestellt aus ABS



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0304110	210	**3,85**

BARLÖFFEL

- Modell TT0822202 erhältlich im 12er Pack
- Preis pro Stück
- Edelstahl



Nr.	Artikelnr.	L mm	VPE Stück.	Preis (€) netto
1.	**TT1122201**	200	1	**6,20**
2.	**BE0201285**	285	1	**4,45**
3.	**TT0822202**	202	12	**1,25**
4.	**BE0202210**	210	1	**5,70**
5.	**BE0201280**	280	1	**1,90**



SCHNEIDBRETT, RUTSCHFEST

PP

- mit rutschfestem Rand, grün
- mit praktischem Aufhängeloch
- spülmaschinenfest

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1007270	270	190	9	**8,30**
MS1007350	350	250	10	**15,40**



SCHÄLMESSER

Artikelnr.	L mm*	Preis (€) netto
MS0982100	100	**2,70**

BARMATTE

- praktische Unterlagen aus strapazierfähigem Material



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BE0702590**	590	80	16	**12,30**
2.	**BE0702450**	450	300	10	**17,65**

BAR-CADDY

- Abmessungen des Serviettenhalters: 140x130 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0705006	240	150	105	**11,20**

ZUTATENBEHÄLTER



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0701500	500	160	90	**36,45**

SPEEDRACK

- Flaschenregal zur Wandmontage

INOX | PL EIGENE FERTIGUNG



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0803001	550	100	150	**30,65**

BAR BEHÄLTER



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0508001	120	140	**10,90**



EISEIMER

- inklusive Abtropfgitter und Zange

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0606020	150	220	2	**46,15**



FLASCHENKÜHLER AUS EDELSTAHL, MATT

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0601019	1,9	**22,45**



WEIN- / SEKTKÜHLER

- hergestellt aus Acryl

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0706001	272	204	194	**22,95**



WEINKÜHLERSTÄNDER

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BE0604099	600	**60,25**



WEINKÜHLERSTÄNDER

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BE0605099	680	**76,35**



WEIN- / SEKTKÜHLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0603045	210	205	4,5	**19,65**



WEIN- / SEKTKÜHLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0602045	200	205	4,5	**18,70**

SODA SIPHON

- für die Zubereitung von kohlensäurehaltigen Getränken
- Druckregelventil für maximalen Komfort und Sicherheit
- praktischer Spender
- Markierung zur Vermeidung von Überfüllung
- passende Kartuschen BK9978010

INOX



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BK0178100	1	**112,00**

KARTUSCHEN FÜR SODASIPHONS

- jede Kartusche enthält 8g reines CO_2
- aus hochwertigem Edelstahl
- passend für alle handelsüblichen Siphons



Artikelnr.	VPE Stück.	Preis (€) netto
BK9978010	10	**9,40**

GLÄSERSCHIENEN

- Artikel BE0806002 - mit zwei Reihen
- Artikel BE0806003 - mit drei Reihen
- Artikel BE0806005 - mit fünf Reihen

Cr



Artikelnr.	B mm (vorne)	B mm (hinten)	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0806002	200	160	355	70	**8,35**
BE0806003	295	255	355	70	**14,10**
BE0806005	480	450	355	70	**23,10**

ZITRUSPRESSE

- Durchmesser des Siebes 120 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE1001225	185	225	710	**84,35**

ZITRUSPRESSE

- die Presse wird über den Pressdeckel mit Hebel bedient
- die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind aus rostfreiem Edelstahl
- 1450 U/min.

Behälter, Pressdeckel & Presskegel sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1004396	212	287	396	0,23	230	**550,00**

ELEKTRISCHE SAFTPRESSE

- Geschwindigkeit 900 U/Minute
- hergestellt aus eloxiertem Aluminium
- transparente Abdeckung
- inklusive zwei Presskegel

Inklusive zwei Presskegel





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1002440	315	200	440	5,7	0,18	230	**225,00**

EISDISPENSER

- für die Herstellung von Crushed Ice
- geeignet für Bars, Clubs, Hotels oder z.B. Fischhändler
- hohe Kapazität von bis zu 90 kg/24 h
- isolierter Eisbehälter mit einem Fassungsvermögen von 5 kg
- 3/4" Wasseranschluss
- Abflussschlauch
- luftgekühlt
- Kältemittel R290
- Gehäuse aus Edelstahl AISI304



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE2103090	396	708	871	61	0,44	230	**6840,00**

ELEKTRISCHER EISCRUSHER

- langlebiger, geräuscharmer Motor
- Schneidwerk aus Edelstahl
- große Einfüllöffnung
- inkl. Behälter für Crushed Ice GN 1/6, 150 mm Höhe
- Leistung: 30 kg/h



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1104200	175	270	490	90	9	0,25	230	**394,00**

stalgast

MANUELLER EISWÜRFELBEREITER

- Tischgerät
- produziert bis zu 12 kg Eis in 24 Stunden
- ein Kilo Vorratsbehälter
- Kältemittel R600a
- zwei Liter großer Wassertank zur manuellen Wasserbefüllung (kein Festwasseranschluss)
- mit Wasserablasschraube
- hält Eis bis zu vier Stunden kalt
- Auswahl von kleinen, mittleren oder großen Eiswürfel
- schwarzes ABS-Gehäuse
- Ideal für kleine Restaurants und Bars
- Gewicht etwa 12,8 kg

Hohlwürfel





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1201010	305	380	380	0,13	230	**404,00**

MANUELLER EISCRUSHER

- Behälter und Schubladen aus Kunststoff



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE1101001	160	135	270	**54,60**

NUGGETEISBEREITER

INOX





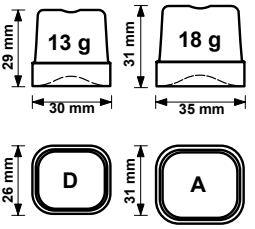
- geeignet für Bars, Restaurants, Hotels, Supermärkte etc.
- Eisnuggets zu 91% trocken
- geringer Wasserverbrauch 1 l Wasser = 1 kg Eis
- produziert bis zu 55 kg Eis in 24 Stunden
- 10 kg Vorratsbehälter
- Gehäuse aus Edelstahl AISI304
- luftgekühlte Ausführung
- für eine Umgebungstemperatur bis +43°C
- isolierte Tür und Wände

Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg	Wasserverbrauch Liter/kg	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE2301055	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	**4490,00**

LUFTGEKÜHLTE EISWÜRFELBEREITER

- entwickelt für Hotels, Restaurants, Bars, Clubs und „Fast Food" Restaurants
- Eisproduktion durch Sprühsystem
- inklusive Vorratsbehälter
- isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe
- die Gehäuse der Modelle BE1801021 und BE1901021 aus ABS
- luftgekühlte Eiswürfelbereiter können überall dort installiert werden, wo ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist

Hohlwürfel




1

bis zu 21 kg/24h


2

bis zu 21 kg/24h


5

bis zu 48 kg/24h


6

bis zu 72 kg/24h

Nr.	Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg (~Würfel)	Würfel-Typ	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BE1801021**	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**1466,00**
2.	**BE1802021**	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**1508,00**
3.	**BE1803028**	bis zu 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	**1900,00**
4.	**BE1804033**	bis zu 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	**2114,00**
	BE1804042	bis zu 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	**2191,00**
5.	**BE1805046**	bis zu 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	**2258,00**
6.	**BE1806065**	bis zu 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	**3186,00**
	BE1806080	bis zu 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	**3186,00**
	BE1806090	bis zu 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	**3385,00**

stalgast

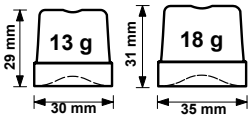
WASSERGEKÜHLTE EISWÜRFELBEREITER

INOX

- geeignet für alle gastronomischen Betriebe
- **für den Einsatz in Räumen mit hoher Umgebungstemperatur und hoher Luftfeuchtigkeit geeignet, einbaufähig**
- **leises Betriebsgeräusch und geringe Wärmeabgabe**
- mit Sprühsystem
- mit großem Vorratsbehälter
- gut isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe
- Modell BE1801021 mit ABS-Kunststoff-Gehäuse

Hohlwürfel









4

bis zu 48 kg/24h



6

bis zu 95 kg/24h

Nr.	Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg (~Würfel)	Würfel-Typ	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BE1901021**	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**1409,00**
2.	**BE1902021**	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**1508,00**
3.	**BE1903028**	bis zu 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	**1825,00**
4.	**BE1904033**	bis zu 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	**2114,00**
	BE1905042	bis zu 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	**2168,00**
5.	**BE1906046**	bis zu 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	**2281,00**
6.	**BE1906065**	bis zu 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	**3186,00**
	BE1906080	bis zu 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	**3186,00**
	BE1906090	bis zu 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	**3385,00**



bis zu 26 kg/24h

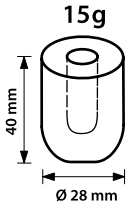
LUFTGEKÜHLTE EISWÜRFELBEREITER

- Eisproduktion durch Umwälzsystem
- produziert Hohlwürfel
- inklusive Vorratsbehälter (4 kg / 6 kg)
- isoliertes Edelstahlgehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe
- Gewicht 33 kg
- vier verstellbare Füße
- entwickelt für Hotels, Restaurants, Bars, Clubs und „Fast Food" Restaurants

INOX

Hohlwürfel





Artikelnr.	M kg/24h (~Würfel)	Vorratsbehälter kg/24h (~Würfel)	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE2001020	bis zu 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	**1055,00**
BE2002026	bis zu 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	**1171,00**

BREMA EISFLOCKENBEREITER

- für alle gastronomischen Betriebe geeignet
- mit großem Vorratsbehälter
- gut isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe

INOX

Eisflocken





bis zu 113 kg/24h



bis zu 153 kg/24h

Nr.	Artikelnr.	Kühlsystem	M kg/24h	Vorratsbehälter kg	B mm	T mm	H mm	Wasserverbrauch Liter/kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BE2101090**	luftgekühlt	bis zu 113	20	500	660	800	1,0	0,55	230	**3877,00**
	BE2111090	wassergekühlt	bis zu 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	**3917,00**
2.	**BE2102150**	luftgekühlt	bis zu 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	**4408,00**

stalgast



BAR DISPLAY COOLER

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastür
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- unterbaufähig
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen
- inklusive zwei Einlegeböden



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
BE1401150	eine Flügeltür	600	530	870	129	+2/+8	0,16	230	B	627	**1130,00**



KAFFEEMASCHINEN UND CAFÉBEDARF

Professionelle Siebträgermaschinen und zusätzlicher Cafébedarf sind in der Gastronomie nicht wegzudenken, wenn es um die Zubereitung der verschiedenen Kaffeespezialitäten geht, wie beispielsweise aromatischer Espresso oder cremig-schaumiger Latte Macchiato.

Kaffeemühlen 233
Siebträger-Kaffeemaschinen..... 234-236
Milchkühlschrank 242
Tassenwärmer.....236-237
Milchkühlschrank 233, 237
Arbeitstische für Kaffeemaschinen 238
Baristazubehör, Kaffeesatzbehälter. 239-240

KAFFEEMÜHLEN

- professionelle manuelle und automatische Kaffeemühlen von Cunill
- bruchsicherer Bohnenbehälter aus Copolyester mit Schnellverschlusssystem und Selbstnivellierung
- Scheibenmahlwerk aus gehärtetem Stahl (62HRc)
- innovative Cold Grid Modelle für Mahlen bei Raumtemperatur und leisen 45 dB
- geeignet für alle Kaffeesorten



AUTOMATISCHE KAFFEEMÜHLE

- Kapazität des Bohnenbehälters: 500 g
- Dosierungseinstellung von 5-12 g
- luftdichter Mahlgutbehälter: 300 g
- Universal-Tamper, ohne Werkzeug drehbar
- innovative Siebträgerannahme - kein Kaffeeverlust
- 1300 U/min, max. 30 Minuten Dauerbetrieb

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0201270	170	340	410	0,5	0,27	230	**680,00**



AUTOMATISCHE ON DEMAND KAFFEEMÜHLE

- zeitgesteuert er Direktmahler (On Demand)
- Touchscreen für einfache Programmierung und Bedienung (Portionierung, 3 Mahlprogramme)
- Kapazität des Bohnenbehälters: 500 g
- Dosierungseinstellung von 5-12 g
- 1300U/min, max. 30 Minuten Dauerbetrieb
- Vibrationsarm durch einteiliges Gehäuse

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0203501	170	340	410	0,5	0,27	230	**910,00**

MILCHKÜHLSCHRANK

- geeignet für Kaffee-Vollautomaten
- Tür mit Doppelverglasung
- kann rechts oder links angebaut werden
- Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- Ventilator für gleimäßige Kühlung
- Durchführung für Milchschlauch

kompatibel mit allen gängigen Vollautomaten





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0103007	220	512	376	8,1	0~4	21	0,06	230	**509,00**



SIEBTRÄGER-KAFFEEMASCHINEN

- professionelle Kaffeemaschinen mit 1, 2 oder 3-gruppig
- mit automatischer, programmierbarer Steuerung
- für die Zubereitung von aromatischem Espresso oder cremig-schaumiger Latte-Macchiato

SIEBTRÄGERMASCHINE, 1-GRUPPIG, AUTOMATISCH

NEU

- Dampf- und Heißwasserhahn mit Edelstahlrohr und -düsen
- elektronische Einstellung der Kesseltemperatur über das Bedienfeld
- 5-Tasten-Bedienfeld mit digitalem Display
- programmierbare Dosierung
- 4 Programme
- für hohe Becher geeignet H=105/135 mm
- Manometer
- Vibrationspumpe
- Gehäuse aus Edelstahl, teilw. lackiert
- ideal für kleine Betriebe oder Büros



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Wassertank-V. Liter	Boiler-V. Liter	G kg	Boiler-P kW	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0106001	250	430	330	3	1,2	16	1,45	1,5	230	**3000,00**

SIEBTRÄGERMASCHINE, AUTOMATISCH, HRC

NEU

- automatisches Wassernachfüllsystem
- volumetrische Pumpe
- 4 Programme pro Gruppe
- volumetrische Dosierung
- 2 Dampfdüsen
- Heißwasserdüse
- elektronische Einstellung der Kesseltemperatur
- Tasten-Bedienfeld mit digitalem Display
- für hohe Becher geeignet H=75/105 mm
- 2 Manometer



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Boiler-V. Liter	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0107002	2-gruppig	760	525	492	10,5	57	4,5	400	**5850,00**
CB0107003	3-gruppig	1000	525	492	17	71	5,4	400	**7755,00**

stalgast



SIEBTRÄGERMASCHINE, AUTOMATISCH, DELTA

NEU

- volumetrische Pumpe mit By-Pass
- 4 Programme pro Gruppe
- Kaffeeausgabe mit volumetrischer Dosierung
- Heißwassertaste
- selbstlernendes Dosierprogramm
- programmierbares Pre-Infusion-Programm
- 2 Dampfdüsen aus Edelstahl mit „cool touch" Griff
- Heißwasserdüse aus Edelstahl
- elektronische Einstellung der Kesseltemperatur und Niveaukontrolle
- Tasten-Bedienfeld mit digitalem Display und LED-Hintergrundbeleuchtung
- für hohe Becher geeignet H=75/105 mm
- Gehäuse aus Edelstahl
- LED-Beleuchtung



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Boiler-V. Liter	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0108002	2-gruppig	813	561	494	10,5	57	4,5	400	**7890,00**
CB0108003	3-gruppig	1053	561	494	17	71	5,4	400	**10800,00**

AUTOMATISCHER MILCHAUFSCHÄUMER

- die Milchaufschäumdüse verfügt über eine einstellbare EPS-Temperaturregelung





NEU

Artikelnr.	PRodukt	Preis (€) netto
CB0108099	passend für Modelle CB0108002, CB0108002	**490,00**



SIEBTRÄGERMASCHINE, AUTOMATIK, LEVA

- Gehäuse aus Edelstahl
- mechanisches Kaffeeextraktionssystem mittels Handhebel
- 2 Dampfdüsen mit Schutzgriff
- Heißwasserdüse
- elektronische Kontrolle des Wasserstandes im Kessel
- Kupferkessel mit Schauglas
- Gruppenhöhe: 65 mm
- Gesamthöhe: 793 mm

NEU



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Boiler-V. Liter	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0109002	2-gruppig	760	550	500	13,5	57	4,5	400	**7900,00**
CB0109003	3-gruppig	1000	550	500	21	71	5,4	400	**10400,00**



TASSENWÄRMER

- Gehäuse aus gehärtetem Glas und Edelstahl
- 3 beheizte Ebenen
- 3-seitig geschlossen

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0304002	320	420	470	11	0,075	230	**820,00**

MILCHKÜHLSCHRANK MIT TASSENWÄRMER

- Gehäuse aus gehärtetem Glas und Edelstahl
- Kühlschrank mit einem Fassungsvermögen von 3,5 Litern
- 2 beheizte Ebenen
- platzsparend

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0103030	310	430	640	3,5	-1~5	32,5	0,17	230	**1720,00**



MILCHKÜHLSCHRANK

- schwarzes Gehäuse aus Kunststoff
- Tür mit integriertem Display und Temperaturanzeige
- Aufstellung links oder rechts der Kaffeemaschine möglich
- max. Milchmenge: 4 Liter
- abschließbar

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0103010	240	470	472	8	1-5	12	0,065	230	**840,00**

MILCHKÜHLSCHRANK

- schwarzes Gehäuse aus Kunststoff
- Tür mit integriertem Display und Temperaturanzeige
- Aufstellung links oder rechts der Kaffeemaschine möglich
- max. Milchmenge: 6 Liter
- abschließbar
- Füße abnehmbar (240x420x527mm)

NEU



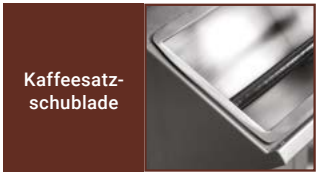


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0103020	240	420	610	10	1-5	14	0,065	230	**940,00**

ARBEITSTISCH FÜR KAFFEEMASCHINE

INOX

- Kippschublade mit Stopper und Kaffeesatzklopfer
- Schrankfach für Wasserenthärter
- Schublade für Utensilien
- Loch in der Arbeitsfläche für Maschinenverbindung





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VBT10701A	1000	700	1000	**1349,00**

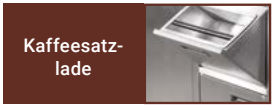
ARBEITSTISCH FÜR KAFFEEMASCHINE*

INOX

- Kippschublade mit Stopper und Kaffeesatzklopfer
- Spülbecken und abnehmbare Abtropffläche
- Schrankfach für Wasserenthärter
- Schublade für Utensilien
- Loch in der Arbeitsfläche für Maschinenverbindung
- Mischbatterie nicht im Lieferumfang enthalten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VBS15701LA	1500	700	1000	**2079,00**







stalgast

MILCHKÄNNCHEN

- zum Aufschäumen von Milch
- spitzer Ausguss für das einfache Gelingen von Latte Art
- Edelstahl, emailliert
- in Rot und Schwarz erhältlich

NEU



Artikelnr.	Farbe	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0902035	●	0,35	**32,60**
BB0903035	●	0,35	**32,60**
BB0902045	●	0,45	**34,90**
BB0903045	●	0,45	**34,90**

TAMPER

NEU



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CB0199002	58	90	0,4	**32,80**

TAMPER

- mit Holzgriff

NEU



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CB0199003	58	85	0,32	**29,90**

TAMPERMATTE

- hochwertiges Silikon
- für Tamper mit max. Durchmesser 58 mm
- spülmaschinengeeignet
- Tamper nicht im Lieferumfang enthalten

NEU



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0190001	●	125	140	30	**13,60**

TAMPERSTATION

- Edelstahl und Silikon
- für Tamper mit max. Durchmesser 58 mm
- Tamper nicht im Lieferumfang enthalten

NEU



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0190002	●/●	80	140	55	**25,90**

EMAILLE KAFFEEBECHER

- glatte und strapazierfähige Oberfläche
- dauerhafte Farbbeständigkeit
- hitzebeständig



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	Preis (€) netto
TT3102040	80	80	0,400	**6,90**

TAMPER

- Edelstahl
- abnehmbarer Kunststoffgriff



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CB0199001	57	94	0,4	**38,75**

PORTABLE KÜCHENWAAGE

- wahlweise Netz- oder Batteriebetrieb
- 3 AA-Batterien sind im Lieferumfang enthalten
- Netzteil optional
- automatische Abschaltung
- Batterielebensdauer ca. 300 Stunden
- Messzeitstabilisierung: ca. 2 Sekunden
- intuitives Zwei-Tasten-Design sorgt für eine einfache Bedienung
- stapelbar
- Digitalanzeige
- ABS-Gehäuse
- rutschfeste Füße
- Transportsicherung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Kapazität kg	Teilung g	Preis (€) netto
KK2209062	140	205	41	0,4	0,62	0,1	**92,00**
KK2209200	140	205	41	0,4	2,20	1	**67,30**

MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN

INOX

- ideal für die Zubereitung von Milchschaum



Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0901035	0,35	**10,60**
BB0901060	0,60	**14,80**
BB0901100	1,00	**20,60**
BB0901150	1,50	**25,80**
BB0901200	2,00	**32,35**

KAFFEESATZBEHÄLTER

INOX

- GN 1/4 Maß mit Ausklopfstange



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0401014	265	162	102	**38,15**

STREUER

INOX



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**CB0305002**	Gewürzstreuer fein	70	130	0,4	**12,00**
2.	**CB0305001**	Gewürzstreuer grob	70	130	0,4	**12,00**
3.	**CB0305003**	Netzstreuer Puderzucker	70	130	0,4	**13,30**

KAFFEESATZSCHUBLADE MIT ABKLOPFSTANGE

- leicht sauber zu haltende, abnehmbare Kunststoffstange Ø 35 mm
- Innenmaße der Schublade: 250x340x65 mm (BxTxH)
- Anti-Rutsch-Füße für stabilen Stand



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**CB0302250**	245	345	90	**137,00**
2.	**CB0302235**	245	345	90	**123,00**

*Wasserhahn ist nicht inklusive



BÄCKEREI - UND KONDITOREIBEDARF

Die verschiedenen Werkzeuge und Geräte des STALGAST Bäckerei- und Konditoreibedarfs sind wesentlich für die vielen unterschiedlichen Tätigkeiten eines professionellen Bäckers und Konditors, wie beispielsweise Teig rühren, Eischnee schlagen, Kuvertüre schmelzen, karamellisieren und verzieren.

Sahnebereiter/-siphon 242
Eisbehälter, Eisportionierer 242
Spritzbeutel, Spritztüllen 243
Zubehör, Backpapier/-matten 244, 246
Schokoladenspender, Fondanttrichter ... 247
Konditormesser und Spachtel 245
Etageren, Tortenplatten 248-249
Gasbrenner/Karamellisierer 249
Planetenmixer 250-252
Kühlvitrine, Kalte Theke 253

SAHNEBEREITER/-SIPHON

- für die Herstellung von Sahne, Cremes und Mousses
- inkl. 2 Spritztüllen
- Deckel aus Edelstahl
- Inhalt bleibt im Kühlschrank mehrere Tage haltbar
- zuverlässig und einfach zu bedienen

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BK0177050	0,5	**149,00**
BK0177100	1,0	**169,00**



KAPSELN FÜR SAHNEBEREITER/-SIPHONS

- für die Herstellung von Sahne, Cremes, Mousses etc.
- jede Patrone enthält 8 g reines N_2O
- passend für alle handelsüblichen Siphons
- aus wiederverwertbarem Edelstahl



Artikelnr.	VPE Stück	Preis (€) netto
BK9977025	24	**18,90**



SPEISEEISBEHÄLTER RUND

- abgerundete Kanten
- Edelstahl

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BK0112073	200	250	7,3	**89,00**

SPEISEEISBEHÄLTER ECKIG

- transparente Deckel aus Polycarbonat separat bestellbar
- BK0114001 passend für BK0101165
- BK0113001 passend für BK0101250

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BK0114120**	Behälter	360	165	120	5	**22,00**
2.	**BK0113080**	Behälter	360	250	80	5	**23,40**
3.	**BK0113001**	Deckel	360	250	-	-	**11,60**
4.	**BK0114001**	Deckel	360	165	-	-	**9,80**



SPEISEEISBEHÄLTER

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BK0101165**	360	165	120	5	**20,90**
2.	**BK0101250**	360	250	80	5	**23,25**



EISSPATEL

- zum Glätten und Umfüllen von Speiseeis
- Spatel aus Edelstahl, Griff aus Tritan



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
BK1601260	transparent	260	**8,30**

WAFFELHALTER

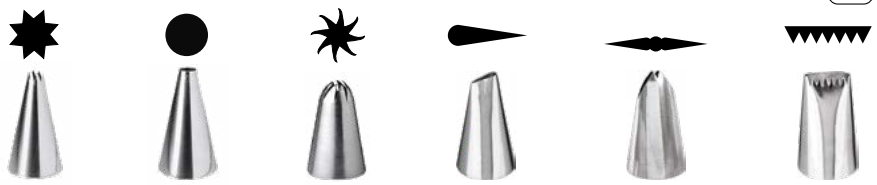
- für vier Waffeln



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BK0107004	95	270	90	**33,30**

SPRITZTÜLLEN

INOX



1 STERNTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0201002	2	**2,80**
BK0201003	3	**2,80**
BK0201004	4	**2,80**
BK0201005	5	**2,80**
BK0201006	6	**2,80**
BK0201007	7	**2,80**
BK0201008	8	**2,80**
BK0201011	11	**2,80**
BK0201012	12	**2,80**
BK0201013	13	**2,80**
BK0201014	14	**2,80**
BK0201015	15	**2,80**
BK0201018	18	**2,80**

2 LOCHTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0202002	2	**1,40**
BK0202004	4	**2,80**
BK0202008	8	**1,40**
BK0202010	10	**2,80**

3 ROSENTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0203050	5	**2,80**
BK0203060	6	**2,80**

4 BLUMENBLATTTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0204013	13	3,0	**1,45**

5 FLÜGELTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0205005	8	1	**1,55**
BK0205010	10	2	**1,55**

6 SCHLEIFENTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0207012	12	1,5	**1,55**
BK0207016	16	2,0	**2,00**

SPRITZBEUTEL STANDARD

- Spitzenverstärkung
- mit Aufhänger

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK1401250	250	**6,15**
BK1401300	300	**6,90**

EINWEG-SPRITZBEUTEL

- Materialstärke: 75 Mikron



Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BK0210300	300	100	**26,50**
BK0210460	460	100	**36,40**

AUSSTECHSATZ

• rund, glatt



Artikelnr.	B mm	H mm	Preis (€) netto
BK0104211	20-110	30	**37,10**

SCHAUMSPEISE-RING



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0102080	80	45	**5,35**
BK0102100	100	45	**6,70**
BK0102120	120	45	**7,80**

VERSTELLBARER TORTENRING

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0104075	120-300	75	**12,50**

SCHNEEBESEN

• 24 Drähte



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0612250	250	**6,60**
BK0612300	300	**6,60**
BK0612400	400	**7,65**

BACKPINSEL

• Griff aus Holz



Artikelnr.	B mm	Preis (€) netto
BK0613040	40	**4,30**
BK0613080	80	**10,60**

STIPPROLLER

PP



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0503060	60	210	**21,80**

SPACHTEL MIT HOLZGRIFF

• Klinge aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0606220	100	220	**6,60**

KONDITOR-WINKELPALETTE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1406100	100	**9,10**

stalgast

KONDITORMESSER UND SPACHTEL

NEU

- Klingen aus Edelstahl
- ergonomische Kunststoffgriffe



KUCHENMESSER

- mit Wellenschliff

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK2001350	350	**28,30**



BISQUITMESSER

- gezahnt

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK2002350	350	**26,00**



PALETTE

- flexible Klinge

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK2101250	250	**19,80**



PALETTE

- flexible Klinge

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK2102300	300	**21,60**



KONDITORPALETTE

- glatte Klinge

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0614300	350	**19,00**



KONDITIOR-WINKELPALETTE

- Klingenlänge 200/250 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK2202250	250	**24,10**

EDELSTAHL EINHAND MEHLSIEB

- ideal zum Verzieren von Kuchen

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0502120	120	130	**16,70**

TEIGROLLE

- aus Holz
- Kugellager
- L = Rollenlänge
- Grifflänge: 130 mm



Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
BK0605395	85	395	**102,00**

BESCHICHTETES BACKPAPIER

- beidseitig silikonbeschichtetes Pergamentpapier
- zum Backen, Kochen, Einfrieren und Servieren
- hitzebeständig bis 220°C
- kein Einfetten nötig
- schützt vor Einbrennungen
- kann mehrfach verwendet werden
- wasserdicht und biologisch abbaubar



2



1





Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	L m	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**BK0130530**		325	530	-	-25 + 230	500	**74,90**
2.	**BK0130380**		380	-	100	-20 + 230	1	**26,00**

stalgast



TEIGSCHNEIDER

INOX

- einseitig glatt

Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto
BK0607007	7 Rädchen	**185,00**



TEIGSCHNEIDER

INOX

- doppelseitig (gewellt / glatt)

Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto
BK0608005	5 Rädchen	**185,00**



FONDANTTRICHTER

INOX

- für Toppings, Dressing und Glasuren
- zum präzisen Dosieren und Dekorieren
- inkl. drei austauschbaren Tüllen (Ø 4,5, 5 & 6 mm)

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	L mm	Preis (€) netto
1.	**BK18456200**	Trichter	200	270	2,0	**56,90**
2.	**BK18099190**	Ständer	-	190	-	**9,40**

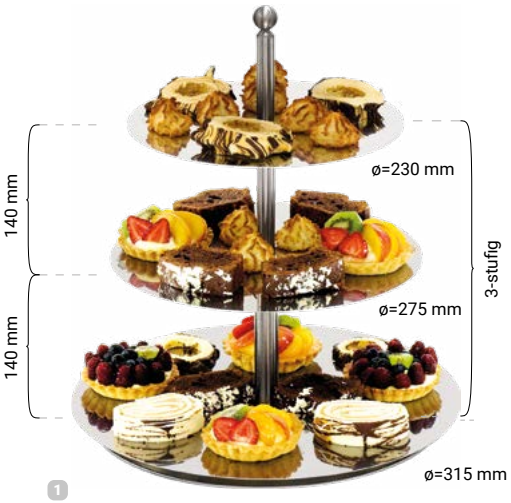
SCHOKOLADENDISPENSER

- geeignet um Schokolade zu schmelzen
- Rührwerk für gelichmäßiges Umwälzen
- inkl. Tropfschale

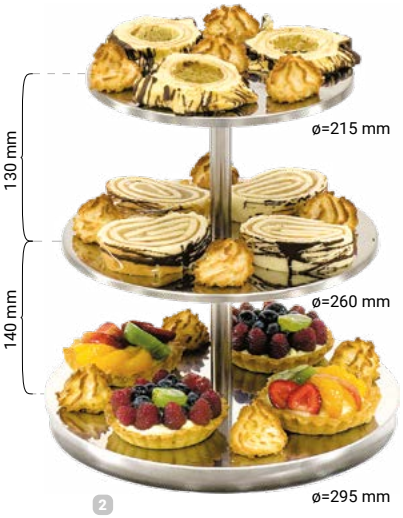


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB1103003	410	280	460	5	65~85	7	1	230	**736,00**

ETAGEREN UND TORTENPLATTEN



1



2

1 SPIEGEL-ETAGERE

- flache Platten
- höhenverstellbare Stufen

Artikelnr.	Produkt	H mm	Preis (€) netto
BK0301003	3-stufig	480	**193,00**

2 ETAGERE

- 3-stufig
- flache Platten

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0302003	300	**102,00**

3



3 TORTENPLATTE AUF FUSS

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0303330	330	50	**35,10**

4 TORTENHEBER

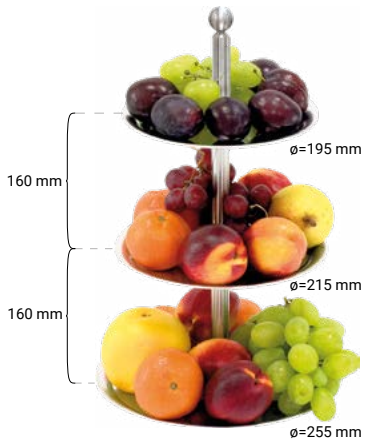
Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
TT1114235	235	**11,80**

4



stalgast

INOX



ETAGERE

- 3-stufig
- Platten mit Rand

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0306003	420	**98,00**

INOX



ETAGERE MIT KUGELGRIFF

- 3-stufig
- Platten mit Rand

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0307003	500	**116,00**

GASBRENNER/KARAMELLISIERER

- ideal zum Karamellisieren von Zucker, Vanillepudding, Karamellcreme, Baiser-Torte, Schmelzkäse, gehäutete Tomaten, sowie zur Bräunung von Fleisch
- ca. 75 Minuten Betriebsdauer bei Artikel BK0501075
- ca. 90 Minuten Betriebsdauer bei Artikel BK0501090
- Flammentemperatur: 1300°C
- Sicherheitsschalter
- wird ohne Gas verkauft



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BK0501075**	128	65	170	0,04	**42,80**
2.	**BK0501090**	153	74	179	0,045	**51,70**

Piezzozündung, verstellbare Flamme, Sicherheitsschalter



PLANETENMIXER

- zum Rühren und Mixen von leichtem Teig
- Mixerdrehzahl: 131 bis 852 Umdrehungen pro Minute
- modernes Design, Gehäuse aus Aluminium
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- inklusive einer Rührschüssel und 3tlg. Patisserie-Set (Rührbesen, Knethaken und Flachrührer)
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat auf der Rührschüssel
- verschiedene Geschwindigkeitsstufen
- Kopf hochklappbar
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 205 mm
- Modell BK0401050 inkl. 5 Liter Schüssel, Ø 205 mm
- Modell BK0401070 inkl. 7 Liter Schüssel, Ø 230 mm



Inklusive Rührbesen, Knethaken, Flachrührer



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0401050	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	**710,00**
BK0401070	230	250	400	410	7	20	0,3	230	**783,00**

PLANETENMIXER

- für leichte Teige und Schaumspeisen
- Mixerdrehzahl: 235 bis 580 Umdrehungen pro Minute
- abnehmbare Rührschüssel aus Edelstahl
- digitaler Timer mit 30-Sekunden-Schritten (von 1 bis 30 Minuten)
- elektronische, 5-stufige Geschwindigkeitsregulierung
- automatischer Überlastungsschutz
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat mit Mikroschalter
- akustisches Signal



Bedienfeld



Inklusive Rührbesen, Knethaken, Flachrührer



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0404070	345	435	510	7	20	0,65	230	**1102,00**

stalgast

PLANETENMIXER

- inklusive Rührschüssel 10 Liter
- drei Geschwindigkeitsstufen
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Schüssel an beweglichem Arm eingehängt
- Sicherheitsabdeckung
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 260 mm
- für leichte Teige
- Rührbesen: 480 U/min.
- Knethaken: 148 U/min
- Flachrührer: 244 U/min.



Inklusive Rührbesen, Knethaken, Flachrührer



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0402100	260	435	460	725	10	48	0,6	230	**1165,00**

MULTIFUNKTIONALER PLANETENMIXER

- max. Mehlmenge:
  783101 – 2,5 kg
  783201 – 5 kg
- 3 Leistungsstufen mit jeweils 10 Geschwindigkeiten
- digitale Zeit- und Geschwindigkeitsanzeige
- Timer
- Stoppuhr
- akustisches Signal am Zyklusende





Drehzahl je nach Rührstab (jeweils 10 Geschwindigkeiten)
Knethaken
BK0410075 von 52 bis 242 UpM
BK0420110 von 60 bis 240 UpM
Flachrührer
BK0410075 von 52 bis 323 UpM
BK0420110 von 60 bis 320 UpM
Rührbesen
BK0410075 von 52 bis 500 UpM
BK0420110 von 60 bis 503 UpM

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0410075	420	510	720	10	41.5	0.75	230	**1540,00**
BK0420110	490	600	820	20	55	1.1	230	**1820,00**

PLANETENMIXER

- zum Rühren und Mixen von leichtem Teig
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- inklusive einer Rührschüssel 20 Liter, 3tlg. Patisserie-Set (Rührbesen, Knethaken und Flachrührer)
- Sicherheitsdeckel aus Polycarbonat auf der Rührschüssel
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 320 mm
- Gestell aus Aluminiumguss
- Rührbesen: 400 U/min.
- Knethaken: 113 U/min.
- Flachrührer: 168 U/min.


1


2


3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
1.	**BK0403001**	Flachrührer	**73,90**
2.	**BK0403003**	Rührbesen	**106,00**
3.	**BK0403004**	Rührschüssel	**111,00**



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0403020	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	**1188,00**

PLANETENMIXER

- inklusive Rührschüssel 25 Liter
- drei Geschwindigkeitsstufen
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Schüssel an beweglichem Arm eingehängt
- Sicherheitsabdeckung
- abnehmbare Rührschüssel, Ø 360 mm
- Rührbesen: 462 U/min.
- Knethaken: 197 U/min.
- Flachrührer: 317 U/min.

Inklusive Rührbesen, Knethaken, Flachrührer





Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BK0501010	362	450	550	900	25	72	1,5	230	**1962,00**

stalgast

KÜHLVITRINE

NEU

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelt verglaste Wände
- automatische Abtauung
- inkl. 3 Glasböden 565x540 mm
- Einlegeböden geeignet für GN 1/1 Tabletts
- Schiebetür bedienerseitig
- elektronisches Thermostat
- 4 Räder, 2 davon mit Bremse



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0106325	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	**5420,00**

KÜHLVITRINE

NEU

- LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- doppelte Verglasung
- digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- inkl. 5 Einlegeböden 535x495 mm
- Einlegeböden siebenfach höhenverstellbar
- elektronischer Thermostat
- in der Oberseite eingebauter Verdampfer für perfekte Temperaturverteilung
- 4 Doppelrollen
- automatische Abtauung alle 2 Stunden
- ideal für Backwaren, Torten und Desserts



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0107360	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	**3980,00**

KÜHLVITRINE

NEU

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelte Verglasung
- digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- inkl. 2 höhenverstellbare Glasböden 645x490 mm
- elektronischer Thermostat
- Einlegeböden geeignet für Tabletts GN 1/1 und 600x400
- automatische Abtauung alle 2 Stunden
- im oberen Teil platzierter Verdampfer für perfekte Temperaturverteilung
- ideal für Backwaren, Torten und Desserts



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0106170	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	**3710,00**

KÜHLVITRINE

NEU

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelte Verglasung
- automatische Abtauung
- elektronischer Thermostat
- inkl. 5 Glasböden 665x445 mm
- Einlegeböden sechsfach höhenverstellbar
- Tragfähigkeit pro Glasboden bis zu 10 kg
- Einlegeböden geeignet für Tabletts GN 1/1 und 600x400
- 4 Räder, 2 davon mit Bremse



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0107480	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	**5425,00**



PIZZAÖFEN UND PIZZABEDARF

Eine hochwertige Ausrüstung an STALGAST Pizzaöfen und Pizzabedarf wird für die professionelle Pizzaherstellung und -zubereitung benötigt, und ist zugleich für organisierte Außer-Haus-Lieferungen von großer Bedeutung.

Pizzaöfen und Zubehör 255-265
Spiral-Teigknet-/
Ausrollmaschinen 266-268
Pizzaspachtel, -schaufel,
Ofenbürste 269-270
Pizzaballenbehälter 270
Pizzableche 271
Pizza-Transporttaschen 271
Back-/Ofenhandschuhe 272
Pizza-Kühltische 272-273



PIZZAÖFEN COMPACT

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. für überbackene Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée.
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

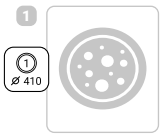
PIZZAOFEN

NEU

- **für Pizzen mit bis zu Ø 41 cm**
- **Temperatureinstellung bis 350°C**
- Infrarot-Quarzstrahler (1050°C)
- Schamottboden
- Kammerbeleuchtung
- 15-Minuten-Timer
- Gehäuse aus Edelstahl
- doppelt isolierte Tür mit Sichtfenster



Anordnung der Pizzen im Ofen:



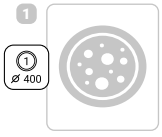
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto	Anordnung
PP0101670	670	580	270	bis zu 350	32	3	230	**1208,00**	1

PIZZAOFEN COMPACT

- für Pizzen mit bis zu Ø 40 cm
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- passendes Untergestell: PP0707565



Anordnung der Pizzen im Ofen:



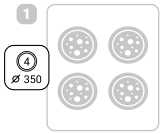
Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0901140	eine Kammer	555	460	290	405	405	110	bis zu 500	26	2,2	230	**866,00**	1
PP0902140	zwei Kammern	555	460	535	405	405	110	bis zu 500	46	4,4	400	**1638,00**	1



PIZZAÖFEN PROFESSIONAL

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. für überbackene Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung der Pizzen im Ofen:



PIZZAOFEN GREDIL

GREDIL

- Front aus Edelstahl
- Gehäuse aus schwarzem pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 400°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- passendes Untergestell: PP0701785

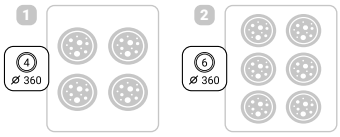


Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H min (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0201435	eine Kammer	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	**1436,00**	1
PP0202435	zwei Kammern	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	**2127,00**	1

stalgast



Anordnung der Pizzen im Ofen:



PIZZAOFEN PROFESSIONAL

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- passendes Untergestell für PP0301436 und PP0302436: PP0703102
- passendes Untergestell für PP0302636: PP0714102



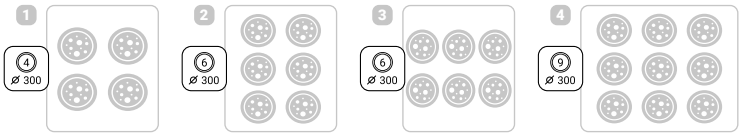
Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0301436	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	**1569,00**	1
PP0302436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	**2438,00**	1
PP0302636	zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	**3094,00**	2



PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. für überbackene Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung der Pizzen im Ofen:



PIZZAOFEN

- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- passendes Untergestell für PP0401430, PP0402430: PP0702910
- passendes Untergestell für PP0402630: PP0712091
- passendes Untergestell für PP0411630 und PP0412630: PP0715116
- passendes Untergestell für PP0401930, PP0402930: PP0716116

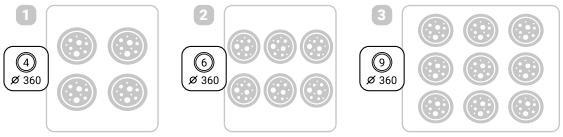


Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0401430	eine Kammer	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	**1750,00**	1
PP0402430	zwei Kammern	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**3054,00**	1
PP0402630	zwei Kammern	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	**3395,00**	2
PP0411630	eine Kammer	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	**2320,00**	3
PP0412630	zwei Kammern	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	**4040,00**	3
PP0401930	eine Kammer	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	**3051,00**	4
PP0402930	zwei Kammern	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	**5288,00**	4

stalgast



Anordnung der Pizzen im Ofen:



PIZZAOFEN

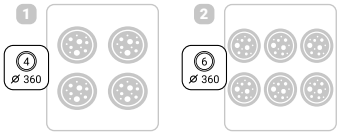
- pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- passendes Untergestell für PP0501436 und PP0502436: PP0703102
- passendes Untergestell für PP0512636: PP0717138
- passendes Untergestell für PP0502936: PP0718138



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0501436	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	**2109,00**	1
PP0502436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**3243,00**	1
PP0512636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**4729,00**	2
PP0502936	zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	**6149,00**	3



Anordnung der Pizzen im Ofen:



PIZZAOFEN F-LINE DIGITAL

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung von 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- digitales Thermostat
- elektronische Steuerung

NEU



Hinweis: Das Bedienfeld vergrößert die Breite des Ofens um 130 mm im Vergleich zu den in der Tabelle angegebenen Maßen.

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP1502436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**4130,00**	1
PP1502636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**5550,00**	2

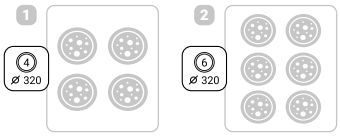
stalgast



PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Diese Linie dient zur stetigen Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung der Pizzen im Ofen:



PIZZAOFEN E-START LINE

- Schamottboden
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- Entlüftungskamin
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl, schwarz
- Frontpaneel aus Edelstahl
- passendes Untergestell für PP0001432: PP0705905
- passendes Untergestell für PP0002432 und PP0002632: PP0706905



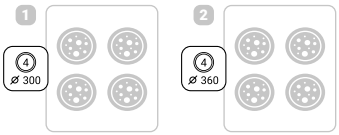
Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0001432	eine Kammer	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	**1583,00**	1
PP0002432	zwei Kammern	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	**2333,00**	1
PP0002632	zwei Kammern	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	**2781,00**	2



GAS PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Diese Linie dient zur stetigen Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung der Pizzen im Ofen:



GAS PIZZAOFEN

- **für Pizzen mit einem maximalen Durchmesser von 30 oder 36 cm**
- **Heizsystem mit 4 Brennern**
- **elektronische Temperaturregelung mit 1° Einteilung**
- **Temperatureinstellung bis 500°C**
- **mit Piezozündung**
- mit Schamottboden
- Innenbeleuchtung
- Gehäuse aus schwarz lackiertem Stahlblech
- Flüssiggasdüsen G30 im Lieferumfang enthalten
- passendes Untergestell für PP1301432: PP0703102
- passendes Untergestell für PP1301436: PP0704109



Artikelnr.	Anordnung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP1301432	eine Kammer	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	**4751,00**	1
PP1301436	eine Kammer	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	**5305,00**	2

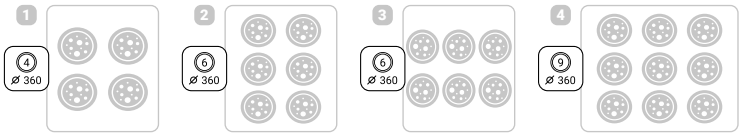
stalgast



PIZZAÖFEN
PROFESSIONAL EXTRA POWER

- Diese Linie leistungsfähiger Geräte dient zur Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für Gastronomiebetriebe mit zahlreicher Kundschaft empfohlen

Anordnung der Pizzen im Ofen:



PIZZAOFEN

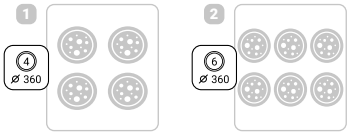
- Vollschamott
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- - passendes Untergestell für PP0601436, PP0602436: PP0703102
- - passendes Untergestell für PP0602636: PP0714102
- - passendes Untergestell für PP0611636 und PP0612636: PP0717138
- - passendes Untergestell für PP0602936: PP0718138



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0601436	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	**2492,00**	1
PP0602436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**4127,00**	1
PP0602636	zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	**5159,00**	2
PP0611636	eine Kammer	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	**3395,00**	3
PP0612636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**6063,00**	3
PP0602936	zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	**7703,00**	4



Anordnung der Pizzen im Ofen:



PIZZAOFEN FR-LINE DIGITAL

- Vollschamott
- Temperatureinstellung von 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- digitales Thermostat
- elektronische Steuerung

NEU



Hinweis: Das Bedienfeld vergrößert die Breite des Ofens um 130 mm im Vergleich zu den in der Tabelle angegebenen Maßen.

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP1602436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**4950,00**	1
PP1602636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**6420,00**	2

stalgast



UNTERGESTELL FÜR PIZZAÖFEN

- Selbstmontage

PL EIGENE FERTIGUNG



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
PP0701785	Passend zu PP0201435, PP0202435	785	770	1000	**387,00**
PP0702910	Passend zu PP0401430, PP0402430	910	745	1000	**387,00**
PP0712091	Passend zu PP0402630	910	1030	1000	**368,00**
PP0703102	Passend zu PP0301436, PP0302436, PP0501436, PP0502436, PP0601436, PP0602436, PP1301432	1020	860	1000	**387,00**
PP0714102	Passend zu PP0302636, PP0502636, PP0602636	1020	1220	1000	**368,00**
PP0715116	Passend zu PP0411630, PP0412630	1160	745	1000	**368,00**
PP0716116	Passend zu PP0401930, PP0402930	1160	1030	1000	**368,00**
PP0717138	Passend zu PP0512636, PP0611636, PP0612636	1380	860	1000	**368,00**
PP0718138	Passend zu PP0502936, PP0602936	1380	1220	1000	**617,00**
PP0704109	Passend zu PP1301436	1095	940	1000	**494,00**
PP0705905	Passend zu PP0001432	905	795	1000	**468,00**
PP0706905	Passend zu PP0002432, PP0002632	905	1090	1000	**481,00**
PP0707565	Passend zu PP0901140, PP0902140	565	470	1000	**346,00**

TEIGAUSROLLMASCHINE

- Gehäuse aus Edelstahl
- einstellbare Teigstärke: etwa 1 mm bis 4 mm
- Walzenlänge: 300 mm
- empfohlene Teigmenge: 80 g bis 210 g
- vereinfacht und beschleunigt die Arbeit erheblich
- ideal für Pizza- und Brotteig



Fußschalter



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP0201300	445	340	640	29	0,5	230	**1606,00**

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1201010 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 3,5 kg
- PP1202020 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 7,5 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Rührschüssel ist nicht abnehmbar



1



2

Rührschüssel und Spiralhaken aus Edelstahl



Bedienfeld



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**PP1201010**	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	**1191,00**
2.	**PP1202020**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**1528,00**

stalgast

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- digitales Bedienfeld
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- Mixerdrehzahl: 87-280 U/min.
- Schüssel Ø 250 mm
- max. Rührschüssel-Kapazität: bis 5.2 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- bewegliche Sicherheitsabdeckung
- Rückwärtsgang
- akustisches Signal



Rührschüssel und Knethaken aus Edelstahl



Bedienfeld



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1130052	320	550	440	10	32	0,75	230	**1270,00**

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE DOUGH-MASTER

- digitales Bedienfeld
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- stufenlose Drehzahlregelung
- PP1130120 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 12 kg
- PP1130187 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18.7 kg
- PP1130300 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 30 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- bewegliche Sicherheitsabdeckung
- Rückwärtsgang
- höhenverstellbare Füße zur Gerätestabilisierung
- akustisches Signal
- Pause-Funktion



Bedienfeld



Rührschüssel und Knethalen aus Edelstahl



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1130120	730	550	770	23	90	1,3	230	**2415,00**
PP1130187	850	520	860	34	120	1,8	230	**2940,00**
PP1130300	850	520	920	45	145	2,6	230	**3570,00**



SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1001010 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 8 kg
- PP1001020 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 15 kg
- PP1001030 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl
- Rührschüssel ist nicht abnehmbar

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1001010	300	550	620	48	0,37	230	**1446,00**
PP1001020	400	700	680	82	0,90	230	**1920,00**
PP1001030	450	740	730	90	1,10	230	**2173,00**

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- geeignet für feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- zwei Geschwindigkeitsstufen
- mit abnehmbarer Rührschüssel und hochklappbaren Kopf
- PP1101018 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18 kg
- PP1102025 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1121018	400	700	700	94	0,55	400	**2972,00**
PP1122025	450	740	750	127	1,10	400	**3585,00**

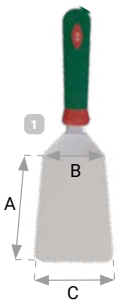


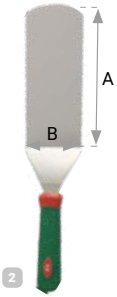


SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

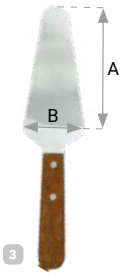
- Teigknetmaschinen mit abnehmbarer Rührschüssel und hochklappbaren Kopf
- geeignet für feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- PP1101018 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18 kg
- PP1102025 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1101018	400	700	700	100	0,9	230	**2640,00**
PP1102025	450	740	750	128	1,3	230	**2739,00**













1 SANELLI BRATENSPACHTEL

- ergonomischer Griff
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0636150	150	**63,75**

2 SANELLI BRATENWENDER

- ergonomischer Griff
- A=200 mm, B=80 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0637260	260	**77,90**

3 PIZZAHEBER

- mit Holzgriff
- A=120 mm, B=60 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4003120	270	**6,80**

4 PIZZAROLLER

- glatte Klinge

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
PP4102100	100	**6,00**

5 PIZZASCHAUFEL

- aus Aluminium
- mit Holzgriff

Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
PP4005200	260	300	200	**26,50**
PP4006300	260	300	450	**31,15**
PP4016300	260	300	1000	**49,25**

6 PIZZASCHAUFEL

- aus Buchenholz

Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
PP4007300	350	300	1100	**43,90**

PIZZASCHAUFEL

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
PP4018320	320	300	1200	**62,15**

PIZZASCHAUFEL

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
PP4018200	200	1690	**62,15**

OFENBÜRSTE

- Aluminiumstil
- mit Messingborsten

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4017001	1500	**87,00**





1



4



6



3

PIZZABALLENBEHÄLTER

- aus Polypropylen

PP

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**PP4164600**	Pizzaballenbehälter	600	400	70	13	**37,05**
2.	**PP4164610**	Pizzaballenbehälter	600	400	100	19	**28,50**
3.	**PP4164400**	Pizzaballenbehälter	400	300	100	10	**14,90**
4.	**PP4164001**	Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164600 und PP4164610	600	400	20	-	**13,60**
5.	**PP4164499**	Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164400	400	300	20	-	**12,25**

250kg

6 FAHRBARES UNTERGESTELL FÜR PIZZABALLENBEHÄLTER

- für 600x400 mm Behälter
- vier Lenkrollen aus ABS-Kunststoff

Artikelnr.	Preis (€) netto
LT0709600	**107,00**

stalgast

PIZZABLECH

- Empfehlung zur Vorbeugung von Rostflecken: nach der Benutzung spülen, trocknen und mit Öl einreiben
- Schwarzblech



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
PP4201240	240	25	**11,05**
PP4201260	260	25	**12,45**
PP4201280	280	25	**11,95**
PP4201300	300	25	**11,15**
PP4201320	320	25	**10,25**
PP4201360	360	25	**15,00**
PP4201400	400	25	**19,80**
PP4201450	450	40	**24,85**
PP4201500	500	40	**28,45**

PIZZA SCREEN

Al



Artikelnr.	Ø mm (innen)	Ø mm (ausen)	Preis (€) netto
PP4301280	250	280	**5,50**
PP4301310	280	300	**7,00**
PP4301330	310	330	**7,00**
PP4301360	350	380	**8,95**
PP4301400	380	400	**9,90**
PP4301460	430	460	**11,00**
PP4301500	480	500	**12,90**
PP4301600	570	600	**22,85**

PIZZA TRANSPORTTASCHE

- stabiles Kunststoffgewebe
- dicke Isolierschicht
- große Öffnung mit Klettverschluss zum schnellen und einfachen Beladen
- Abmessung Einsteckfach: 120x165 mm (BxT)
- komfortabler Tragegriff und Luftlöcher



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	Preis (€) netto
LT0602500	500	500	300	480	480	285	**27,70**

NEOPREN-OFENHANDSCHUHE

- ölresistent
- hitzebeständig bis 100°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
PP4403300	bis zu 100	**52,35**

BACKHANDSCHUHE

- drei Finger
- aus Leder
- hitzebeständig bis 300°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
PP4401300	bis zu 300	**56,50**

OFENHANDSCHUHE

- aus Leder
- Fäustlinge



Artikelnr.	L mm	T °C	Preis (€) netto
PP4405250	410	bis zu 250	**99,75**

STARLINE PIZZATISCH, 3-TÜRIG MIT GLASABDECKUNG

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Kühleinheit für 8xGN 1/6 (max. 150 mm)
- Arbeitsplatte aus Granit
- statische Kühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Staubfilter
- selbstschließende, isolierte Türen
- pro Tür ein GN 1/1 Rost inkl. Führungsschienen
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- passende Führungsschienen: KT9905011
- GN-Behälter nicht inklusive

INOX GN 1/1



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4433402	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	1294	402	308	4	**1601,00**

stalgast

STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Kühleinheit für 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- statische Kühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Staubfilter
- selbstschließende, isolierte Türen
- pro Tür ein GN 1/1 Rost inkl. Führungsschienen
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- Isolierung: ~35 mm
- Arbeitsfläche aus Granit
- passende Führungsschienen: KT9905011
- GN-Behälter nicht inklusive

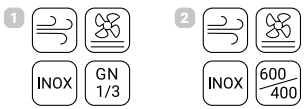




Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4430240	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	198	4	**1055,00**

STARLINE PIZZATISCH, 3-TÜRIG UND PIZZAKÜHLAUFSATZ MIT GLASABDECKUNG

- kompatibel mit Starline Kühlaufsatzvitrine KT4563140 für 6 x GN 1/3 (max. 150 mm)
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- statische Kühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- Staubfilter
- selbstschließende, isolierte Türen
- pro Tür ein GN 1/1 Rost inkl. Führungsschienen
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- Vorderräder mit Bremse
- Arbeitsplatte aus Granit
- Isolierung: ~35 mm
- passende Führungsschienen: KT9905011
- GN-Behälter nicht inklusive





Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Nettoliter	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	**KT4563140**	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	-	-	-	-	4	**721,00**
2.	**KT4431368**	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	**1583,00**



VORBEREITUNGSGERÄTE

Mit professionellen STALGAST Vorbereitungsgeräten zum Schneiden, Wolfen, Zerkleinern, Hacken, Raspeln und Mixen werden die Lebensmittel in der Großküche maschinell, schnell, effizient und gleichmäßig verarbeitet. Dadurch optimieren Sie Ihre Abläufe, sparen wertvolle Arbeitszeit um die Küchenarbeit effektiv zu gestalten.

Kartoffelschälmaschinen 275
Aufschnittmaschinen 276-278
Gemüseschneider, Fleischmürber, Schnitzelpresse, Knochensäge 278-279
Fleischwölfe und Zubehör 280
Wurstfüller 281-287

KARTOFFELSCHÄLER

PL EIGENE FERTIGUNG

- schält bis zu 60 bzw. 120 kg Kartoffeln in der Stunde
- Timer einstellbar von 0 bis 5 Minuten
- Polycarbonat-Deckel mit Sicherheitsschalter
- Auffangschublade optional erhältlich
- leiser Betrieb
- zur Reinigung zerlegbar

Polycarbonat-Deckel

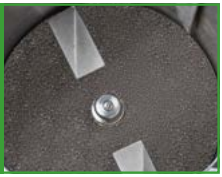




Bedienfeld



Reibescheibe



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**VG0602060**	Kartoffelschäler	450	830	930	60	0,55	400	**1788,00**
2.	**VG0602120**	Kartoffelschäler	450	830	930	120	0,55	400	**2117,00**
3.	**VG0699001**	Auffangschale	315	562	160	-	-	-	**202,00**











AUFSCHNITTMASCHINE

INOX Al

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Zuführungsbereich mit den Maßen 220x180 mm (BxT)
- solides und bewährtes Design
- Motor mit einem zusätzlichen verstärkten Antrieb
- abnehmbarer Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Messerschärfer
- Schnittstärke 0-13 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1101250	250	570	560	475	18	0,12	230	**1841,00**

AUFSCHNITTMASCHINE

INOX Al

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Zuführungsbereich mit den Maßen 225x210 mm (BxT)
- solides und bewährtes Design
- Motor mit einem zusätzlichen verstärkten Antrieb
- abnehmbarer Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Messerschärfer
- Schnittstärke 0-13 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1101300	300	640	610	510	21	0,16	230	**2150,00**

AUFSCHNITTMASCHINE, ANTIHAFTBESCHICHTET

- besonders für Käse- und Wurstaufschnitt geeignet
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium mit antihaftbeschichteter Anschlagplatte
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Messer mit Antihaftbeschichtung
- 45° Winkel für einfaches Schneiden
- Zuführungsbereich mit den Maßen 270x175 mm (BxT)
- Motor mit einem zusätzlichen verstärktem Antrieb
- abnehmbarer Schlitten für einwandfreie Hygiene
- inkl. Schleifstein
- Schnittstärke 0-14 mm













Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1102300	300	560	680	520	24	0,18	230	**2915,00**

AUFSCHNITTMASCHINE

- zum Schneiden von Wurst und Käse geeignet
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- abnehmbarer Schlitten ermöglicht einfache Reinigung
- mit integriertem Messerschärfer
- Schnittstärke 0-10 mm
- mit antihaftbeschichteter Anschlagplatte und Messer



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0103250	250	380	490	380	16	0,32	230	**668,00**
VG0103220	220	380	440	340	14	0,32	230	**670,00**

AUFSCHNITTMASCHINE

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- abnehmbarer Schlitten ermöglicht einfache Reinigung
- mit integriertem Messerschärfer
- Schnittstärke 0-10 mm



Artikelnr.	Ø mm (Messer)	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0104250	250	380	490	380	16	0,32	230	**643,00**

GEMÜSESCHNEIDER

- inklusive Schneidescheiben 2 und 4 mm
- inklusive Reibescheiben 2, 4, und 6 mm
- Gehäuse aus Aluminiumguss
- Sicherheitsschalter in der Abdeckung
- zwei Einfüllschächte: 160 x 75 mm und Ø = 50 mm

Inklusive fünf Scheiben





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0701400	230	570	510	bis zu 40	22,5	0,55	230	**1106,00**

FLEISCHMÜRBER

- empfohlen für Restaurants, Fleischgeschäfte, Imbissstände usw.
- bestimmt für die Zartmachung und Zubereitung von Fleisch für Beefsteaks, Filets und Steaks
- Kapazität: bis zu 420 Steaks/Stunde
- Einfüllschachtgröße: 158x23 mm
- rutschfeste Füße
- Aufsatz zum Fleischschneiden











Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0242427	500	310	500	0,37	230	**1921,00**

SCHNITZELPRESSE

- für knochenloses Fleisch
- die speziellen Mürbewalzen erzielen eine effeziente Flächenvergrößerung
- für Fleischmürber VG0242427



Artikelnr.	Preis (€) netto
VG0242099	**254,00**

FLEISCHWOLF

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium
- Einfüllschale aus Edelstahl
- Kopf und Schnecke aus eloxiertem Aluminium
- Messer und Lochscheiben aus Karbonstahl
- Stößel aus Polyethylen
- Rückwärtslauf
- Artikelnummern passender Lochscheiben: VG9911045, VG9911020, VG9911060 und VG9911100
- passendes Kreuzmesser: VG9901211
- Stundenleistung: 85 kg
- inklusive drei Lochscheiben: 3, 5, 8 mm
- Lochscheiben-Gr. 12
- rutschfeste Füße
- inkl. Wurstfüllaufsatz
- nicht für den Dauerbetrieb geeignet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0801085	410	190	350	85	0,25	230	**421,00**

FLEISCHWOLF

- Gehäuse aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium
- zur Reinigung zerlegbar
- Rückwärtslauf
- Überhitzungsschutz
- Modell VG02160127 inklusive Lochscheiben 5 und 8 mm, Größe 12
- Modell VG02300227 inklusive Lochscheiben 6 und 8 mm, Größe 22

INOX



1



2

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**VG0216127**	499	270	550	bis 160	0,8	230	**1053,00**
2.	**VG0230227**	530	270	500	bis 300	1,1	230	**1112,00**

FLEISCHWOLF

- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl
- Einfüllschacht aus polierter Aluminiumlegierung
- Einfüllschale aus Edelstahl
- Wendelgehäuse aus Gusseisen
- Wendel aus spezieller Aluminiumlegierung
- Rückwärtslauf
- Dauerbetrieb bis zu 8 Stunden
- rutschfeste Füße
- Modell VG0322127 inklusive Lochscheiben 5 und 8 mm, Größe 12
- Modell VG0225327 inklusive Lochscheiben 5 und 8 mm, Größe 22

INOX



4



3

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	P kW	Volt	Preis (€) netto
3.	**VG0322127**	517	328	410	220	0,80	230	**801,00**
4.	**VG0225327**	410	328	517	250	0,80	230	**1022,00**



1



2

ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE

- Kreuzmesser und Lochscheiben aus Edelstahl

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	Passend zu:	Preis (€) netto
1.	**VG9901211**	-	VG0216127, VG0322127, VG0801085	**29,55**
	VG9901212	-	VG0230227, VG0225327	**34,10**
2.	**VG9911020**	2	VG0216127, VG0322127, VG0801085	**93,95**
	VG9911030	3	VG0216127, VG0322127, VG0801085	**76,10**
	VG9911045	4,5	VG0216127, VG0322127, VG0801085	**69,75**
	VG9911060	6	VG0216127, VG0322127, VG0801085	**68,05**
	VG9911080	8	VG0216127, VG0322127, VG0801085	**68,05**
	VG9911100	10	VG0216127, VG0322127, VG0801085	**69,75**
	VG9912045	4,5	VG0230227, VG0225327	**74,85**



WURSTFÜLLER

- perfekt geeignet für alle Arten der Gastronomie
- die Bedienung der Geräte ist dank der guten Konstruktion einfach, bequem und intuitiv
- die Kurbel kann auf beiden Seiten montiert werden um die Bedienung für Links- und Rechtshänder zu ermöglichen

WURSTFÜLLER

- rubustes Edelstahlgehäuse
- alle demontierbaren Komponenten sind spülmaschinenfest
- Kolben mit Lastentlüftung
- zweifache Übersetzung für schnelles Arbeiten
- inkl. vier Füllaufsätze: 16, 22, 32 und 38 mm
- Zylinderbefüllung ohne Demontage möglich
- für einfaches und gleichmäßiges Füllen



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	Preis (€) netto
1.	**VG1201050**	320	290	680	5	11	**367,00**
2.	**VG1201070**	320	330	830	7	12	**390,00**



KÜCHENEQUIPMENT

Die Speisenvorbereitung in der Großküche wird durch professionelles und funktionelles STALGAST Küchenequipment aus Kleingeräten und grundlegenden Kochgeräten komplettiert.

Kontaktgrills 283, 286-287
Fritteusen 284, 288
Waffeleisen, Crêpesgeräte 285, 290-291
Griddleplatten 284, 289
Bains-Marie 285
Mikrowellengeräte 297-298
Hot Dog-Geräte, Brötchenwärmer 287
Hähnchen- und Gyrosgrills 294-295
Salamander, Toaster, Konvektomaten 292-293, 296
Reiskocher, Dörrautomat 294, 296
Wärmevitrine, Heiße Theke 295
Induktions-/Hockerkocher 294, 299
Sous Vide-Geräte und Zubehör 300



KONTAKTGRILLS

caterina

- Grillplatten beidseitig gerillt aus Gusseisen
- stufenlose Temperatureinstellung von 50°C bis 300°C
- Sicherheitsthermostat
- hitzebeständiger Griff
- inkl. Auffangschale für Fett- und Grillreste
- erhältlich als Einzel-, Panini- und Doppelversion



KONTAKTGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2001310	310	360	200	1,8	230	**313,00**



PANINIGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2003430	430	360	200	2,2	230	**388,00**

DOPPEL-KONTAKTGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2002570	570	360	200	3,6	230	**573,00**



gerillte Grillfläche



FRITTEUSE

- als Einzel- oder Doppelversion und mit Ablasshahn erhältlich
- stabiler Frittierkorb mit Einhängevorrichtung und hitzebeständigem Griff
- stufenlose Temperatureinstellung von 60 - 200°C
- Heizelement und Bedienfeld hochklappbar mit Einrastfunktion
- leicht zu reinigen
- mit Kaltzone



Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Gesamt-V. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**CA2202040**	Fritteuse	200	430	315	8	2	230	**231,00**
	CA2201051	Fritteuse	290	430	265	8	3	230	**333,00**
2.	**CA2202050**	Doppel-Fritteuse	415	430	315	2x8	2x2	230	**448,00**
	CA2202051	Doppel-Fritteuse	585	430	265	2x8	6	230	**565,00**
3.	**CA2203080**	Fritteuse mit Ablasshahn	300	510	390	10	3	230	**328,00**
	CA2204080	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	610	510	390	2x10	2x3	230	**604,00**

GRIDDLEPLATTE

- Grillfläche 2/3 glatt & 1/3 gerillt
- getrennt regelbare Heizflächen
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- schneller Aufheizvorgang
- herausnehmbare Fettauffangschale



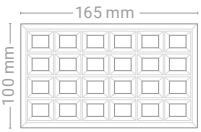
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2101720	720	460	240	3,5	230	**685,00**

WAFFELEISEN

- Brüsseler Platte, antihaftbeschichtet
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- inkl. Timer, einstellbar bis zu 5 min
- hitzebeständiger Griff



Waffelgröße



Artikelnr.	B mm	D mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2701320	320	380	240	1,5	230	**353,00**

CRÊPES-GERÄT

- Gusseisenplatte, antihaftbeschichtet
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- Funktionsleuchten





Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	D mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**CA2401400**	Crêpe-Gerät	400	450	470	220	3	230	**416,00**
2.	**CA2404180**	Holz-Teigverteiler rund	-	180	180	-	-	-	**13,50**

BAINS-MARIE

- Überhitzungsschutz
- Artikel KE3201150 und KE3202150 passend für Gastronormbehälter GN 1/1 (150 mm)
- Artikel KE3203200 passend für Gastronormbehälter GN 1/1 (200 mm)
- Lieferung ohne Gastronormbehälter



mit Ablasshahn verfügbar



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE3201150	Bain-Marie GN 1/1 (150 mm)	340	570	242	0÷85	1,2	230	**141,00**
KE3202150	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (150 mm)	340	590	242	0÷85	1,2	230	**165,00**
KE3203200	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (200 mm)	340	590	280	0÷85	1,2	230	**185,00**

ROLLER GRILL KONTAKTGRILLS

- beidseitig gerillte Gusseisenplatten
- Thermostat einstellbar bis 300°C
- Fettauffangschale
- hitzebeständiger Griff
- inklusive Reinigungsbürste

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grilfläche: 360x240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0702430	430	385	220	22,5	3,0	230	**1192,00**

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grilfläche: 260x240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0701330	330	385	220	18	2	230	**927,00**

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grilfläche: 535x240 mm (BxT)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	
KE0703600	600	385	220	33,5	4,0	400	**1487,00**	
KE0703601	600	385	220	33,5	4,0	230	**1370,00**	NEU

KONTAKTGRILL MIT TIMER

- schnelle Aufwärmzeit: bis 280°C in 8,30 Min.
- gleichmäßige Temperaturverteilung
- 3 verschiedene Heizoptionen: oben, unten, oben + unten
- Timer mit 3 Zeiten und Tonsignal
- Abmessung der Grillfläche: 360x240 mm (BxT)



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0702400	400	475	310	24	3,4	230	**1345,00**

stalgast

GLASKERAMIK-KONTAKTGRILL

- Grillplatten aus Glaskeramik
- obere Platte gerillt, untere Platte glatt
- Temperaturbereich: 0 - 400°C
- schnelle Aufwärmzeit: 270°C in 150 Sekunden
- Timer mit 3 Zeiten und Tonsignal
- herausnehmbare Fettschublade
- einfach zu säubern
- Abmessung der Grillfläche: 335x304 mm (BxT)



NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0706390	390	600	260	14	3	230	**1520,00**



HOT DOG GRILL

- antihaft Walzenheißrollen
- Modell KE0903011 mit 2 separaten Heizzonen
- Rollenlänge 40 cm

Nr.	Artikelnr.	Rollen	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**KE0901005**	5	545	320	240	12,5	0,6	230	**1205,00**
2.	**KE0902007**	7	545	320	240	14,0	0,9	230	**1518,00**
3.	**KE0903011**	11	545	460	240	20,0	1,4	230	**1839,00**

HOT DOG GERÄT

- 3 Heizelemente für Brötchen
- runder Glaszylinder für Würstchen
- zweigeteilter Innenkorb für bis zu 40 Würstchen
- einfach zu reinigen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1001650	440	300	400	9	0,65	230	**781,00**





BRÖTCHENWÄRMER

- der Brötchenwärmer kann unter anderen Roller Grill Geräten eingesetzt werden
- Kammergröße GN 2/3 (100mm)
- Temperaturkontrolle
- herausnehmbare Auffangschale
- spülmaschinenfester GN Behälter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1101023	545	460	220	17	0,7	230	**903,00**

FRITTEUSEN

- Kaltzonensystem
- präzise Temperaturkontrolle
- Sicherheitsthermostat
- Fritteusenkörbe und Deckel mit hitzebeständigen Griffen

FRITTEUSEN MIT EINEM BECKEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Gesamt-V. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0801050	Fritteuse	190	425	320	5	5	3,2	230	**389,00**
KE0801360	Fritteuse mit Ablasshahn	265	450	360	8	8	3,6	230	**757,00**
KE0811012	Fritteuse mit Ablasshahn	350	470	350	12	10	6,4	400	**936,00**

FRITTEUSEN MIT ZWEI BECKEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Gesamt-V. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0802032	Doppel-Fritteuse	390	425	320	2 x 5	10	2 x 3,2	230	**788,00**
KE0802360	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	**1399,00**

ELEKTRO-FRITTEUSE MIT UNTERSCHRANK

NEU

- mit Kaltzone
- KE0814001 Korbgröße: 205x305x145 mm
- KE0814002 Korbgröße: 2x 128x320x145 mm
- KE0814001 mit 3 Leistungsstufen:
  4 kW Temperaturerhaltung
  8 kW frische Waren
  12 kW Tiefkühlprodukte
- KE0814002: Frittierkammern unabhängig steuerbar
- mit Ablasshahn
- Sicherheitsthermostat



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Gesamt-V. Liter	Kap. kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0814001	Fritteuse	400	600	980	16	25	34	12	380	**2225,00**
KE0814002	Doppel-Fritteuse	400	600	980	2 x 10	30	38	2 x 6	380	**2490,00**

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

- 10 mm starke Stahlplatte
- schnelle Aufwärmphase
- Sicherheitsthermostat
- Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte
- herausnehmbarer Spritzschutz mit integrierter Fettauffangschale
- Gehäuse aus Edelstahl
- Abmessungen der Grillfläche: 600x400 mm (BxT)



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1501060	zwei Heizzonen	620	450	190	29	6,0	400	**1142,00**



GAS-GRIDDLEPLATTE

- 10 mm starke Stahlplatte
- schnelle Aufwärmphase
- Stabbrenner
- Sicherheitsthermostat
- herausnehmbare Spritzschutz mit integrierter Fettauffangschale
- Gehäuse aus Edelstahl
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan (G30)
- Abmessungen der Grillfläche:
  KE1502032 - 400x400 mm (BxT)
  KE1502064 - 600x400 mm (BxT)

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto
1.	**KE1502032**	eine Heizzone	420	450	190	17	3,2	G20 / G30	**919,00**
2.	**KE1502064**	zwei Heizzonen	620	450	190	27	6,4	G20 / G30	**1271,00**

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

NEU

- Edelstahl-Grillfläche, Stärke 4 mm
- Aufwärmzeit ca. 8 Minuten
- Temperaturbereich: 100°C bis 300°C
- zwei unabhängige Heizzonen
- Fettauffangbehälter, spülmaschinengeeignet
- Heizelemente unter der gesamten Oberfläche für Garen ohne Wärmeverlust im Randbereich



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1502035	600	450	190	29	3,5	230	**1440,00**



GAS-GRIDDLEPLATTE

NEU

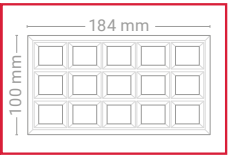
- Edelstahl-Grillfläche, Stärke 4 mm
- Aufwärmzeit ca. 8 Minuten
- Temperaturbereich: 100°C bis 300°C
- zwei unabhängige Heizzonen
- Piezozündung
- Fettauffangbehälter, spülmaschinengeeignet
- 2 Sicherheitsthermostate
- sternenförmige Brenner unter der gesamten Oberfläche für Garen ohne Wärmeverlust im Randbereich
- Düse für G20 im Lieferumfang enthalten

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto
KE1502055	600	450	190	32	5,5	G30	**1589,00**

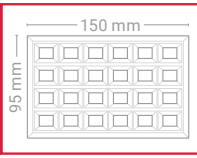
WAFFELEISEN

- Themperatureinstellung bis 300°C
- zwei Gusseisenplatten
- verstellbare Füße
- Waffelmuster:
  Brüssel - 3x5 Quadrate
  Lüttich - 4x6 Quadrate
- Backzeit pro Waffel ca. 3 Minuten
- Auffangschale für überschüssigen Teig aus Edelstahl
- geeignet für frische Teige und für TK-Waffeln
- KE1201184 und KE1202184: ca. 120 Waffeln/h
- KE1202150: ca. 40 Waffeln/h

Waffelgröße Modell Brüssel „KE1201184"



Waffelgröße Modell Lüttich „KE1202150"



WAFFELREZEPT:

- 1,5 Tassen Mehl
- zwei Eier
- eine Tasse Milch
- zwei Esslöffel Zucker
- zwei Esslöffel Butter
- ein Esslöffel Backpulver
- eine Prise Salz



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Waffelform	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**KE1201184**	Brüssel	305	440	230	19	1,6	230	**1243,00**
2.	**KE1202150**	Lüttich	305	440	230	19	1,6	230	**1243,00**
3.	**KE1202184**	Brüssel	550	440	230	38	2 x 1,6	230	**2490,00**

NEU

ELEKTRO-CRÊPESGERÄT

- emaillierte Gusseisenplatte
- Temperatureinstellung bis 280°C
- Spiral-Heizelement
- inklusive Holz-Teigverteiler



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1301400	400	190	14,0	3,6	230	**680,00**

GAS-CRÊPESGERÄT

- emaillierte Gusseisenplatte
- Gas-Regler und Druckminderer
- achtarmigen Brenner (sternförmig)
- inklusive Holz-Teigverteiler



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
KE1401400	400	160	17,5	3,6	Gas	**721,00**

ELEKTRO-CRÊPESGERÄT

- zwei emaillierte Gusseisenplatten
- Temperatureinstellung bis 300°C
- gleichmäßige Temperaturverteilung
- kratzfest
- Platten unabhängig bedienbar
- Incoloy-Heizelement für eine konstante Temperaturerhaltung

NEU



Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1204402	2x 400	860	480	240	44	2 x 3,6	230	**1780,00**

SALAMANDER

- Infrarot-Quarz-Heizelemente
- 15 Minuten Timer mit einer Verriegelungsposition für den Dauereinsatz
- abnehmbare Griffe
- Erreichung der Maximaltemperatur unter 30 Sekunden
- abnehmbare Rückseite zur einfachen Reinigung
- KE1601001 - 4 Heizelemente
- KE1601002 - 6 Heizelemente
- Abmessungen der Backkammer: 350x240 mm (BxT)



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**KE1601001**	eine Ebene	450	285	305	10	2,0	230	**462,00**
2.	**KE1601002**	zwei Ebenen	450	285	420	12	3,2	230	**690,00**

SALAMANDER

- Infrarot-Quarz-Heizelemente
- 15 Minuten Timer mit einer Verriegelungsposition für den Dauereinsatz
- abnehmbare Griffe
- Erreichung der Maximaltemperatur unter 30 Sekunden
- abnehmbare Rückseite zur einfachen Reinigung
- sechs Heizelemente
- Abmessungen der Backkammer: 520x320 mm (BxT)



Artikelnr.	Description	B mm	T mm	H mm	M Toast/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1602001	eine Ebene	640	380	330	200	15	2,7	230	**1224,00**

KONVEKTOMAT

- Umluft
- Temperatureinstellung von 0°C bis 300°C
- 120 Minuten Timer
- Funktionen: Aufwärmen/Auftauen, Grillen, Backen sowie ein Quarz-Grill zum Überbacken
- Abmessungen der Backkammer: 470x370x350 mm (BxTxH)
- Innenbeleuchtung
- 4 Einschübe
- inklusive 4 Grillroste (450x340 mm)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE1701423	595	610	590	0-300	36	3,0	230	**1841,00**

KONVEKTOMAT

- Timer bis 120 min.
- Sehr schnelle Aufheizzeit - in ca. 7 min auf 270°C
- KE2002340: Aufwärmen/Auftauen, Grillen, Backen sowie Turobo-Quarz-Grill zum Überbacken, 5 Einschübe, inkl. 3 Roste
- KE2101370 - inkl. zwei perforierte Bleche 255x310 mm (BxT), geeignet für GN 1/2, 5 Einschübe
- Abmessungen der Backkammern:
  KE2001260 - 320x325x365 mm (BxTxH)
  KE2001340 - 415x350x265 mm (BxTxH)
  KE2002340 - 410x360x250 mm (BxTxH)
- KE2101370 - 270x330x320 mm (BxTxH)

1



3



2



4



Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	
1.	**KE2001260**	460	550	355	max 250	20	1,5	230	**1180,00**	
2.	**KE2001340**	550	550	355	max 250	21	2,4	230	**1386,00**	
3.	**KE2002340**	550	550	355	max 270	22	2,6	230	**1569,00**	
4.	**KE2101370**	370	535	495	max 250	20	1,5	230	**1006,00**	NEU

INDUKTIONS-KOCHFELD

- zwei unabhängige Kochfelder, Ø=280 mm
- 20 Leistungsstufen geeignet für den Dauerbetrieb von bis zu 8 Std.
- Timer
- digitale Anzeige

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2903030	400	700	250	21	2 x 3	230	**2375,00**

GAS-HOCKERKOCHER

14kW

- massive Topfhalterung aus Gusseisen
- herausnehmbarer Brenner
- Brennerdeckel und Edelstahlwanne abnehmbar
- Sicherheitsthermostat, Zündung mittels Zündflamme
- Gas-Regler
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan (G30)
- für den Einsatz von Pfannen, Töpfen und Woks (nicht im Lieferumfang enthalten)



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Gas	Preis (€) netto
KE2401140	600	630	425	30	14	G20 / G30	**1278,00**

GAS-HÄHNCHENGRILL

- für perfekt gegartes Drehspieß-Fleisch
- 3 Spieße, die unabhängig voneinander gesteuert werden
- für bis zu 12-15 Hähnchen
- durchschnittlicher Gas-Verbrauch: LPG 1,41 kg/h; Erdgas 1,86 m³/h
- inkl. Beleuchtung
- herausnehmbare Auffangschale
- Düsen für LPG und Erdgas enthalten



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
KE2503170	1110	480	920	87	17	gas	**2966,00**

REISKOCHER

- einfach zu reinigender Innentopf antihaftbeschichtet, hitzebeständig
- Gehäuse aus Edelstahl
- inklusive Reislöffel, Rührlöffel und zwei Messbechern
- mit Warmhaltefunktion
- Kontrolleuchten
- praktische Maßangaben im Innentopf
- für die Zubereitung von bis zu 6 kg gekochtem Reis

inklusive Reislöffel, Rührlöffel und zwei Messbechern





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2801006	470	420	350	6	10,2	1,95	230	**247,00**

ELEKTRO-GYROSGRILL

- herausnehmbares Gitterrost und Fettauffangschale
- Heizelemente mit unabhängiger Regulierung auf halbe oder volle Leistung
- KE2501036 - 3 Heizelemente
- KE2501058 - 4 Heizelemente
- gleichmäßige Wärmeverteilung
- inklusive Gyros-Schaufel aus Aluminium



1



2

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**KE2501036**	Kapazität 15 kg	580	660	695	27	3,6	230	**1955,00**
2.	**KE2501058**	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	**2116,00**

GAS-GYROSGRILL

- herausnehmbares Gitterrost und Fettauffangschale
- Sicherheitsthermostat
- KE2502070 - 2 Heizelemente
- KE2502105 - 3 Heizelemente
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan
- gleichmäßige Wärmeverteilung



2

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	D mm	H mm	G kg	P kW	U	Preis (€) netto
1.	**KE2502070**	Kapazität 15 kg	580	660	645	27	7,0	Gas	**1952,00**
2.	**KE2502105**	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	10,5	Gas	**2310,00**

WÄRMEVITRINE, OFFEN

- Gehäuse aus Edelstahl
- LED-Beleuchtung
- höhenverstellbare Einlegeböden
- 4 Räder, 2 davon mit Feststeller

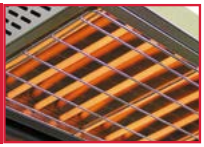


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2702220	494	600	1742	220	+30 / +80	2	230	**2255,00**

LIFT-SALAMANDER

- höhenverstellbares Heizelement
- zwei unabhängig steuerbare Heizelemente
- herausnehmbare Fettauffangschale mit Gitterrost
- mit Infrarot-Quarzröhren zum schnellen Grillen und Überbacken

Infrarot-Quarzröhren





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2301028	600	510	550	44	3,0	230	**3152,00**

GLASKERAMIK-SALAMANDER

- höhenverstellbares Heizelement aus Keramik
- Modell KE2302030 – 2 unabhängige Heizzonen
- Modell KE2302045 – 3 unabhängige Heizzonen
- Plate Detection System (PDS): Praktischer Auto-Start ohne Schalterbedienung
- Aufheizen auf 400°C in 5 Sekunden
- bis zu 35 % Energieeinsparung
- Dauerbetrieb möglich
- leicht sauber zu halten

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2302030	600	640	590	56	3	230	**3960,00**
KE2302045	800	640	590	60	4,5	380	**4680,00**

DÖRRAUTOMAT MIT 10 EINSCHÜBEN

INOX

- Gehäuse aus Edelstahl
- ideales Gerät zum Trocknen von Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, etc.
- digitales Bedienfeld
- Timer von 0 bis 24 Stunden in 30-Min.-Schritten
- Temperatureinstellungen von 35 bis 75 ° C in 5°C-Schritten
- inkl. 10 Dörrgitter ca. 400x395 mm, Belastung je bis zu 600 g
- leiser Umluftventilator sorgt für eine gleichmäßigen Dörrvorgang
- transparente Tür zur einfachen Überwachung des Trocknungsprozesses





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0001010	430	535	420	1,10	230	**408,00**

MIKROWELLE

- manuelle Steuerung
- 5 Leistungsstufen
- Auftaufunktion
- 270 mm Drehteller
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Kapazität 25 Liter
- 30 Minuten Timer
- Beckenmaß: 340x345x230 mm

900w

25l



manuelle Steuerung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3001900	483	420	281	900	230	**210,00**

SAMSUNG MIKROWELLE 1050 WATT

- manueller Steuerung und 5 Leistungsstufen
- hochwertiges Magnetron zum gleichmäßigen Erhitzen
- leicht zu reinigen
- Kapazität 26 Liter
- Abmessungen des Garraums: 336x349x225 mm (BxTxH)

26l

1050w

INOX



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3004105	manuelle Steuerung	517	412	297	1050	230	**642,00**

SAMSUNG MIKROWELLE

- elektronische Steuerung
- Innenmaße: 336x349x225 mm
- vier Leistungsstufen
- 20 Programme speicherbar
- LED-Display
- 2 Garstufen
- 30 Minuten Timer
- akustisches Endsignal
- +30 Sekunden-Taste
- Auftaufunktion

26l

1100w

INOX



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3006105	elektronisches Bedienfeld	527	412	297	1100	230	**631,00**

SAMSUNG MIKROWELLE

- manuelle Steuerung und 5 Leistungsstufen
- akustisches Endsignal
- Keramikboden und zweifache Beleuchtung
- „REPEAT"-Funktion zur Wiederholung des letzten Zyklus
- „ONE TOUCH" -Funktion zur automatischen Verlängerung des Zyklus um 20 Sekunden
- mit zwei leistungsstarken Magnetronen für gleichmäßige Ergebnisse
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)



26l
1500w
1850w
INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3009185	manuelle Steuerung	464	597	368	1850	230	**1623,00**

SAMSUNG MIKROWELLE

- digitale Steuerung mit 30 Programmspeichern, + 20-Sekunden-Taste
- fünf Leistungsstufen (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1500 W)
- zwei Auftaufunktionen
- zwei Wellenfilter, 5-fache Türsicherung
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Deckenverkleidung spülmaschinengeeignet
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)
- Kapazität 26 Liter
- Gewicht: 34 kg
- geeignet für GN 2/3



26l
1500w
INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3007150	digitale Steuerung	464	597	368	1500	230	**1262,00**

SAMSUNG MIKROWELLE

- digitale Steuerung mit 30 Programmspeichern, + 20-Sekunden-Taste
- fünf Leistungsstufen (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
- mit zwei leistungsstarken Magnetronen für gleichmäßige Ergebnisse
- zwei Auftaufunktionen
- zwei Wellenfilter, 5-fache Türsicherung
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Deckenverkleidung spülmaschinengeeignet
- Abmessungen des Garraums: 370x370x190 mm (BxTxH)
- Kapazität 26 Liter
- Gewicht: 34 kg
- geeignet für GN 2/3



26l
1850w
INOX

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3008185	digitale Steuerung	464	597	368	1850	230	**1434,00**

stalgast

INDUKTIONSKOCHFELDER

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

- geeignet für kleine und mittlere Gastronomiebetriebe oder als Ergänzungsgerät
- Induktionskochfelder senken den Stromverbrauch gegenüber herkömmlichen Elektrokochfeldern um ca. 45%
- Gehäuse aus Edelstahl
- stoßfestes Glaskeramik-Kochfeld
- für Töpfe mit Ø 120 - 260 mm Bodendurchmesser verwendbar

Die Kochfelder können mit jedem induktionsgeeigneten Kochgeschirr verwendet werden:


emaillierte Kochtöpfe


Teekessel


Gusseiserne Töpfe & Pfannen


Kochgeschirr mit Keramikbeschichtung


Kochgeschirr aus Edelstahl


Bräter


Wokpfannen

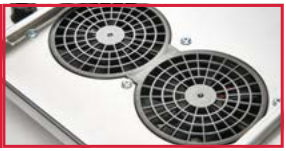
Induktionskocher, digitale Steuerung

- mit bis zu 20 Leistungsstufen
- Timer von 1-479 Minuten einstellbar
- drei Schnellwahltasten für Leistung oder Temperatur:
  Leistung: Stufen 1/10/20
  Temperatur: 50°C/140°C/240°C
- Temperatureinstellung von 50°C bis 240°C möglich

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2901035	325	425	100	3,5	230	**318,00**



effizientes Belüftungssystem



Glaskeramik-Kochfeld einfach zu reinigen



Touch-Bedienelement mit Timer



Edelstahlgehäuse



SOUS-VIDE GERÄTE

- geeignet zum schonenden Garen von vakuumverpackten Produkten und zur Erhaltung und Intensivierung von Aromen, Geschmack und Vitaminen
- die besonders schonende Garmethode reduziert den Garverlust und verlängert die Haltbarkeit der Lebensmittel
- besonders geeignet für kleine und mittlere Restaurantbetriebe, Hotels und Cateringbetriebe

SOUS-VIDE-KOMPLETTGERÄT GN1/1

caterina

- Präzisionsthermostat in 0,1°C Schritten einstellbar
- eingebaute Pumpe ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schutz gegen zu niedrigen Wasserstand
- digitales Bedienfeld
- inklusive luft- und wasserdichtem Deckel mit Silikondichtung
- mit Ablasshahn zum Entleeren des Wassers
- große Kapazität an professionelle Bedürfnisse angepasst



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0103020	620	360	280	0,7	230	**1065,00**

SOUS-VIDE-GERÄT

1500w

- zum Einhängen in das Wasserbad
- präzise Temperatursteuerung
- garantierte Temperaturstabilität des Wasserbads auf 0,2°C genau
- Umwälzpumpe für gleichmäßige Wassertemperatur
- Heizelement: 1,4 kW



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0101325	Sous-Vide-Gerät	145	115	325	-	1,9	1,5	230	**404,00**
GN0811200	GN 1/1 Behälter aus Polycarbonat	530	325	200	26	-	-	-	**33,00**
GN0812200	GN 1/1 Behälter aus Polycarbonat	325	265	200	11,5	-	-	-	**14,15**

PORTIONSHALTERUNG FÜR VAKUUMBEUTEL

- besonders hilfreich beim Portionieren von Flüssigkeiten
- perfekte Ergänzung zum Vakuumiergerät für Flüssigkeiten NT0501250



Artikelnr.	Preis (€) netto
NT0199250	**81,40**

stalgast



Classic Cook

Smart Cook

KOMBIDÄMPFER & KONVEKTOMATEN

Mit einem Kombidämpfer können in der professionellen Gastronomie die unterschiedlichsten Gerichte schnell und mit gleichbleibenden Resultaten zubereitet werden. Eine einfache Handhabung, eine große Programmauswahl und eine hohe Wirtschaftlichkeit machen die Geräte für eine moderne Küche unverzichtbar.

Kombidämpfer
Stalgast ClassicCook 302, 306
Kombidämpfer
Stalgast SmartCook 303-305, 307-309
Zubehör für Kombidämpfer
ClassicCook/SmartCook 310-311
Zubehör für Konvektomaten EasyBake . . . 312
Sonstiges Zubehör, Bleche, Roste 313-315



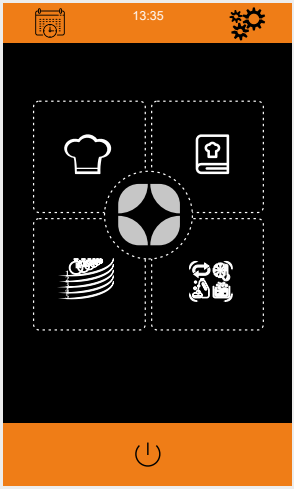
ClassicCook mit manueller Steuerung

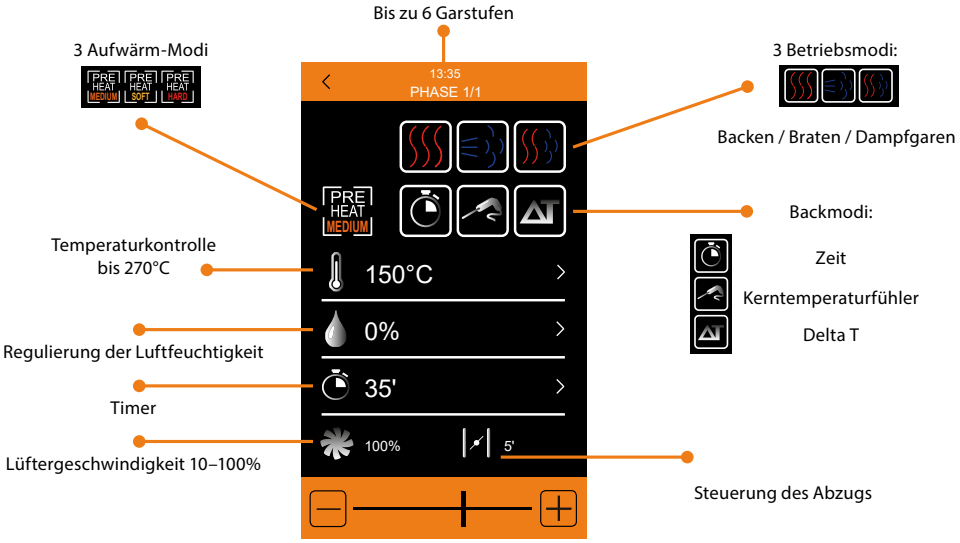
- manuelles Bedienfeld
- Beschwadung von 0 bis 100%
- 120-Minuten-Timer und Non-Stop-Modus
- Abzug manuell regulierbar
- Umkehrgebläse
- LED-Innenbeleuchtung
- Programmende-Signal
- Türschalter mit Gebläse-Stoppfunktion
- doppelverglastes Sicherheitsglas
- Sicherheitsthermostat
- Wasseranschluß ¾"
- leichte Reinigung
- Ausführung als Elektro- oder Gasgerät



SmartCook mit Touch-Steuerung

- übersichtlicher 7" Touchscreen für eine intuitive Bedienung
- Programmende-Signal
- Türschalter mit Gebläse-Stoppfunktion
- Sicherheitsthermostat
- LED-Innenbeleuchtung
- Wasseranschluß ¾"
- doppelverglastes Sicherheitsglas
- Vorheiz-/Kühlfunktion
- Clima Control – Beschwadung 0 bis 100 %
- 10-stufiges Umkehrgebläse in %-Schritten
- programmierbarer Dampfabzug
- 3 Modi: Kochen, Backen, Dampfgaren
- inkl. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Vakuumsonde optional erhältlich
- zeitgesteuerte Zubereitung
- Kernsonde oder Delta T
- 120 Programme mit 6 Garstufen
- AllOnTime und MultiCook
- Regeneration/Warmhalten von Speisen
- Konfigurierbares Kochbuch mit Fotos
- USB-Anschluß





Funktionen und Ausstattung - Kombidämpfer **SmartCook**

INDIVIDUELLE ZUBEREITUNG

Wählen Sie die Betriebsarten je nach Bedarf, ohne ein Rezept erstellen zu müssen. Dies vereinfacht Ihnen die Zubereitung von Speisen.

BESCHWADUNG

Unsere neue Technologie ermöglicht Ihnen die präzise Regulierung der Luftfeuchtigkeit in 5%-Schritten in einem Bereich von 0 % bis 100 %.

GEBLÄSESTEUERUNG

Das Umkehrgebläse sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Garraum, auch bei voller Beladung. Die 10 Einstellmöglichkeiten des Umkehrgebläses erlauben auch die Zubereitung von empfindlichen Waren.

CLIMA CONTROL

Über die digitale Steuerung des Abzugs wird eine schnelle Reduzierung der Feuchtigkeit im Garraum ermöglicht.
Der Abzug kann vor Ende des Backvorganges automatisch geöffnet werden, um den gewünschten Backgrad zu erreichen.

DELTA T

Mittels der am Ofen befestigten Sonde wird der gewählte Temperatursollwert zwischen dem Produktinneren und dem Ofenraum konstant aufrechterhalten. Das langsame Garen verringert den Gewichtsverlust des Produkts und sorgt für ein perfektes kulinarisches Ergebnis.

TEMPERATURFÜHLER

Der Temperaturfühler ist mit drei Messpunkten ausgestattet (optional).

SOUS VIDE TEMPERATURFÜHLER

Die Sonde betet höchste Präzision bei der Temperaturmessung während der SOUS-VIDE-Vakuumgartechnik. Die dünne Sonde mit einem Durchmesser von 1,5 mm ist für die Verwendung mit Vakuumbeuteln geeignet (optional erhältlich).

PROGRAMMIERBAR

Die Kombidämpfer bieten Speicherplatz für 120 individuelle Programme mit 6 Stufen.

KOCHBUCH

Alle Kombidämpfer verfügen über ein integrietes Kochbuch mit 72 bebilderten Rezepten, gegliedert in 8 Gruppen. Zusätzlich können Sie 48 eigene Rezepte speichern.

HACCP DATENREGISTER

Die Kombidämpfer zeichnen den Nutzungsverlauf im HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points) auf.
Der Bericht kann problemlos auf einem USB--Stick gespeichert werden.

PREMIX GASBRENNER

Der neue Brenner ist für alle gasbetriebenen Geräte optional erhältlich. Der Premix Gasbrenner reduziert den Gasverbrauch und ermöglicht eine gleichmäßige Temperatur im Garraum.

REGENERATION / TEMPERATURERHALTUNG

Mit dieser Funktion können Sie ein vorbereitetes Gericht unter Beibehaltung von Geschmack und Aussehen erwärmen. Die Aufrechterhalt- ung der voreingestellten Temperatur er-möglicht eine verzögerte Ausgabe der Speisen.

GÄREN

Eine konstante, niedrige Temperatur gewährleistet das optimale Aufgehen von Hefeteigen für eine gelingsichere Zubereitung.

PLANUNG

Über die Zeitschaltuhr können Sie Zuberei- tungszeiten planen, vorausschauend Arbeiten und Zeit sparen.

FAST COOLING

Durch die automatische Abkühlfunktion des Ofenraumes auf eine gewünschte Temperatur kann schneller mit der Zubereitung der nächsten Speisen begonnen werden.

MULTIWASH

Je nach Verschmutzungsgrad des Ofenraumes stehen Ihnen drei automatische Reinigungsprogramme mit einer Zyklusdauer von 51, 81 sowie 111 Minuten zur Wahl.

ALLONTIME

Das AllOnTime-Programm ermöglicht, mehrere Gerichte gleichzeitig zu servieren. Ein akustisches Signal informiert, wenn die nächsten Produkte eingeschoben werden müssen, damit alle Gerichte zur gleichen Zeit servierbereit sind.

MULTICOOK

Der Kombidämpfer kann kontinuierlich und unabhängig von der Gardauer mit unterschiedlichen Produkten be- und entladen werden, ohne dass sich die Geschmäcker und Aromen vermischen.
Der Kombidämpfer informiert Sie zuverlässig, wenn ein bestimmtes Produkt fertig zur Entnahme ist.

MULTIPREHEAT

Der Kombidämpfer ist serienmäßig mit drei Vorwärmstufen von +10°C, +20°C und +30 ° C ausgerüstet. Je nach Auslastung ist es möglich, den Ofenraum manuell auf eine höhere Temperatur vorzuheizen.

SOUS-VIDE

Das Programm erlaubt das langsamere Garen in einer Vakuumatmosphäre, damit die Lebensmittel ihre Nährwerte, ihren Geschmack und ihr Aroma beibehalten.
Mit der zusätzlich erhältlichen Vakkumsonde wird die Temperatur präzise eingehalten.



Stalgast **ClassicCook**

GN 1/1







Artikelnr.	**FM011105E**	**FM011107E**	**FM011111E**
Einschübe	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C	250°C
Gewicht	52 kg	78 kg	106 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Leistung	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	**3742,00**	**4959,00**	**6379,00**

GN 1/1





Artikelnr.	**FM011107G**	**FM011111G**
Einschübe	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	250°C	250°C
Gewicht	125 kg	140 kg
Betriebsart	Gas / Elektro	Gas / Elektro
Gasart	G20	G20
Gasleistung	14 kW	20 kW
Elektroleistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	**9320,00**	**10156,00**

Stalgast **SmartCook**

GN 1/1







Artikelnr.	FM023105E	FM023107E	FM023111E
Einschübe	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C	270°C
Gewicht	54 kg	78 kg	106 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro	Elektro
Leistung	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	**6785,00**	**8894,00**	**10414,00**

GN 1/1





Artikelnr.	FM023107G	FM023111G
Einschübe	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	125 kg	140 kg
Betriebsart	Gas / Elektro	Gas / Elektro
Gasart	G20	G20
Gasleistung	14 kW	20 kW
Elektroleistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	**13353,00**	**14768,00**

Stalgast **SmartCook**

GN 2/1





Artikelnr.	FM023207E	FM023211E
Einschübe	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	120 kg	160 kg
Betriebsart	Elektro	Elektro
Leistung	14,2 kW	28,5 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	**11570,00**	**13607,00**

GN 2/1





Artikelnr.	FM023207G	FM023211G
Einschübe	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Blechabstand	~ 67 mm	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Mindesttemperatur	50°C	50°C
Maximale Temperatur	270°C	270°C
Gewicht	145 kg	175 kg
Betriebsart	Gas / Elektro	Gas / Elektro
Gasart	G20	G20
Gas Betriebsart	20 kW	28 kW
Leistung	0,65 kW	0,65 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	**15001,00**	**16141,00**



MEHRPUNKT-KERNTEMPERATUR-FÜHLER



DOPPELTES SICHERHEITS-GLAS



AUTOMATISCHES WASCHSYSTEM



PRÄZISIONSGRIFF



Zubehör für Kombidämpfer
ClassicCook / SmartCook

REGENERIERGERÄT

Artikelnr.	**FM612106E**
Einschübe	6 (GN 1/1)
Blechabstand	~ 67 mm
Maße (BxTxH)	735 x 684 x 714 mm
Mindesttemperatur	50°C
Maximale Temperatur	170°C
Gewicht	52 kg
Betriebsart	Elektro
Elektrische Leistung	5,65 kW
Spannung	400 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	**3855,00**



GN 1/1

UNTERGESTELLE















Nr.	Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**FM029100**	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	300	**195,00**
2.	**FM029106**	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	650	**541,00**
3.	**FM029108**	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	850	**599,00**
4.	**FM029200**	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	300	**287,00**
5.	**FM029206**	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	650	**634,00**
6.	**FM029208**	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	850	**691,00**
7.	**FM619108**	Regeneriergerät FM612106E	662	570	850	**645,00**

ABZUGSHAUBEN

- ausgestattet mit Dampfkondensator und Abluftgebläse, Abzugsstutzen ø 120 mm



Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM994101E	Abzugshaube für Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	790	840	275	**3336,00**
FM994201E	Kombidämpfer FM023207E und FM023211E	790	1270	345	**3971,00**
FM994102E	Abzugshaube für Doppel-Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	790	840	275	**3971,00**

SCHLAUCHBRAUSE



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
SL241617Z	2000	**134,00**

VERBINDUNGSRAHMEN



Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM990101E	Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	788	758	78	**1120,00**

WASSERDRUCKMINDERER

- Anschluss 3/4 Zoll
- Wasserdruckminderer 2 Bar



Artikelnr.	Preis (€) netto
FM990102	**66,20**

EXTERNE KERNTEMPERATURFÜHLER



Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
FM990202	Kerntemperaturfühler für Sous-Vide Garmethode	**423,00**
FM990203	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	**374,00**

Zubehör für Konvektomaten

GÄRSCHRANK

- manuelles, unabhängiges Bedienfeld
- Fassungsvermögen: 8 Bleche 600x400

Artikelnr.	**FM418601**
Einschübe	8 (600x400)
Blechabstand	~ 80 mm
Maße (BxTxH)	760 x 700 x 980 mm
Minimale Temperatura	30°C
Maximale Temperatur	85°C
Gewicht	42 kg
Betriebsart	Strom
Elektrische Leistung	1,4 kW
Spannung	230 V - 50/60 Hz
Preis (€) netto	**2017,00**



UNTERGESTELLE

- mit acht Einschüben



Nr.	Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**FM419408**	Konvektomat 430x340	572	514	850	**622,00**
2.	**FM419608**	Konvektomat 600x400	802	630	850	**622,00**

PUMPENSET



Artikelnr.	Preis (€) netto
FM9905020	**192,00**

ABZUGSHAUBEN

- ausgestattet mit Dampfkondensator und Abluftgebläse, Abzugsstutzen ø 120 mm

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM414102	1 Konvektomat 600x400	820	850	275	**2165,00**
FM414202	2 Konvektomaten 600x400	820	850	275	**2333,00**



VERBINDUNGSRAHMEN

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM419402	Konvektomat 430x340	590	675	40	**705,00**
FM419602	Konvektomat 600x400	820	800	40	**705,00**

DAMPFKONDENSATOR

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM424501	Konvektomat EasyBake von Stalgast	720	85	450	**640,00**
FM424502	2 Konvektomaten EasyBake von Stalgast	580	120	180	**1210,00**



Sonstiges Zubehör für Stalgast Kombidämpfer

BACKBLECH, ALUMINIUM, PERFORIERT



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM994301	430	340	**39,15**

BACKBLECH, ALUMINIUM, PERFORIERT



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM994201	340	240	**39,15**

BACKBLECH, ALUMINIUM



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM994302	430	340	**32,95**

ANTIHAFTBESCHICHTETES GRILLBLECH GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991101	530	325	**357,00**

BACKBLECH FÜR 6 EIER GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991102	530	325	**222,00**

GRILLKORB FÜR POMMES FRITES, GEMÜSE, FISCH GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991103	530	325	**313,00**

BACKBLECH, EMAILLIERT GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991104	530	325	**201,00**

GRILLROST GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991105	530	325	**325,00**

GN 1/1

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0611040	530	325	40	5,0	**35,30**
GN0611065	530	325	65	8,8	**40,50**

Sonstiges Zubehör für Stalgast Kombidämpfer

GASTRONORMBLECH EMAILLE GN 1/1

- emailliert, antihaftbeschichtet
- einfache Reinigung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0711020	530	325	20	2,2	**21,30**

GASTRONORMBLECH EMAILLE GN 1/1

- emailliert, antihaftbeschichtet
- einfache Reinigung



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0711040	530	325	40	5,0	**24,70**

ANTIHAFTBESCHICHTETES BLECH GN1/1

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9911050	530	325	26	**38,40**

ANTIHAFTBESCHICHTETES BLECH 600X400 MM

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9964061	600	400	11	**47,90**

ANTIHAFTBESCHICHTETES GRILLBLECH GN1/1

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9911051	530	325	30	**42,60**

BACKBLECH FÜR OMELETTS UND PANCAKES GN 1/1

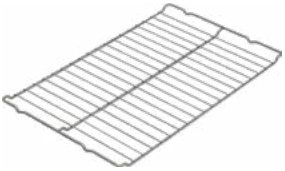
NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9911052	530	325	35	**42,60**

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL GN 1/1

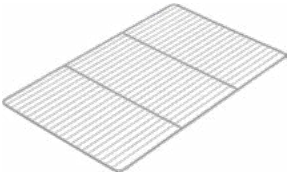
INOX



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
GN2811001	GN 1/1	530	325	**16,55**

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL GN 1/1

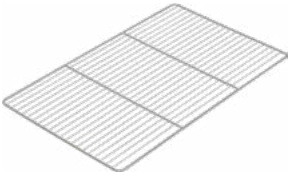
INOX



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
GN2811002	GN 1/1	530	325	**20,90**

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL 600X400 MM

INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0764001	600	400	**28,60**

stalgast

ALUMINIUM BACKBLECH

Al

- massiv
- dreiseitige Aufkantungen



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0864015	600	400	**32,15**
BK0864020	600	400	**38,00**

BACKBLECH

Al

- perforiert
- dreiseitige Aufkantungen



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1064015	600	400	**35,50**

BACKBLECH

Al

- perforiert
- mit Silikonbeschichtung
- dreiseitige Aufkantungen



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1164015	600	400	**54,20**

WASCHBRAUSE SET



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
SL241617Z	2000	**134,00**

NEOPREN-OFENHANDSCHUHE

- fünf Finger
- ölresistent
- hitzebeständig bis 100°C



Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
PP4403300	bis zu 100	**52,35**





KÜHLTECHNIK

Um die Frische und die Qualität von Lebensmitteln bei der Lagerung und Präsentation zu erhalten, ist die richtige STALGAST Kühltechnik notwendig. Eine zuverlässige Kühlung ist somit eine wesentliche Voraussetzung für den Erfolg in der Gastronomie, Hotellerie und in allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben.

Kühl- und Tiefkühlschränke 318-320
Kühl- und Tiefkühltische 321-323
Saladetten und Vorbereitungstische 324-326
Pizzatische, Bäckerei-Kühltechnik 327, 331
Pizzakühlaufsätze 328-330
Glas- und Volltür Kühl-/Tiefkühlschränke 332-334
Kühlvitrinen/-Theken 336-337
Bar-Cooler, Display-Kühl-/Tiefkühlschränke 338-339
Zubehör 343
Tiefkühltruhen 341-342
Schockfroster 340

SYMBOLERKLÄRUNG DER KÄLTETECHNIK:

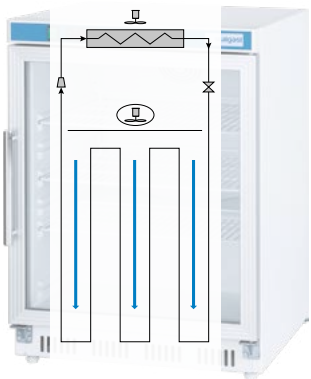
Normalkühlung		Tiefkühlung	
oder		und	
statische Kühlung		Umluftkühlung	
für Euronorm EN/Bäckernorm BN geeignet		für Gastronorm GN1/1 geeignet	
für Gastronorm GN2/1 geeignet		von zwei Seiten zu öffnen	
mit Flügeltüren		mit Schiebetüren	

STATISCHE KÜHLUNG UND UMLUFTKÜHLUNG IM VERGLEICH:

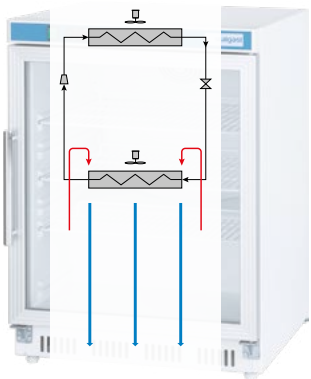
Bei der **statischen Kühlung** kühlt die Luft am Verdampfer ab und fällt aufgrund der physikalischen Gesetze (geringere Dichte) im Gerät nach unten. Dadurch entstehen im (Tief-)Kühlschrank verschiedene Temperaturzonen. Durch Einsatz eines Lüfterrades wird eine gleichmäßigere Kühlung bei den statistischen Systemen gewährleistet.

Aufgrund der geringeren Luftgeschwindigkeiten, eignen sich statische Kühlungen besser für unverpackte Lebensmittel, die weniger austrocknen als in einem dynamischen System (Umluftkühlung).

Im **dynamischen System** der **Umluftkühlung** wird die am Verdampfer erzeugte Kaltluft über einen Ventilator in das Gerät geblasen. Durch die hohen Luftgeschwindigkeiten verteilt sich die Kaltluft schnell und gleichmäßig. Beim Öffnen der Tür wird der Ventilator gestoppt, damit dieser die Kaltluft nicht aus dem Gerät bläst. Durch die hohe Effizienz kühlen Geräte mit Umluftkühlung nach dem Öffnen, im Vergleich zu statischen Kühlungen, deutlich schneller wieder runter.



statische Kühlung



Umluftkühlung



KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE GN 2/1

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Innenraum ist aus Edelstahl
- Gehäuse aus Edelstahl oder aus pulverbeschichtetem Stahl in weiß
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- höhenverstellbare Füße (+45 mm)
- Tiefkühlschränke mit Heizelementen an der Dichtfläche der Tür
- durchgehende Griffleiste



STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT BEINEN

- automatische Tauwasserverdunstung
- inkl. drei GN 2/1 Einlegeböden
- Isolierung: 60 mm
- Innenbeleuchtung
- 22 Positionen für die Führungsschienen
- 830592: 20 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: 830644
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021
- höhenverstellbare Füße

NEU

INOX GN 2/1

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	**KT6101600**	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	**1620,00**
2.	**KT6101650**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	**1840,00**
3.	**KT6102650**	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	**2480,00**



STARLINE DOPPELTÜR-KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT BEINEN

- automatische Tauwasserverdunstung
- inkl. drei GN 2/1 Einlegeböden
- Isolierung: 60 mm
- Innenbeleuchtung
- 22 Positionen für die Führungsschienen
- 830592: 20 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: 830644
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021
- höhenverstellbare Füße

NEU

INOX GN 2/1

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	**KT6001130**	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	**2620,00**
2.	**KT6002130**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3833	1300	960	4	**2950,00**

stalgast

STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT RÄDERN

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Vorderräder mit Bremsen ausgestattet
- Innenbeleuchtung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 3 Einlegeböden GN 2/1 mit Führungsschienensatz
- 20 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917021
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021





Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	**KT4011600**	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	826	600	396	4	**1548,00**
2.	**KT4011650**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	**1644,00**
	KT4021650	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	**2093,00**

STARLINE DOPPELTÜR-KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK MIT RÄDERN

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Innenbeleuchtung
- automatische Tauwasserverdunstung
- 6 Einlegeböden GN 2/1 mit Führungsschienensatz
- 22 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917021
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021
- Vorderräder mit Bremsen ausgestattet: KT4012130





Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	**KT4012130**	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1590	1300	960	4	**2683,00**
2.	**KT4022130**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	**3070,00**

KÜHL- / TIEFKÜHLKOMBINATION, GN2/1, EDELSTAHL

- 4 verstellbare Einlegeböden GN2/1 mit Führungsschienen-Set
- zwei unabhängige Kühlräume
- Temperaturbereich oben: -2°C bis +8°C
- Temperaturbereich unten: -10°C bis -20°C
- Isolierung: 60 mm
- passende Führungsschienen: KT9901021





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT2505600	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	**3226,00**





STARLINE KÜHLSCHRANK GN 2/1, WEISS

- inkl. drei GN 2/1 Einlegeböden
- 20 Positionen für die Führungsschienen
- LED-Innenbeleuchtung
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremse
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917021
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021
- automatische Abtauung
- digitaler Regler mit Temperaturanzeige
- Türanschlag wechselbar
- abschließbar

GN 2/1

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2111175	680	810	2000	-2 / +10	115	0,175	230	D	671	383	4	**1480,00**





STARLINE DOPPELTÜR-KÜHLSCHRANK GN 2/1, WEISS

- inkl. 2x3 GN 2/1 Einlegeböden
- 2x20 Positionen für die Führungsschienen
- LED-Innenbeleuchtung
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremse
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917021
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918021
- automatische Abtauung
- digitaler Regler mit Temperaturanzeige
- Türen abschließbar

GN 2/1

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT2111350	1340	810	2000	-2 / +10	170	0,35	230	D	1509	891	4	**2080,00**

stalgast

KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- höhenverstellbare Füße
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm

STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 50 mm
- 13 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011





Artikelnr.	Description	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4112282	Kühltisch, 2-türig	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	827	282	187	4	**1618,00**
KT4602282	Tiefkühltisch, 2-türig	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	**2241,00**

STARLINE KÜHL- ODER TIEFKÜHLTISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 50 mm
- 13 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011





Artikelnr.	Description	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4113417	Kühltisch, 3-türig	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1166	417	312	4	**1900,00**
KT4603417	Tiefkühltisch, 3-türig	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	**2601,00**



STARLINE KÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 35 mm
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4212240	900	700	850	+2 / +8	0,17	230	C	940	240	179	4	**940,00**



STARLINE KÜHLTISCH, GN 1/1, MIT AUFKANTUNG

- KT6202368: 2-türig, inkl. 2 Einlegeböden
- KT6203417: 3-türig, inkl. 2 Einlegeböden
- Isolierung: 50 mm
- 13 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



NEU

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
1.	**KT6202368**	1360	700	850	-2 / +8	0,24	230	C	1294	368	297	4	**1640,00**
2.	**KT6203417**	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1166	417	312	4	**1980,00**



STARLINE KÜHLTISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 35 mm
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4213368	1365	700	850	-2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	**1363,00**

stalgast

TIEFKÜHLTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN1/1 Einlegeböden 325x530 mm (BxT)
- mit Staub- und Pollenfilter
- Isolierung: 60 mm





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT3022257	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	**1831,00**

STARLINE KÜHLTISCH MIT VIER SCHUBLADEN, EDELSTAHL

- Schubladen geeignet für GN 1/1
- Isolierung: 35 mm





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4215220	900	700	850	+2 / +8	0,17	230	C	898	220	92	4	**1530,00**



SALADETTEN & VORBEREITUNGSTISCHE

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- 8 Positionen für die Führungsschienen
- Isolierung: 60 mm
- höhenverstellbare Füße
- Abstand zwischen den Einschubschienen: 50 mm



STARLINE VORBEREITUNGSTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011

INOX GN 1/1



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4312240	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	**932,00**



STARLINE SALADETTE, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011

INOX GN 1/1



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4312368	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368	**1512,00**

STARLINE SALADETTE MIT GLASAUFSATZ, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011





Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4720240	8 x GN 1/4	1360	700	1365	-2 / +8	0,23	230	240	**2304,00**

STARLINE SALADETTE MIT GLASAUFSATZ, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011





Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4317240	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	**1346,00**

STARLINE SALADETTE MIT GLASAUFSATZ, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Schneidebrett aus Polyethylen
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4318368	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	**1539,00**

STARLINE VORBEREITUNGSTISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Kühlaufsatz mit Klappdeckel
- Arbeitsplatte aus Edelstahl
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011





Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4319240	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2 / +8	0,17	230	240	**1099,00**



PIZZA- & BÄCKEREIKÜHLTECHNIK

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)

STARLINE PIZZATISCH MIT RÄDERN, 3-TÜRIG, EDELSTAHL

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Arbeitsplatte aus Granit
- Isolierung: 35 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011



Kühlaufsätze finden Sie auf Seiten 354-355



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT4431368	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	**1583,00**

STARLINE PIZZATISCH, 3-TÜRIG, EDELSTAHL MIT GLASABDECKUNG*

- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011





Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4433402	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	**1601,00**

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ MIT GLASABDECKUNG*

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- Kabel auf Bedienerseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive





GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4554120	5 x GN 1/4	1200	335	440	+2 / +8	0,11	230	**633,00**

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ MIT GLASABDECKUNG*

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- Kabel auf Bedienerseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive





GN 1/3
GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4563140	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	**721,00**
KT4563150	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	**781,00**
KT4564140	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	**642,00**

*Lieferung ohne GN-Behälter

stalgast

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ MIT GLASABDECKUNG*

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- Kabel auf Bedienerseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive





GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4584180	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	**712,00**

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ MIT GLASABDECKUNG*

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- Kabel auf Bedienerseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive





GN 1/3
GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4573160	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230	**801,00**
KT4574150	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	**702,00**
KT4574160	7 x GN 1/4	1600	335	440	+2 / +8	0,11	230	**711,00**

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ MIT GLASABDECKUNG*

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- Kabel auf Bedienerseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive





GN 1/3



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4593200	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	**882,00**

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ MIT GLASABDECKUNG*

- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- Kabel auf Bedienerseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive





GN 1/4



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT4514200	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	**850,00**

*Lieferung ohne GN-Behälter

STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG, EDELSTAHL*

- Arbeitsfläche aus Granit
- pro Tür ein GN 1/1 Einlegeboden
- Isolierung: 35 mm
- zusätzliche Führungsschienen: KT9917011
- zusätzliche Einlegeböden: KT9918011





Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4430240	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	**1055,00**

STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG & 7 SCHUBLADEN, EN 600X400, EDELSTAHL

Kühlaufsätze finden Sie auf Seiten 354-355

- Arbeitsplatte aus Granit
- 7 Schubladen, ungekühlt
- mit Rädern





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4421580	2025	800	1000	-2 / +8	230	580	**2934,00**



GLAS- UND VOLLTÜR KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- ruhige Kühlaggregate
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)



GLASTÜR-KÜHLSCHRANK GT76

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- automatische Abtauung
- Türanschlag wechselbar
- inklusive 4 Einlegeböden:
  3x 652x530 mm, 1x 652x211 mm (BxT)
- zusätzliches Rost: Art. KT9909001

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT1703600	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	620	469	B	820	**1720,00**



GLASTÜR-KÜHLSCHRANK GT66

- weißes Gehäuse aus Stahlblech, pulverbeschichtet
- automatische Abtauung
- Türanschlag wechselbar
- inklusive 4 Einlegeböden:
  3x 502x440mm, 1x 502x201 mm (BxT)
- zusätzliches Rost: Art. KT9907001

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT1503350	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	361	258	B	773	**1332,00**

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT77

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1701600 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1701600 mit 3x Einlegeböden 652x530 mm & 1x 652x211 mm
- Modell KT1702600 mit 7 festen Gefrierböden 655x515 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1701600: Art. KT9909001





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1701600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	**1608,00**
KT1702600	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**1746,00**

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1501350 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1501350 mit 3x Einlegeböden 502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1502350 mit 7 festen Gefrierböden 480x410 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1501350: Art. KT9907001





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1501350	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	**1197,00**
KT1502350	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**1277,00**

KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66U

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1301130 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1301130 mit 2x Einlegeböden 502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1302120 mit festen Gefrierböden 480x410 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1301130: Art. KT9907001





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1301130	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	**770,00**
KT1302120	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	**853,00**



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT77E

- Gehäuse aus Edelstahl
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1801600 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1801600 mit 3x Einlegeböden 652x530 mm & 1x 652x211 mm
- Modell KT1802600 mit 7 festen Gefrierböden 655x515 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1801600: Art. KT9909001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1801600	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	**1727,00**
KT1802600	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**1854,00**



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK VT66E

- Gehäuse aus Edelstahl
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1601350 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1601350 mit 3x Einlegeböden 502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1602350 mit 7 festen Gefrierböden 480x410 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1601350: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1601350	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	**1356,00**
KT1602350	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**1500,00**



KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK INOX VT66UE

- Gehäuse aus Edelstahl
- Türanschlag wechselbar
- Modell KT1401130 mit automatischer Abtauung
- Modell KT1401130 mit 2x Einlegeböden 502x440 mm & 1x 502x211 mm
- Modell KT1402120 mit festen Gefrierböden 480x410 mm (BxT) und manueller Abtauung
- zusätzliches Rost für KT1401130: Art. KT9907001



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Inh. Liter	Inh. Liter netto	Klimaklasse	Preis (€) netto
KT1401130	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	**845,00**
KT1402120	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	**967,00**



PRÄSENTATIONS-KÜHLVITRINEN

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- automatische Abtauung/Enteisung

ROLLER GRILL PRÄSENTATIONSVITRINE PAT4

- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- automatische Abtauung
- mit fünf Einlegeböden 535x495 mm (BxT)
- vier Rollen, davon zwei mit Feststeller



Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT0901360		600	630	1850	360	+2 / +10	124	0,69	230	**4337,00**

KÜHLVITRINE PAN5

- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- mit einer Flügeltür
- 4-seitig verglast
- automatische Abtauung
- mit vier verstellbaren Einlegeböden
- Tauwasserschale



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT0401235	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	**1493,00**



SUSHI UND TAPAS PRÄSENTATIONSKÜHLTHEKEN

- ansprechende Präsentation von Speisen und Tapas
- mit Innenbeleuchtung
- mit LED-Innenbeleuchtung
- inkl. GN1/3 Behältern
- Schiebetüren bedienerseitig
- dreiseitig verglast
- Gehäuse aus Edelstahl und eloxiertem Aluminium



GN 1/3



Artikelnr.	Fassungsvermögen	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT1001613	6 x GN 1/3 40 mm	1450	400	260	+1 / +5	0,16	230	**2657,00**



KALTE THEKE SES7L

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden
- Schiebetüren bedienerseitig
- vierseitig verglast



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT0701120	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141	**1197,00**





KALTE THEKE SES6

- mit LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- mit zwei verstellbaren Einlegeböden
- Schiebetüren bedienerseitig
- vierseitig verglast



Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
1.	**KT0601100**	○	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**1006,00**
2.	**KT0602100**	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**1053,00**

stalgast

KÜHLVITRINE PAN4T MIT ZWEI TÜREN

- mit Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- vierseitig verglast
- zwei Flügeltüren
- automatische Abtauung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- Tauwasserschale





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
KT0301086	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	**736,00**

KÜHLVITRINE PAN4L

- mit Innenbeleuchtung
- mit drei verstellbaren Einlegeböden
- automatische Abtauung
- KT0202078 mit LED-Innenbeleuchtung
- Türanschlag wechselbar







Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	P kW	Volt	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
1.	**KT0101078**	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**660,00**
2.	**KT0102078**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**640,00**
3.	**KT0202078**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**756,00**

BÄCKEREI- UND KONDITOREIBEDARF
finden Sie auf den Seiten 241-253







BAR-COOLER UND DISPLAY KÜHLSCHRÄNKE

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- automatische Abtauung/ Enteisung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen (abschließbar)
- Glastüren



BAR DISPLAY COOLER GT53UB

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Glastür
- Innenbeleuchtung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- unterbaufähig
- automatische Abtauung
- automatische Tauwasserverdunstung
- selbstschließende Tür mit Feststellfunktion bei offenen Türen - inkl. zwei Einlegeböden

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Energieklasse.	Energieverbrauch kWh/Jahr	Preis (€) netto
BE1401150	600	535	870	+2 / +8	0,1054	230	129	B	627	**1130,00**



KÜHLVITRINE

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelt verglaste Wände
- automatische Abtauung
- inkl. 3 Glasböden 565x540 mm
- Einlegeböden geeignet für GN 1/1 Tabletts
- Schiebetür bedienerseitig
- elektronisches Thermostat
- 4 Räder, 2 davon mit Bremse

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
KT0106325	800	750	1400	+2/+10	150	0,43	230	**5420,00**

KÜHLVITRINE

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelte Verglasung
- digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- inkl. 2 höhenverstellbare Glasböden 645x490 mm
- elektronischer Thermostat
- Einlegeböden geeignet für Tabletts GN 1/1 und 600x400
- automatische Abtauung alle 2 Stunden
- im oberen Teil platzierter Verdampfer für perfekte Temperaturverteilung
- ideal für Backwaren, Torten und Desserts

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
KT0106170	785	650	735	+2/+10	67	0,39	230	**3710,00**

KÜHLVITRINE

- LED-Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- doppelte Verglasung
- digitale Temperaturanzeige
- automatische Abtauung
- inkl. 5 Einlegeböden 535x495 mm
- Einlegeböden siebenfach höhenverstellbar
- elektronischer Thermostat
- in der Oberseite eingebauter Verdampfer für perfekte Temperaturverteilung
- 4 Doppelrollen
- automatische Abtauung alle 2 Stunden
- ideal für Backwaren, Torten und Desserts

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
KT0107360	600	630	1850	360	+2/+10	130	0,43	230	**3980,00**

KÜHLVITRINE

- LED-Innenbeleuchtung
- doppelte Verglasung
- automatische Abtauung
- elektronischer Thermostat
- inkl. 5 Glasböden 665x445 mm
- Einlegeböden sechsfach höhenverstellbar
- Tragfähigkeit pro Glasboden bis zu 10 kg
- Einlegeböden geeignet für Tabletts GN 1/1 und 600x400
- 4 Räder, 2 davon mit Bremse

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
KT0107480	800	645	1850	480	+2/+10	190	0,43	230	**5425,00**



SCHOCKFROSTER

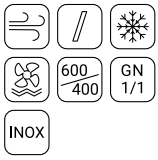
- verwendetes Kältemittel: R455a
- Umluftkühlung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- gerundete Ecken für leichte Reinigung
- für GN1/1 und EN 400x600 mm Behälter

Schockfroster sind Geräte zum schnellen Abkühlen oder Einfrieren von zubereiteten Speisen.

Schockkühlen:
von +70 °C auf +3 °C in etwa 90 Minuten

Schockfrosten:
von +70 °C auf - 18 °C in etwa 240 Minuten







SCHOCKFROSTER

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Fassungsvermögen GN1/1 oder EN	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT3801003	750	750	770	3	1,15	230	**4642,00**
KT3801005	750	750	890	5	1,43	230	**6590,00**
KT3801010	750	750	1260	10	1,49	230	**8209,00**

stalgast



TIEFKÜHLTRUHEN

- verwendetes Kältemittel R600a
- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- manuelle Steuerung
- LED-Innenbeleuchtung
- ein Fach und ein Korb inkl.
- starke Isolierung
- manuelles Abtauen
- Deckelgriff abschließbar
- Geräteabmessung inkl. Griff und Scharniere



STARLINE TIEFKÜHLTRUHEN AUF RÄDERN

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Anzahl der Räder	Preis (€) netto
1.	**KT4002093**	580	620	845	-18	0,105	230	93	2	**430,00**
2.	**KT4002282**	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	**636,00**
3.	**KT4002365**	1280	790	825	-18	0,110	230	354	4	**823,00**
4.	**KT4002488**	1660	790	825	-18	0,125	230	488	6	**1085,00**

TIEFKÜHLTRUHEN

- weißes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- verwendetes Kältemittel R600a
- manuelle Steuerung
- digitale Temperaturanzeige
- LED-Innenbeleuchtung
- inkl. zwei Körben 200x510x130 mm
- KT4003295 inkl. einem Korb
- Deckelgriff abschließbar


1


2


3

TIEFKÜHLRUHE

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**KT4004395**	1316	765	840	395	-24	50,5	0,15	230	**1034,00**
2.	**KT4004459**	1492	765	840	454	-24	55,0	0,17	230	**1323,00**
3.	**KT4004561**	1775	765	840	555	-24	65,0	0,20	230	**1564,00**


1


2


3

TIEFKÜHLTRUHE MIT EDELSTAHLDECKEL

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**KT4003295**	1041	765	840	295	-24	44,5	0,15	230	**1029,00**
2.	**KT4003395**	1316	765	840	395	-24	50,5	0,15	230	**1197,00**
3.	**KT4003459**	1492	765	840	454	-24	55,0	0,17	230	**1391,00**



RÄDERSATZ FÜR TIEFKÜHLTRUHEN

Artikelnr.	Preis (€) netto
KT4003099	**53,10**



ZUSATZKORB AUS PLASTIFIZIERTEM STAHL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KT4003098	200	510	130	**23,30**

ZUBEHÖR FÜR KÜHL-/ TIEFKÜHLSCHRÄNKE UND -TISCHE

NEU





2ER SCHUBLADENBLOCK

- anstelle einer Tür montierbar
- Modell KT9920140 – passend für Kühltische GN 1/1 mit seitlichem Kühlaggregat
- Modell KT9920090 - passend für Kühltische GN 1/1 mit Kühlaggregat an der Unterseite

Nr.	Artikelnr.	Schubladen-Größe	Preis (€) netto
1.	**KT9920140**	304x525x140 mm	**435,00**
2.	**KT9920090**	304x525x90 mm	**395,00**

ZUBEHÖR FÜR KÜHL-/ TIEFKÜHLSCHRÄNKE UND -TISCHE



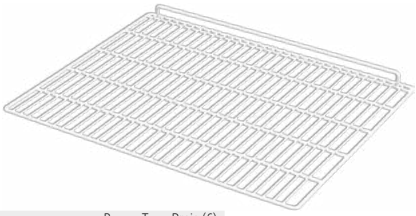
FÜHRUNGSSCHIENEN

- Führungsschienen werden im Set verkauft (1 Set = 2 Führungsschienen)
- Preis pro Set

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
KT9917021	Schienenset für GN 2/1 Kühl- & Tiefkühlschränke Starline	-	-	-	**35,70**
KT9917011	Schienenset für GN 1/1 für Kühltische & Saladetten Starline	-	-	-	**37,80**

ZUSATZROST

- plastifizierte Stahlroste



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	Preis (€) netto
KT9918021	Starline Rost für GN 2/1	-	-	**35,10**
KT9918011	Starline Rost für GN 1/1	-	-	**35,10**
KT9907001	Rost für KT1301130, KT1401130, KT1501350, KT1503350, KT1601350	500	400	**23,15**
KT9909001	Rost für KT1701600, KT1801600, KT1703600	650	525	**24,55**



EDELSTAHLMÖBEL

Hochwertige STALGAST Edelstahlmöbel gehören zum Herzstück einer jeden Großküche. Sie bieten auf Grund des hohen Hygienefaktors, der stabilen und präzisen Verarbeitung, der leichten Reinigung, der hohen Funktionalität und der guten Optik viele Vorzüge.

Edelstahlmöbel zur Selbstmontage
Arbeitstische 347
Wandhaube mit Bundkragen 348
Topfspülen 349
Hängeschränke, Wandregale..... 350-351
Lagerregale, Spültische..... 351-352

Verschweißte Edelstahlmöbel
Arbeitsschrank, Handwaschbecken... 353
(Durchreiche-)Hochschränke..... 354
Spülschränke, Zubehör 355

INDIVIDUELL GESTALTETE EDELSTAHLMÖBEL

In unserem Edelstahlmöbel-Programm bieten wir Ihnen maßgeschneiderte Lösungen in höchster Fertigungsqualität für den individuellen Bedarf an. Unser Verkaufsteam steht Ihnen jederzeit gerne beratend zur Verfügung, um Ihnen das passende Angebot zu Ihren gewünschten Anforderungen zu erstellen.

Preisangebot

Konstruktionsberatung

Technische Lösungen maßgeschneidert für Ihre individuellen Wünsche

Unser komplettes Edelstahlmöbel-Programm finden Sie auf unserer Homepage: www.stalgast.de

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREM NEUEN EDELSTAHLMÖBEL-KATALOG!



Entdecken Sie unsere unglaubliche Auswahl an Standard - und Spezialmöbeln sowie Wand- und Deckenhauben für nahezu jeden Einsatzzweck.

STALGAST-MÖBEL IM DETAIL, alles aus einem Guss

Unsere Edelstahl-Produkte werden je nach Anforderung und Einsatzgebiet als monolithische Verschweiß-, Pressschweiß- oder Schraubkonstruktionen gefertigt. Sie sind alle mit höhenverstellbaren Füßen zum Ausgleichen von Bodenunebenheiten ausgestattet und verfügen über einen Potentialausgleichsbolzen. Über diesen erfolgen die Erdung sowie die Beseitigung elektrischer Spannungsunterschiede.

ARBEITSTISCHE, ARBEITSSCHRÄNKE, SPÜLTISCHE, TOPFSPÜLEN

- mit Aufkantung, Höhe 40 mm
- hinterer Plattenüberstand 80mm

ARBEITSPLATTEN VON ARBEITSTISCHEN UND ARBEITSSCHRÄNKEN

- Material: Edelstahl mit einer Stärke von mindestens 0,8 mm
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte, Stärke: 18 mm
- hinterer Plattenrand durch umlaufendes korrosionsbeständiges Profil aus Edelstahl geschützt. Dies verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit in die Unterfütterung
- Plattenhöhe: 40 mm

TISCHBEINE

- aus Vierkantprofil, Maße: 40x40 mm, Materialstärkestärke: mindestens 1,2 mm
- Füße im Bereich von +20 mm bis -5 mm höhenverstellbar

ARBEITSTISCHE MIT GRUNDBODEN

- im oberen Teil durch Rahmen oder Vierkantprofile verstärkt; Höhe: 100 mm
- Bodenfreiheit: 150 mm

FLÜGELTÜREN

- Material: Edelstahl doppelwandig, gesteift, Stärke 0,8
- Magnetschliesser
- eingelassener ABS-Griff

SCHIEBETÜREN

- Material: Edelstahl doppelwandig, gesteift, Stärke 0,8mm
- im Gehäuse auf Edelstahlführungsschiene befestigt
- oben mit gleitgelagerter Rollenführung
- zur einfachen Demontage der Türen im unteren Teil auf Führungszapfen befestigt
- eingelassener ABS-Griff

REGALE

- Füße im Bereich von +20 mm bis -5 mm höhenverstellbar
- Beine der Regale aus Vierkantprofilen, 30x30 mm, Materialstärke: 1,2 mm
- Regalböden Höhe: 40 mm, verstärkt durch um 15 mm nach innen gebogene Böden
- maximale Belastung der Regalböden: 70kg/m²

SCHRÄNKE

- Schrankgehäuse aus Edelstahl, Stärke: 0,8 bis 1 mm
- Schrankbeine aus Edelstahl-Vierkantprofil, Maße: 40x40 mm
- Schrankböden aus Edelstahl, Stärke: 0,8 bis 1 mm, Höhe: 40 mm, verstärkt durch Omegaprofilen und durch um 15mm nach innen gebogene Böden

HANDWASCHBECKEN

- Material: Edelstahl mit einer Stärke von mindestens 1 mm
- verfügen über eine, mit einer Blende verdeckten, Öffnung für eine Armatur Ø 33 mm
- verfügen über eine Öffnung für ein Abflusssieb

ARBEITSPLATTEN VON SPÜLTISCHEN

- Material: Edelstahl, Stärke: mindestens 1,2 mm; verstärkt durch Metallprofile (Omegaprofile)
- Wulstrand: 19 mm
- Spülbeckenmaterial: Edelstahl, Stärke: mindestens 1,0 mm
- Spülbecken: verfügen über eine, mit einer Blende verdeckten, Öffnung für eine Armatur Ø 33 mm
- Spülbecken verfügen über eine Öffnung für ein Abflusssieb

TOPFSPÜLEN

- Material: rostfreier Edelstahl, Stärke: mindestens 1,2 mm
- verfügen über eine, mit einer Blende verdeckten, Öffnung für eine Armatur Ø 33 mm
- verschweißte Konstruktion
- Spülbecken verfügen über eine Öffnung für ein Abflusssieb



EDELSTAHLMÖBEL-SERIE ECO ZUR SELBSTMONTAGE

INOX PL EIGENE FERTIGUNG 72h

- Unsere Edelstahlmöbel zur Selbstmontage sind äußerst stabil dank robuster Gewindeverbindungen und stets verfügbar. Durch unsere schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen professionell ausstatten. Der Aufbau gelingt einfach und schnell.

ARBEITSTISCH MIT VERSTREBUNG

- Arbeitsplatte unterfüttert mit doppelt laminierter Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindungen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06661A	600	600	850	**200,00**
DAT08661A	800	600	850	**217,00**
DAT10661A	1000	600	850	**239,00**
DAT12761A	1200	700	850	**382,00**



ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN

- Arbeitsplatte unterfüttert mit doppelt laminierter Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindungen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06662A	600	600	850	**223,00**
DAT08662A	800	600	850	**241,00**
DAT10662A	1000	600	850	**263,00**
DAT12662A	1200	600	850	**406,00**
DAT14662A	1400	600	850	**427,00**
DAT18662A	1800	600	850	**470,00**
DAT10762A	1000	700	850	**279,00**
DAT12762A	1200	700	850	**418,00**
DAT14762A	1400	700	850	**442,00**
DAT15762A	1500	700	850	**459,00**
DAT18762A	1800	700	850	**497,00**



WANDHAUBE MIT BUNDKRAGEN

NEU

- Kastenform
- Flammschutzfilter Typ B
- zur Selbstmontage
- ohne Beleuchtung

1



2



3



4



Nr.	Artikelnr.	Ø Stutzen mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**DWH101063**	250	1005	1000	400	**680,00**
2.	**DWH121063**	250	1205	1000	400	**720,00**
3.	**DWH151063**	2x250	1505	1000	400	**780,00**
4.	**DWH201063**	2x250	2005	1000	400	**840,00**

TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN

- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Beckenhöhe **300 mm**
- Aufkantung hinten, 40 mm
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 414



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B mm (Becken)	T mm (Becken)	H mm (Becken)	Preis (€) netto
DTS06660A	600	600	850	486	470	300	**499,00**
DTS08660A	800	600	850	686	470	300	**608,00**
DTS10660A	1000	600	850	886	470	300	**690,00**
DTS12660A	1200	600	850	1086	470	300	**801,00**
DTS06760A	600	700	850	486	570	300	**519,00**
DTS08760A	800	700	850	686	570	300	**632,00**
DTS12760A	1200	700	850	1086	570	300	**827,00**

TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN

- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Beckenhöhe **400 mm**
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 414



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B mm (Becken)	T mm (Becken)	H mm (Becken)	Preis (€) netto
DTS08661A	800	600	850	686	470	400	**729,00**
DTS10661A	1000	600	850	886	470	400	**819,00**
DTS08761A	800	700	850	686	570	400	**749,00**
DTS10761A	1000	700	850	886	570	400	**839,00**

HÄNGESCHRANK MIT FLÜGELTÜREN

- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- mit höhenverstellbarem Zwischenboden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHS12461	1200	400	600	**450,00**

HÄNGESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- mit höhenverstellbarem Zwischenboden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DHS10362	1000	300	600	**305,00**
DHS12362	1200	300	600	**408,50**
DHS10462	1000	400	600	**322,00**
DHS12462	1200	400	600	**430,00**

WANDBORD 1-ETAGIG, HÖHENVERSTELLBAR, MIT WANDSCHIENEN

- Bordtiefe 270 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DWB12361	1200	300	400	**181,00**

WANDBORD 2-ETAGIG, HÖHENVERSTELLBAR, MIT WANDSCHIENEN

- Bordtiefe 270 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DWB12362	1200	300	660	**269,00**

REGAL MIT GLATTEN BÖDEN

- Beine aus Vierkantprofil 30x30 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Traglast der Böden: 70 kg/m²





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DRL06460	600	400	1800	**365,00**
DRL08460	800	400	1800	**380,00**
DRL10460	1000	400	1800	**395,00**
DRL10560	1000	500	1800	**445,00**
DRL12560	1200	500	1800	**469,00**
DRL10660	1000	600	1800	**498,40**
DRL12660	1200	600	1800	**525,30**

SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN, MIT EINEM BECKEN

- gepresste Oberfläche
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Beckengröße 400x340x200 mm (BxTxH)
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST06660A	600	600	850	**385,00**

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN, MIT EINEM BECKEN

- gepresste Oberfläche
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Beckengröße 400x400x250 mm (BxTxH)
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST06661A	600	600	850	**447,00**

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- gepresste Oberfläche
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Beckengröße 400x400x250 mm (BxTxH)
- gerillte Abtropffläche
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382



Artikelnr.	Beckenposition	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10661RA	rechts	1000	600	850	**479,00**
DST10661LA	links	1000	600	850	**479,00**
DST12661LA	links	1200	600	850	**620,00**

SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

- gepresste Oberfläche
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Beckengröße 400x400x250 mm (BxTxH)
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10662A	1000	600	850	**495,00**

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

- gepresste Oberfläche
- DST14663RA mit gerillter Abtropffläche
- besonders langlebige Gewindeverbindungen
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Beckengröße 400x400x250 mm (BxTxH)
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382



Artikelnr.	Beckenposition	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10663A	mittig	1000	600	850	**595,00**
DST12663A	mittig	1200	600	850	**725,00**
DST10763A	mittig	1000	700	850	**619,00**
DST14663RA	rechts	1400	600	850	**741,00**

Entdecken Sie das komplette Angebot der Möbelserie ECO

stalgast



VERSCHWEISSTE EDELSTAHLMÖBEL

INOX PL EIGENE FERTIGUNG

72h

- Unsere verschweißten Edelstahlmöbel sind stets verfügbar. Durch unsere schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen professionell ausstatten.

ARBEITSSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- höhenverstellbarer Einlegeboden
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAS10662A	1000	600	850	**549,00**
DAS12662A	1200	600	850	**689,00**
DAS10762A	1000	700	850	**576,00**
DAS12762A	1200	700	850	**731,00**

HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE

- Beckenblende dreiseitig
- Beckengröße: 330x250x100 mm (BxTxH)
- Öffnung für eine Armatur ø 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW24460A	400	350	150	**185,00**

HOCHSCHRANK MIT SPÜLBECKEN FÜR REINIGUNGSUTENSILIEN

- verschweißt
- Lüftungslöcher
- verstellbarer Einlegeboden
- wechselbarer Türanschlag
- Beckenblende
- Beckengröße: 330x300x150 mm (BxTxH)







Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK05560	500	500	2000	**1190,00**
VHK10560	1000	500	2000	**1349,00**

HOCHSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN

- verschweißt
- 3 verstellbare Einlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK10661	1000	600	1800	**1180,00**

DURCHREICHE-HOCHSCHRANK MIT ZWEI SCHRANKRÄUMEN UND SCHIEBETÜREN

- mittlerer Schrankboden fest verschweißt
- zwei verstellbare Elnlegeböden



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK08665	800	600	1800	**1990,00**

SPÜLSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN UND ZWEI BECKEN

- gepresste Arbeitsplatte
- Öffnung für eine Armatur zwischen den Waschbecken, ø 33 mm
- Beckengröße: 400x400x250 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VSK10662A	1000	600	850	**909,00**

SPÜLSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN UND ZWEI BECKEN

- gepresste Arbeitsplatte
- Öffnung für eine Armatur zwischen den Waschbecken, ø 33 mm
- Beckengröße: 400x400x250 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm
- passende Mischbatterien finden Sie ab S. 382



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VSK10683A	1000	600	850	**929,00**

ÜBERLAUFROHR MIT SIEB

INOX

- für Spülbecken mit verschiedenen Tiefen, das Edelstahlsieb verhindert ein Verstopfen des Abflusses:
  - HB1001200 - empfohlen für Spülbecken mit Höhe 250 mm
  - HB1001250 - empfohlen für Spülbecken mit Höhe 300 mm
- nur in Kombination mit dem passendem Sieb HB1099001 zu gebrauchen, Anschlussgewinde 1½"



1 2 3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**HB1001250**	Überlaufrohr mit Sieb	48	250	**30,80**
2.	**HB1001200**	Überlaufrohr mit Sieb	48	200	**29,35**
3.	**HB1099001**	Abflusssieb	70	44	**20,20**



REINIGUNGSBEDARF

Professioneller STALGAST Reinigungsbedarf ist für gewerbliche Küchen, Hotel- und Gastronomiebetriebe unverzichtbar, um die Betriebe stets hygienisch sauber zu halten und unangenehme Gerüche zu vermeiden.

Arbeitsbekleidung 357-358
Spinde 360
Abfallbehälter, Mülleimer 361-363
Insektenvernichter 364
Reinigungsutensilien 365
Ei- und Messersterilisator 365
Seifen-/Papierhandtuchspender 359, 365

KOCHJACKE CHEF LANGARM

- weiß
- unisex
- mit Edelstahl-Druckknöpfen
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65% Polyester (200 - 210 g/m²)



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2405001	S	**31,50**
HB2405002	M	**34,15**
HB2405003	L	**34,15**

KOCHJACKEN			
Größe	Brustumfang	Rückenlänge	Ärmellänge
S	102-106	72-73	**49-50**
M	107-120	74-75	**50-51**
L	121-128	76-78	**51-52**

MÜTZEN

KOCHMÜTZE

- weiß
- 100% Vlieseline



Artikelnr.	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
HB2905200	200	20	**2,70**
HB2905250	250	20	**2,35**

BÄCKERMÜTZE

- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester
- langlebig



Artikelnr.	Preis (€) netto
HB2905002	**8,45**

Nino Cucino

BISTROSCHÜRZEN

- Mischgewebe: 35% Baumwolle, 65 % Polyester
- geringe Knitterneigung







VORBINDER MIT TASCHE

- praktische Doppeltasche: 40x120 mm / 173x210 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2009373	●	373	**13,00**

BISTROSCHÜRZE MIT TASCHE

- praktische Doppeltasche: 40x120 mm / 173x210 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2109700	●	700	**13,85**
HB2107700	●	700	**14,15**

BISTROSCHÜRZE

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2209100	●	1000	**21,25**
HB2201100	●	1000	**16,60**

LATZSCHÜRZEN

- Material: 35% Baumwolle, 65% Polyester
- verstellbares Nackenband für maximalen Tragekomfort HB3001960, HB3002960

Nr.	Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
1.	**HB3001960**	●	920	**29,00**
2.	**HB3002960**	●	920	**27,55**
3.	**HB3007960**	●	960	**18,50**



stalgast



SCHUTZHANDSCHUHE

- ausgezeichneter Grip auf trockenen und nassen Oberflächen
- konturierte Form für höchsten Komfort
- Innenseite aus Baumwolle
- Länge ca. 320 mm, Gewebedicke ca. 0,7 mm



Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB4405001	S	**7,85**
HB4405002	M	**7,85**
HB4405003	L	**7,85**

WASSERDICHTE SCHÜRZE

- aus beschichtetem Polyestergewebe
- Material ist beständig gegen Wasser, Fette und Reinigungsmittel
- Materialgewicht: 350 g/m²
- Materialstärke: 0,5 mm



Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB3201005	●	800	**27,70**

INOX

PAPIERHANDTUCH-SPENDER

- aus Edelstahl
- für Papierhandtücher mit Z-Faltung
- maximale Handtuchgröße 270x100 mm
- einfache und leichte Wandmontage
- mit Füllstandsanzeige
- abschließbar



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB6002001	275	105	365	**58,35**

SEIFENSPENDER

- aus Edelstahl
- für Flüssigseife bestimmt
- einfache und leichte Wandmontage
- mit Füllstandsanzeige
- nachfüllbarer Tank
- Drucktastenspender



INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
HB6002002	100	65	155	0,5	**27,55**

SPIND

- bestens geeignet für Sozialräume an Arbeitsstätten, Schulen oder Sportstätten
- zur Aufbewahrung von Arbeits-, Schul- und Sportbekleidung sowie Ausstattung
- zur Verwahrung persönlicher Gegenstände
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Belüftungsöffnungen zur Luftzirkulation
- inkl. Türschloss
- leicht zu reinigen
- Visitenkarten-/Namensschildhalter an der Schranktür
- unterteilter Schrankraum mit Ablagefach





Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB6001001	1-türig	400	450	1700	**133,00**
HB6001002	2-türig	800	450	1700	**247,00**

Kleiderstange mit Aufhänghaken



stalgast

MÜLLKORB

INOX

- Pedalmechanismus ermöglicht das berührlose Öffnen des Deckels
- Inneneinlage aus Kunststoff (mit Griff)



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
HB3502020	Glanz	300	440	20	**70,15**

TISCHMÜLLEIMER

INOX

- abnehmbarer Schwingdeckel



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT4013015	120	160	1,5	**12,60**

ABFALLCONTAINER „SLIM"

- gefertigt aus hochwertigem Kunststoff
- schmale Form ermöglicht das Platzieren des Eimers in kleinen Räumen
- bequeme Tragegriffe
- Griff zum einfachen Entleeren







Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**HB3401060**	Abfallcontainer „Slim"	507	272	632	60	**109,00**
2.	**HB3402060**	Standarddeckel „Slim"	523	288	70	-	**84,35**

ABFALLEIMER MIT ASCHER

INOX

- Aschenbecher
- rutschfester Unterbau sorgt für Abfalleimerstabilität und schützt den Fußboden vor Kratzern
- Ascherbecher HB3603015 pulverbeschichtet



Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
HB3603015	Schwarz	200	700	15	**87,60**



MÜLLEIMER

- aus widerstandsfähigem Kunststoff
- vier Beutelhalterungen
- abgerundete und ergonomische Griffe
- doppelt verstärkter Boden
- einfache Entleerung
- Mülltrennsystem durch farbliche Kennzeichnung möglich
- dicht schließender Deckel

MÜLLEIMER 38 LITER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**HB5204038**	Mülleimer	●	363	468	440	38	**76,40**
2.	**HB5204001**	Deckel	●	398	447	52	-	**19,20**



1

MÜLLEIMER 75 LITER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**HB5204075**	Mülleimer	●	455	558	590	75	**107,00**
2.	**HB5204002**	Deckel	●	500	548	66	-	**26,05**



2

MÜLLEIMER 120 LITER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Farbe	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**HB5204120**	Mülleimer	●	520	630	700	120	**138,00**
2.	**HB5204003**	Deckel	●	565	614	59	-	**31,30**



ROLLENUNTERSATZ

- geeignet für alle Mülleimer mit 75 oder 120 Litern

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
HB5205099	464	168	**121,00**

stalgast

PP



1



2



3



1 STANDARDDECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Preis (€) netto
HB3302800	Deckel für HB3301800	506	550	36	**17,75**
HB3302120	Deckel für HB3301120	575	620	36	**19,55**

2 ABFALLCONTAINER

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
HB3301800	Abfallcontainer	455	490	610	80	**74,75**
HB3301120	Abfallcontainer	510	550	690	120	**98,80**

3 ROLLENUNTERSATZ

- Traglast von Artikel HB3305800 - 100 kg
- Traglast von Artikel HB3305120 - 200 kg

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
HB3305800	Rollenuntersatz für HB3301800	403	72	**51,40**
HB3305120	Rollenuntersatz für HB3301120	455	130	**55,40**

MÜLLSACKSTÄNDER

INOX

- mit Klappmechanismus zur Fußbedienung
- mit zwei Rollen um den Ständer zu bewegen
- für Beutel mit einem Fassungsvermögen von bis zu 120 Litern







Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5101160	420	580	960	**172,00**

INSEKTENVERNICHTER

- Universalgerät für eine effektive Schädlingsbekämpfung
- die Insekten werden von den UV-Röhren angezogen
- elektrisches Fanggitter
- Wirkungskreis:
  HB4001020 - 20 m
  HB4002030 - 30 m
  HB4003050 - 50 m



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P1* W	Volt	Preis (€) netto
HB4001020	390	100	320	2x10	230	**71,50**
HB4002030	500	95	320	2x15	230	**82,00**
HB4003050	650	95	320	2x20	230	**87,00**

Artikelnr.	Produkt	P1* W	Preis (€) netto
HB4001099	Leuchtstoffröhre für HB4001020	10	**5,75**
HB4002099	Leuchtstoffröhre für HB4002030	15	**7,60**
HB4003099	Leuchtstoffröhre für HB4003050	18	**7,60**

INSEKTENVERNICHTER

- mit großer, leicht zu reinigender Auffangschale
- robustes und langlebiges Gehäuse aus feuerfestem Material
- als Standgerät oder zur Wandmontage
- langlebige, sparsame UV-A-LED, Lebensdauer ~20.000 Stunden
- Gitterspannung 4000 Volt
- Wirkungskreis:
  HB4004080 bis 80 m²
  HB4004100 bis 100 m²
  HB4004150 bis zu 150 m²



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P1* W	Volt	Preis (€) netto
HB4004080	437	100	265	2X4	230	**66,20**
HB4004100	542	100	265	2X6	230	**76,20**
HB4004150	696	100	265	2X8	230	**95,00**

INSEKTENVERNICHTER MIT LED-LAMPE

- splitterfreie UV-Lampe
- leiser Betrieb, geruchsneutral
- nur für die Verwendung in Innenräumen
- starkes und langlebiges Gehäuse aus feuerfestem Kunststoff
- mit großer, leicht zu reinigender Auffangschale
- Wirkungskreis bis zu 100 m²
- Lebensdauer der LED-Lampe ~ 20.000 h



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	L mm	P1* W	Volt	Preis (€) netto
HB4005100	Insektenvernichter	532	140	320	-	2x6	230	**176,00**
HB4005099	Nachfüll-Klebeplatte	-	-	-	-	-	-	**14,15**

INSEKTENVERNICHTER MIT VENTILATOR FÜR DEN AUSSENBEREICH

- leiser Ventilator
- leicht zu reinigende Auffangschale
- zum Aufhängebn
- starkes und langlebiges Gehäuse aus feuerfestem Kunststoff
- Schutzklasse: IPX4
- Wirkungskreis bis zu 750 m²
- Lebensdauer der UV-Lampe ~ 8.000 h



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	G kg	P W	Volt	Preis (€) netto
HB4005750	Insektenvernichter	320	580	3,8	40	230	**238,00**
HB4099040	Ersatzlampe für HB4005750	-	-		-	-	**25,35**

*P1 Lampenleistung

EI- UND MESSERSTERILISATOR

INOX

- mit UV-Lampen zur Oberflächendesinfektion von Eiern, Messern und Utensilien
- zur zeitgleichen Desinfektion von 30 Eiern oder 15 Messern von 320 mm Länge und 40 mm Höhe
- Bestrahlungsdauer (Sterilisation): 150 Sekunden
- automatische Abschaltung bei geöffneter Schublade
- Rost aus Chromstahl
- ein Bestrahlungszyklus tötet bis zu 100% der Bakterien ab: Salmonellen, E. Coli, Kokken, Aerobier, coliforme Bakterien und Pilze



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg	P W	Volt	Preis (€) netto
HB5001360	425	430	280	11	50	230	**356,00**



HANDFEGER

- ergonomischer Kunststoffgriff
- mit starken, haltbaren Borsten
- mit Aufhängung

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5309002	●	285	45	75	**8,50**



MULTIFUNKTIONSBÜRSTE

- ergonomischer Kunststoffgriff
- mit starken, haltbaren Borsten
- mit Aufhängung

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5310002	●	240	75	75	**10,45**

AUTOMATISCHER SEIFENSPENDER, BERÜHRUNGSLOS

- berührungslose Bedienung
- konzipiert für Gelseife
- einfache und leichte Montage an der Wand oder auf einem speziellen Ständer Kat.-Nr. HB6199001
- aus langlebigem Kunststoff
- nachfüllbarer Tank
- tropffreies Ventil

AUTOMATISCHER SPENDER FÜR DESINFEKTIONSFLÜSSIGKEITEN, BERÜHRUNGSLOS

- berührungslose Bedienung
- konzipiert für Desinfektionsflüssigkeiten
- einfache und leichte Montage an der Wand oder auf einem speziellen Ständer Kat.-Nr. HB6199001
- aus langlebigem Kunststoff
- nachfüllbarer Tank
- tropffreies Ventil

STÄNDER FÜR AUTOMATISCHE SPENDER

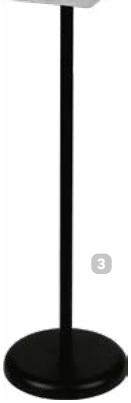
- speziell für automatische Spender HB6101011 & HB6102011
- Sockel aus pulverbeschichtetem Stahl
- Spender-Montageplatte aus Edelstahl
- Abstand vom Boden bis zum Spender ca. 1020 mm
- inklusive Tropfschale, Abstand zum Dispenser ca. 157 mm



1



2



3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**HB6101011**	Automatischer Seifenspender	-	140	107	235	1,1	**80,25**
2.	**HB6102011**	Automatischer Spender für Desinfektionsmittel	-	140	107	235	1,1	**80,25**
3.	**HB6199001**	Ständer für automatische Spender	170	-	-	1320	-	**91,85**



SPÜLTECHNIK

Die professionelle und effiziente STALGAST Spültechnik mit einem durchdachten Hygienekonzept und einer einfachen Bedienung, überzeugt durch perfekte Spülergebnisse und erfüllt die hohen Ansprüche der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie.

Spülmaschinen 368-370
Spültische 371
Spülkörbe, Besteckkästen 374-376
Abtropf- und Lagergestelle 377
Wasserfilter, Wasserenthärter und Zubehör 377-380
Handwaschbecken 381
Mischbatterien, Geschirrbrausen ... 382-389



STALGAST SPÜLMASCHINEN



Seit 2008 verfügt unsere Firma Stalgast über einen eigenen Produktionsstandort für gewerbl. Spülmaschinen, Großküchentechnik und Edelstahlmöbeln. Unsere modernen Fertigungsanlagen wurden um Kunststoff verarbeitende Maschinen erweitert. Mit diesen ist es uns möglich Spülmaschinenkörbe, Schneidbretter und GN-Behälter aus eigener Produktion anzubieten. Weitere Produkte werden in Zukunft das Angebot ergänzen.

Wasch- und Klarspülarme oben



gepresste Kammer



Korbführungsschienen



Wasch- und Klarspülarme unten



leichtgängiger Hebebügel



HAUBENSPÜLMASCHINE AQUA H3

- hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- zwei Spülzyklen -120/180 Sekunden
- zwei Paar Wasch- und Klarspülarme
- im Lieferumfang sind ein Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- Korbabmessung: 500x500 mm
- Wasserverbrauch ca. 3 l/Zyklus
- gepresste Spülkammer
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- mit elektro-mechanischem Bedienfeld
- höhenverstellbare Füße (+ 45 mm)





Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA113	Haubenspülmaschine AQUA H3 mit Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	728	816	1505	10,8	400	**3495,00**

HAUBENSPÜLMASCHINE AQUA H5

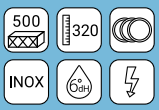
- hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- mit drei Spülzyklen - 90/120/180 Sekunden
- zwei Paar Wasch- und Klarspülarme
- im Lieferumfang sind ein Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe, optional mit Ablauf- und Klarspülpumpe
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- Korbabmessung: 500x500 mm
- Wasserverbrauch ca. 3 l/Zyklus
- maximale Einschubhöhe: 415 mm
- gepresste Spülkammer
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- mit elektronischem Bedienfeld & Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer
- höhenverstellbare Füße (+ 45 mm)





Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA213	Haubenspülmaschine AQUA H5 mit Klarspülmitteldosier- und Reinigerdosierpumpe	728	816	1505	10,8	400	**4207,00**
HA223	Haubenspülmaschine AQUA H5 mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	728	816	1505	10,8	400	**4574,00**
HA233	Haubenspülmaschine AQUA H5 mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	728	816	1505	10,8	400	**4716,00**

STALGAST AQUA GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



GESCHIRRSPÜLMASCHINEN AQUA A5

- Flächensieb im Lieferumfang
- Spülmaschine geeignet zum Spülen von GN 1/1 Behältern und Blechen
- Dosiereinrichtung für Spülmittel und Klarspülmittel
- Ablaufpumpe und/oder Klarspülpumpe (in ausgewählten Versionen) Waschzyklus 90s, 120s oder 180s
- Temperaturanzeige der Boiler- und Kammertemperatur
- 2 Wasch- und Spülarme jeweils unten/oben
- Wasserverbrauch 2,5 l/Zyklus
- Einschubhöhe 320 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- Kammervolumen 26 l, Boilervolumen 6,5 l
- im Lieferumfang sind Teller-, Universal- und Besteckspülkorb enthalten
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von professioneller Reinigungschemie







Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
GE413	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	565	685	835	6,4	400	**2368,00**
GE423	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	565	685	835	6,4	400	**2497,00**
GE433	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	565	685	835	6,4	400	**2538,00**
GE443	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	565	685	835	6,4	400	**2777,00**
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	575	560	450	-	-	**271,00**

GESCHIRRSPÜLMASCHINEN UNIVERSAL AQUA A3

- elektromechanische Steuerung
- Spülmaschine geeignet zum Spülen von GN 1/1 Behältern und Blechen
- Dosiereinrichtung für Spülmittel (in ausgewählten Varianten)
- Ablaufpumpe und/oder Klarspülpumpe (in ausgewählten Varianten)
- Spülzyklus 120 s oder 180 s
- Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer
- 2 Wasch-Spül-Arme (oben/unten)
- Wasserverbrauch 2,5 l/Zyklus
- Einschubhöhe 320 mm
- Korbgröße 500x500 mm
- Im Lieferumfang sind Teller-, Universal- und Bestecksspülkorb enthalten
- Flächensieb zum Nachrüsten erhältlich
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von professioneller Reinigungschemie





Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
GE313	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**2143,00**
GE323	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**2263,00**
GE333	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier und Ablaufpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**2343,00**
GE353	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**2404,00**
GE363	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Ablauf- und Klarspülpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**2622,00**
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	575	560	450	-	-	**271,00**

GLÄSERSPÜLMASCHINE AQUA A3

- elektromechanische Steuerung
- geeignet zum Spülen von Glas, Besteck und von kleinen Tellern
- Höhe angepasst zum Spülen von Glas und Porzellan bis 300 mm (GL201, GL211 & GL221)
- Im Standard Dosiereinrichtung für Spülmittel und Klarspülmittel
- Ablaufpumpe (in ausgewählten Varianten)
- Spülzyklus 120 s oder 180 s
- Temperaturanzeiger für Boiler und Kammer
- 3 Wascharme (unten Wasch- und Spülarm, oben Spülarm)
- Wasserverbrauch 2,4 l/Zyklus
- Korbgrößen: GL211/221 400x400 mm, GL311/GL321 350x350 mm
- im Lieferumfang ein Universalkorb und ein Besteckkorb
- zum Schutz vor Kalkablagerung empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von professioneller Reinigungschemie





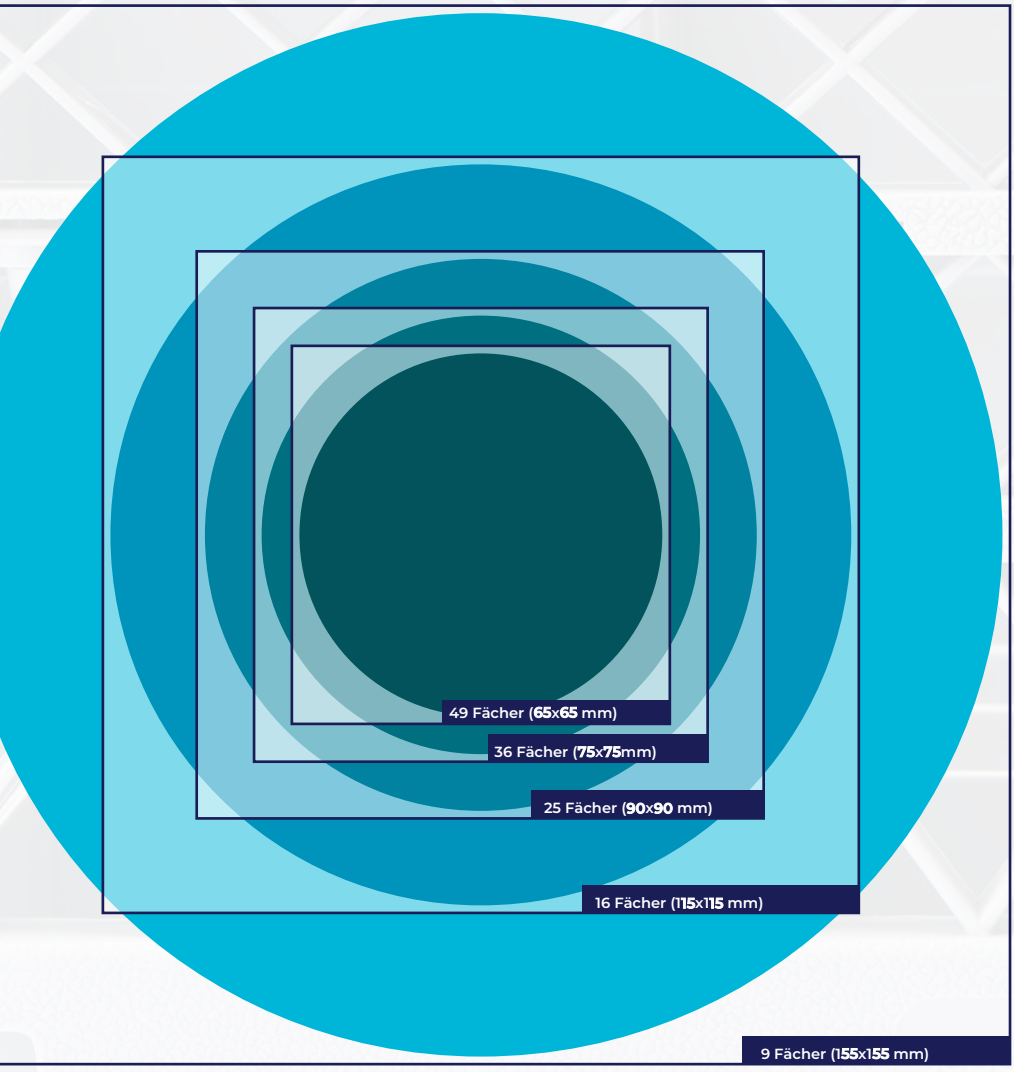
Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
GL301	Gläserspülmaschine AQUA A3, inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	415	530	665	2,77	230	**1448,00**
GL311	Gläserspülmaschine AQUA A3, inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	415	530	680	2,77	230	**1483,00**
GL321	Gläserspülmaschine AQUA A3, inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	415	530	680	2,77	230	**1567,00**
GL201	Gläserspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	465	565	700	2,77	230	**1587,00**
GL211	Gläserspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	465	565	720	2,77	230	**1604,00**
GL221	Gläserspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	465	565	720	2,77	230	**1689,00**
VUG05502	Untergestell für Gläserspülmaschinen GL211 und GL221	475	460	630	-	-	**257,00**

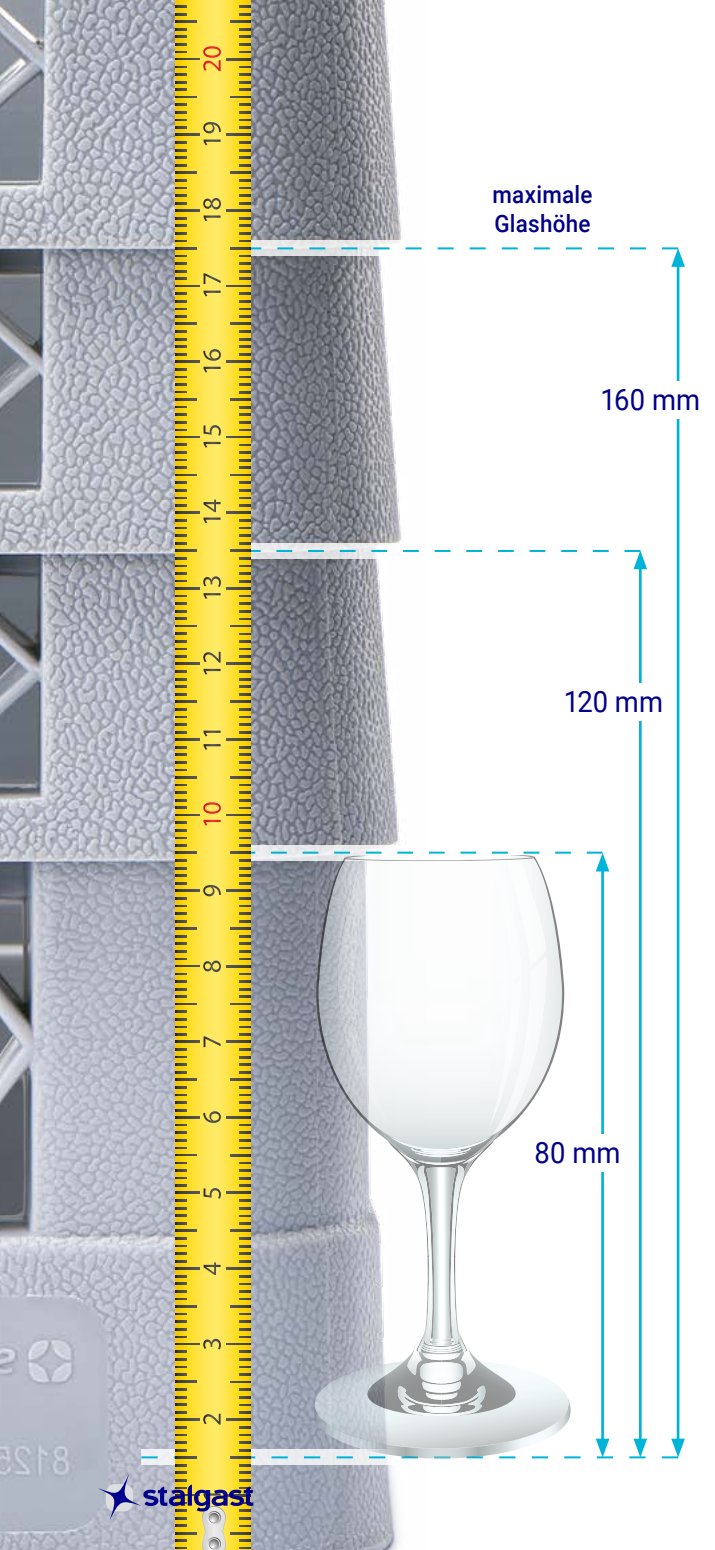
ZUBEHÖR FÜR UNTERTISCH GESCHIRRSPÜLMASCHINEN



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM2102870	Geschirrbrause mit Mischbatterie	-	-	-	**427,00**
VST12704RA	Spültisch mit Grundboden und Überstand, mit einem Becken rechts, mit Aufkantung, verschweißt	1200	700	900	**742,00**
VST12704LA	Spültisch mit Grundboden und Überstand, mit einem Becken links, mit Aufkantung, verschweißt	1200	700	900	**742,00**

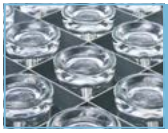
FACHEINTEILUNG VON SPÜLKÖRBEN FÜR GLÄSER UND TASSEN





BESTIMMEN SIE DIE RICHTIGE FACHGRÖSSE

1. Stellen Sie Ihr Glas auf den passenden Kreis.
2. Achten Sie auf den größten Durchmesser Ihres Glases.
3. Die Fachgröße können Sie in der unteren linken Ecke des entsprechenden Quadrates ablesen.
4. Bitte beachten Sie, dass bei Bechern oder Gläsern mit Henkel (z.B. Biergläsern) der Henkel eingerechnet werden muss!
5. Mit den zugehörigen Aufsatzrändern können Sie die Korbhöhe auf 80, 120 oder 160 mm erweitern.



Sicher geschützte Gläser



Erweiterbare Grundkörbe

BESTECKKÖCHER

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
SM0605001	115	145	**10,00**

BESTECKKÖCHER

PP



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
SM0604001	115	145	**2,55**

BESTECKKORB

- rund

INOX



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0508001	120	140	**10,90**

BESTECKBEHÄLTER

- für vier Besteckköcher
- Besteckköcher nicht inklusive

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX





No.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**SM0601003**	385	150	180	**43,60**
2.	**SM0602004**	265	305	200	**59,85**

BESTECKKASTEN

- GN 1/1
- mit 4 Mulden

PE



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT9901001	530	325	100	**12,40**

BESTECKKORB

- mit acht Fächern

PP



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0606001	430	210	150	**11,45**

stalgast

BESTECKKORB

PP



PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0201500	500	500	100	**10,90**

TELLERKORB

PP



PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0202500	500	500	100	**12,15**

GLASKORB

PP



PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0400500	500	500	100	**8,45**

KORB FÜR GN-TABLETTS 1/1

PP



PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0205500	500	500	100	**9,95**

UNIVERSAL-SPÜLKORB

- beispielsweise für Wassergläser

PP



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
SM0301350	350	350	**26,00**
SM0301400	400	400	**31,90**

TELLERKORB

- geeignet für Teller und Tabletts
- geeignet für Gläserspülmaschinen mit 400 mm Einschub

PP



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0302400	400	400	110	**35,00**

TRANSPORTWAGEN FÜR SPÜLKÖRBE

150kg

- für ein sicheres Transportieren von Spülkörben
- Stahlrohr-Handgriff
- mit Lenkrollen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0101960	540	540	960	**181,00**



SPÜLKÖRBE FÜR GLÄSER UND TASSEN

PL EIGENE FERTIGUNG PP

9 Fächer



16 Fächer



25 Fächer



36 Fächer



49 Fächer



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0409500	9 Fächer	500	500	104	**11,90**
SM0416500	16 Fächer	500	500	104	**12,75**
SM0425500	25 Fächer	500	500	104	**12,65**
SM0436500	36 Fächer	500	500	104	**13,25**
SM0449500	49 Fächer	500	500	104	**14,80**

AUFSATZRÄNDER

PL EIGENE FERTIGUNG PP

9 Fächer



16 Fächer



25 Fächer



36 Fächer



49 Fächer



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0509500	9 Fächer	500	500	45	**5,95**
SM0516500	16 Fächer	500	500	45	**6,25**
SM0525500	25 Fächer	500	500	45	**6,45**
SM0536500	36 Fächer	500	500	45	**6,40**
SM0549500	49 Fächer	500	500	45	**6,95**

stalgast

ABTROPF- UND LAGERGESTELL

INOX 80kg

- geeignet für 40 Deckel oder Teller bis Ø 160 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM2301040	1000	255	500	**172,00**

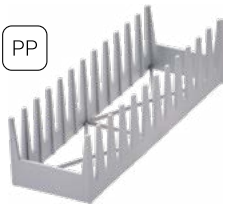


TELLERHALTER

PP

- für 12 Teller
- geeignet für Spülkorb SM0302400

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0603002	295	90	75	**9,95**



WASSERFILTER BRITA PURITY C

- reduzieren die Karbonathärte im Trinkwasser
- schützen vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- binden Schwermetallionen, wie z.B. Blei und Kupfer
- reduzieren die Wassertrübung
- reduzieren organische Schadstoffe, die den Geschmack des Wassers beeinträchtigen
- entfernen die Chlorablagerungen im Filter- und Leitungswasser

Der Wasserfilter besteht aus einem Filterkopf und einer Wechselkartusche, die am Filterkopf montiert wird.





1



2

3 FLOWMETER 10-100A

- Errechnet nach Eingabe der jeweiligen Filterkapazität und durch Erfassung des Volumenstroms die Restkapazität des Filters
- Einbaulage horizontal
- Durchflussbereich 10 bis 100 l/h
- Betriebsdruck max. 8 bar
- Druckverlust bis 100 l/h Durchfluss < 0,2 bar
- Wassereingangstemperatur 4° C bis 30° C
- Eingangsanschluss 1" x G3/8" mit Überwurfmutter
- Ausgangsanschluss 1" x G3/8"



3

Artikelnr.	Preis (€) netto
BE2206002	**141,00**

1 FILTERKOPF PURITY C

- BE2207001 - Filterkopf mit 0% Verschnitt für Kombidämpfer, Backöfen und Cooler
- ABE2207002 - Filterkopf mit 30% Verschnitt für Kaffeemaschinen und Vendingautomaten
- Anschluss G 3/8" | JG 8

Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
BE2207002	PURITY C Filterkopf 30% Verschnitt (Anschluss G 3/8")	**52,75**
BE2207001	PURITY C Filterkopf 0% Verschnitt (Anschluss JG 8)	**52,75**

2 WECHSELKARTUSCHE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2206588	149	149	554	5889	**295,00**
BE2206346	124	123	476	3464	**192,00**
BE2206208	117	108	421	2086	**129,00**
BE2206083	117	108	265	831	**84,00**

PURITY 450 QUELL ST FILTERSYSTEM MIT MAE

- schützten vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- binden Schwermetallionen, wie z.B. Blei und Kupfer
- reduzieren organische Schadstoffe, die den Geschmack des Wassers beeinträchtigen
- garantieren längere Lebensdauer angeschlossener Geräte



Mess- und Anzeigeneinheit (digital): zeigt die aktuelle Restkapazitäts- und Verschnitteinstellung, die eingestellte Filtersystemart und -größe sowie das letzte Tauschdatum.



Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2208001	Purity 450 Quell ST mit MAE	249	408	4217	**872,00**
BE2208002	Purity 450 Quell ST Wechselkartusche	-	-	4217	**208,00**



BRITA PURITY 450 STEAM

- entzieht dem Leitungswasser im Durchflussverfahren über einen Ionenaustauscher selektiv Kalzium- und Magnesiumione
- hohe Kapazität bei sicherer Verringerung von Kalkbildung
- das Filtermaterial reduziert Metalle wie z. B. Blei und Kupfer und somit geschmacks- und geruchsstörende Inhaltsstoffe
- der erhöhte Durchfluss und der verminderte Druckverlust ermöglichen den reibungslosen Betrieb auch größerer Kombidämpfer und Backöfen
- feine Dampfdüsen bleiben länger durchlässig
- speziell auf verschiedene Steamer und Backöfen adaptierte Verschnitteinstellung
- empfohlenes Zubehör: BE220600 FlowMeter 10-100A

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2208003	PURITY 450 Steam Filtersystem	249	408	3680	**777,00**
BE2208004	PURITY 450 Steam Wechselkartusche	-	-	3680	**209,00**



BRITA PURITY 1200 CLEAN

- schützen vor Kalkablagerungen in angeschlossenen Geräten
- entzieht dem Rohwasser gezielt die Kalk bildenden Ionen und Partikel
- schützen vor Kalkablagerungen in Spülmaschinen
- ermöglicht optimale Ergebnisse beim Glas-. Besteck- und Geschirrspülen
- teilentsalztes Wasser für ideale Spülergebnisse
- empfohlenes Zubehör: BE220600 FlowMeter 10-100A

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2208005	PURITY 1200 Clean Filtersystem	288	255	550	12000	**1420,00**
BE2208006	PURITY 1200 Clean Wechselkartusche	-	-	-	12000	**275,00**

stalgast

FILTERKOPF

- passend für Wasserfilter-Kartuschen BE2209060 und BE2209080
- Anschluss 3/8



Artikelnr.	Preis (€) netto
BE2209101	**64,00**

WASSERFILTER-KARTUSCHEN ONE

- einfacher und schneller Austausch
- Chlorreduktion ~85%
- reduziert geschmacks- und geruchsstörende Inhaltsstoffe
- Stabilisierung des pH-Wertes
- Durchflussrate : 4L/min
- BE2209060 empfohlen für Trinkwasserspender, perfekt für Espressoschaum
- BE2209080 empfohlen für Eiswürfelbereiter und Kaffeemaschinen/-automaten



Artikelnr.	Produkt	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE2209060	Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE MG+	6000	**133,00**
BE2209080	Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE UF	8000	**143,00**

FLOWMETER FILTERSYSTEM ONE

- Anschluss 3/8
- max. zu programmierende Litervorgabe 99500 l
- Anzeige über aktuelle Durchflussmenge und Kartuschenkapazität
- passend für Wasserfilter-Kartuschen BE2209060 und BE2209080
- Wasserdurchfluss 1,5 - 14 l/min
- akustisches Signal fordert zum Austausch der Kartusche auf
- Batteriebetrieben (Batterien im Lieferumfang enthalten)



Artikelnr.	Preis (€) netto
BE2209992	**118,00**

VORFILTER

- wird vor einem Wasserenthärter angeschlossen
- verlängert den Regenerationszyklus der Wasserenthärter
- filtert Schmutz bis 50 µm
- Verschmutzungsgrad des Filters durch transparente Patrone immer einsehbar
- Anschluss: 3/4"



No.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	VPE Stück	G kg	Preis (€) netto
1.	**BE2209001**	Vorfilter	84	180	-	1,5	**45,40**
2.	**BE2209099**	Wechselpatrone	-	-	1	-	**15,80**

WASSERENTHÄRTER

- geeignet für Spülmaschinen, Konvektomaten, Kaffeemaschinen und Eismaschinen
- automatisch
- maximaler Wasserdurchfluss 30 Liter pro Minute
- die automatische Regeneration ist abhängig von dem Wasserverbrauch
- Regeneration während des laufenden Betriebs möglich
- maximale Wassertemperatur: 45°C
- Kapazität des Salzbehälters: ca. 10 kg



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Volt	Preis (€) netto
BE2205001	200	360	510	230	**534,00**

WASSERENTHÄRTER

- geeignet für Spülmaschinen, Konvektomaten, Kaffeemaschinen und Eismaschinen
- halbautomatisch
- Regeneration per Knopfdruck
- Regenerationszeit 66 min.



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Volt	Preis (€) netto
BE2204001	180	420	500	230	**428,00**

WASSERENTHÄRTER

- reduziert die Wasserhärte
- verhindert Kalkablagerungen und verlängert Heizungsarbeiten
- maximale Vorlauftemperatur: 45°C
- wir empfehlen unsere Salztabletten BE2299101 für die Regeneration



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE2201008	185	410	8	**135,00**
BE2202012	185	510	12	**156,00**
BE2203016	185	610	16	**187,00**

ÜBERLAUFROHR MIT SIEB

INOX

- für Spülbecken mit verschiedenen Tiefen
- dass Edelstahlsieb verhindert ein Verstopfen des Abflusses:
  HB1001200 - 250 mm,
  HB1001250 - 300 mm,
  nur in Kombination mit dem passendem Sieb HB1099001 zu gebrauchen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**HB1001250**	Überlaufrohr mit Sieb	48	250	**30,80**
2.	**HB1001200**	Überlaufrohr mit Sieb	48	200	**29,35**
3.	**HB1099001**	Abflusssieb	70	44	**20,20**

stalgast

HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE MIT KNIEBEDIENUNG INKL. ARMATUR

INOX

- hygienische Kniebedienung
- inkl. Armatur
- komplett aus Edelstahl
- Maße des Waschbecken-Ovals ca. 350x120 mm (BxT)

Mittige Abflussöffnung



Stopfen im Zubehör





Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW04401	400	400	225	**445,00**

HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE MIT KNIEBEDIENUNG INKL. ARMATUR & SEIFENSPENDER

INOX

- hygienische Kniebedienung
- ink. 1/2" Schläuche 50 cm langa
- Handwaschbecken und Armatur aus Edelstahl
- Maße des Waschbeckens ca. 400x335x205 mm (BxTxH)

Genaue Dosierung



Mittige Abflussöffnung



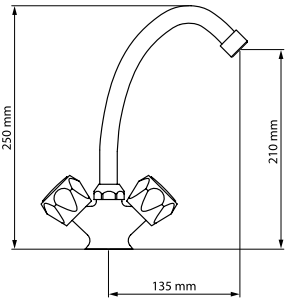


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW04402	400	330	570	**493,00**



MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

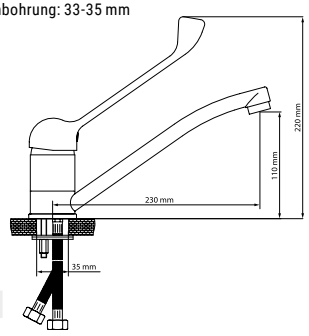


Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2001135	**95,40**



MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

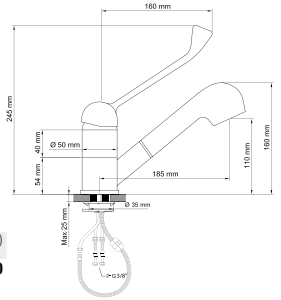


Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2002230	**118,00**



MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 40 mm



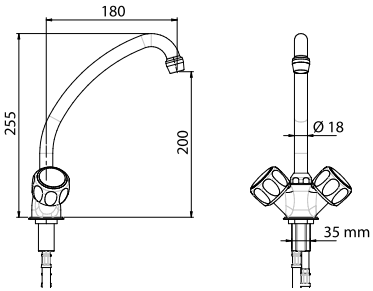
Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2003185	**208,00**

stalgast

MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



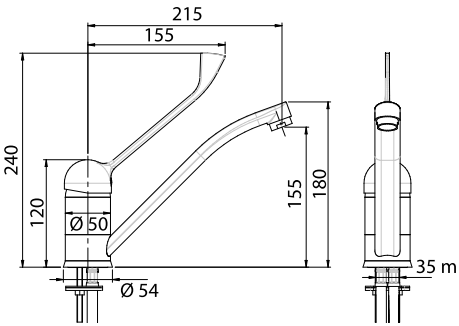


Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2004180	**121,00**

MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



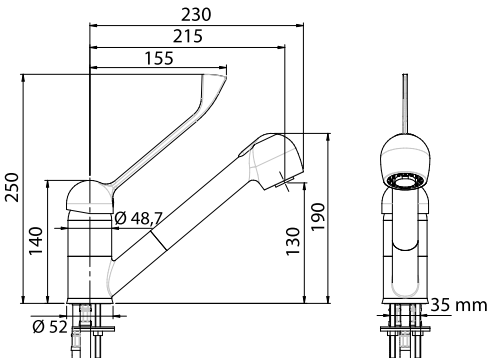


Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2005215	**144,00**

MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm





Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2006215	**233,00**

MISCHBATTERIE MIT WASCHBRAUSE

- Einlochbatterie im edlen Design für offene Küchen
- mit Waschbrause





benötigte Lochbohrung Ø = 33-35 mm

Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2007003	**447,00**

MISCHBATTERIE MIT FLEXIBLER WASCHBRAUSE

- Einlochbatterie im edlen Design für offene Küchen
- mit flexiblem Hals und Waschbrause





benötigte Lochbohrung Ø = 33-35 mm

Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2008005	**539,00**

stalgast

MONOLITH PREMIUM SENSOR-MISCHBATTERIE

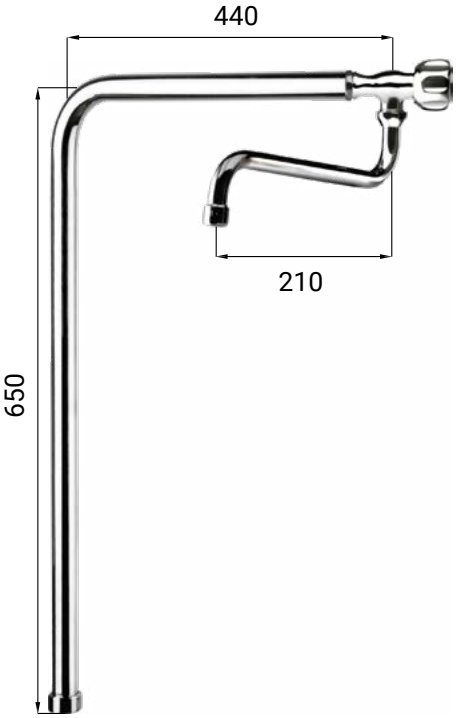
- entspricht höchsten Hygienestandards
- wartungsarm und leicht zu reinigen
- Anschluss: 1/2" Wasserdurchfluss 6l/min bei 3 bar
- mit 230 V Anschluss
- Umschaltung auf Batteriebetrieb 4xAA 1,5V bei Stromausfall möglich
- maximaler Sensorabstand 10 cm±2 cm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2501230	**680,00**

KALTWASSER-STANDVENTIL

- zur Montage bei Kochinseln der Serie 700 ND
- Durchmesser für Lochbohrung: 31 mm
- 360° Schwenkarm

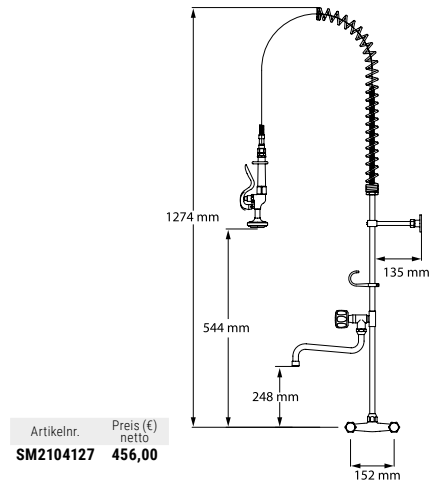


Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
SL991650	675	**493,00**

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Zweiloch-Wandmontage
- mit Wasserhahn



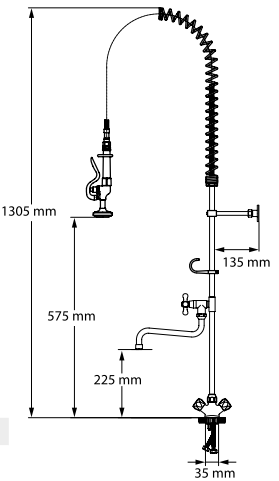


Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2104127	**456,00**

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage, mit Wasserhahn
- stehende Armatur für Spültische (Wandhalterung), Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm





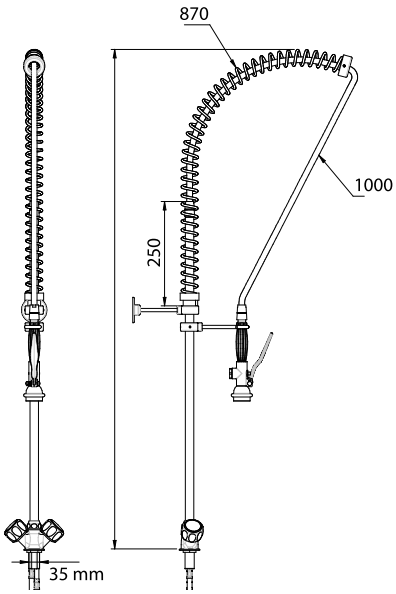
Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2105130	**369,00**

stalgast

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



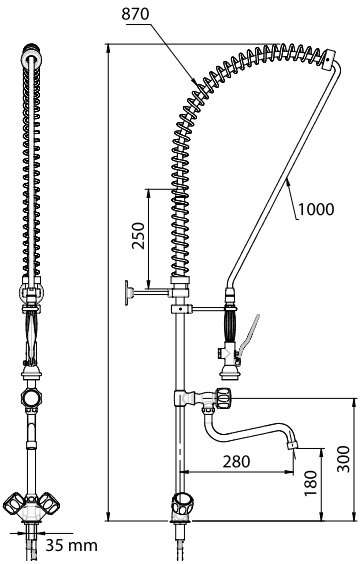


Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2101870	**375,00**

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



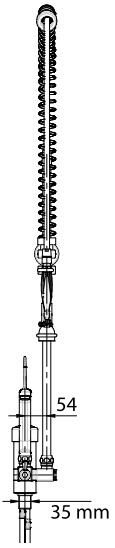


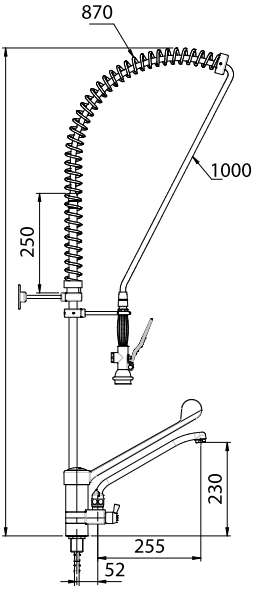
Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2102870	**427,00**

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm





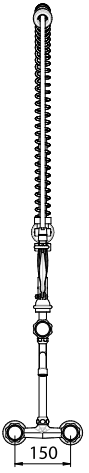


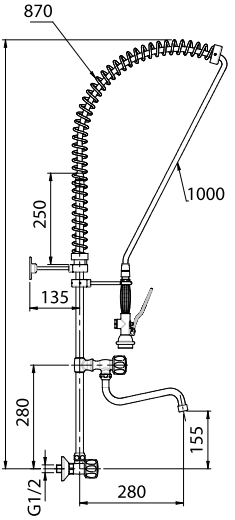
Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2201870	**624,00**

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Zweiloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Wandhalterung







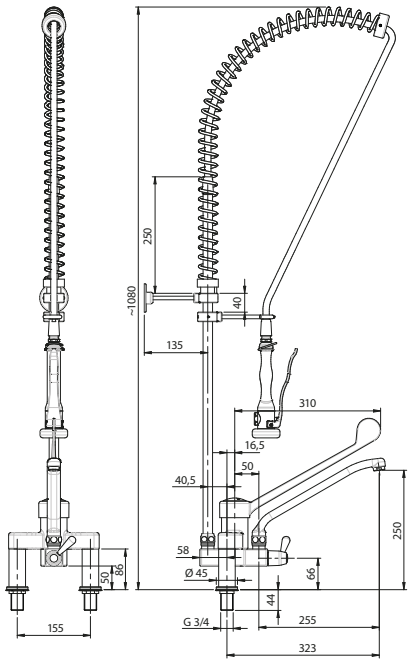
Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2202870	**439,00**

PREMIUM GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Zweiloch-Montage
- akkurate Schlauchzuführung
- Geschirrbrause mit Feststellring für ermüdungsarmes Arbeiten
- mit Wasserhahn
- Einhebelmischer mit Ellenbogenbedienung
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2502130	**710,00**





0-9

2er Schubladenblock 343
2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte 47
2x Kleiner Korb für 10 Liter Geräte SL34109T, SL34218T 26
4-Brenner Gasherd, Selbstmontage. 42
4-Teiliges Siebset 65
600 mm Breit, Türanschlag links 35
600 mm Breit, Türanschlag rechts 35
6-Brenner Gasherd, Selbstmontage. 43

A

Abfallcontainer 363
Abfallcontainer „Slim“. 361
Abfalleimer mit Ascher 361
Abflusssieb 380
Abgrenzungsständer 217
Abschlussleiste für Seitenkanten. 35
Abtropf- und Lagergestell. 377
Abzugshauben 311-312
Aluminium Backblech 315
Aluminium-Bratpfannen Onset mit Granitbeschichtung, Antihaft 57
Antihaftbeschichtetes Blech 600x400 mm . 314
Antihaftbeschichtetes Blech GN1/1 314
Antihaftbeschichtetes Grillblech GN 1/1 . 313
Antihaftbeschichtetes Grillblech GN1/1 . 314
Aperitifglas 147
Apfelschäler und -Schneider 81
Aphrodite 129
Arbeitsschrank mit Schiebetüren 353
Arbeitstisch für Kaffeemaschine 238
Arbeitstisch mit Grundboden 347
Arbeitstisch mit Verstrebung 347
Aschenbecher 150
Auflaufförmchen 150
Auflaufformen rund 138
Aufsatz-Kamin. 35
Aufsatzränder 376
Aufschnittmaschine. 278
Aufschnittmaschine, antihaftbeschichtet . 277
ausbeinmesser 98
Ausbeinmesser gebogen 90
ausstechsatz 244
Automatische Kaffeemühle. 233
Automatische on Demand Kaffeemühle . 233
Automatischer Milchaufschäumer 235
Automatischer Seifenspender 365
Automatischer Seifenspender, Berührungslos. 365
Automatischer Spender für Desinfektionsflüssigkeiten, Berührungslos. 365
Automatischer Spender für Desinfektionsmittel 365

B

Back- / Frittierlöffel 72
Backblech 315
Backblech für 6 Eier GN 1/1 313
Backblech für Omelette und Pancakes GN 1/1. 314
Backblech, Aluminium 313
Backblech, Aluminium, perforiert. 313
Backblech, Emailliert GN 1/1 313
Bäckermütze 357
Backhandschuhe 272
Backpinsel. 244
Bain-Marie. 31
Bain-Marie GN 1/1 (150 mm) 285
Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (150 mm) 285
Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (200 mm) 285
Bains-Marie 31
Bains-Marie 285
Bar Behälter 223
Bar Display Cooler 231
Bar Display Cooler Gt53ub 338
Bar-Caddy 223
Bar-Cooler und Display Kühlschränke . . . 338
Barlöffel 222
Barmatte. 223
Becher 126
Behälter 242
Beschichtetes Backpapier 246
Besteck für Kinder 125
Besteckbehälter. 374
Besteckkasten. 374
Besteckköcher 374
Besteckkorb. 374-375
Besteckserie Akendiz 123
Besteckserie Baguette 123
Besteckserie Bankett 121
Besteckserie Bar 112
Besteckserie BCN Colour 124
Besteckserie Bistro 113
Besteckserie Canteen. 114
Besteckserie Catering. 111
Besteckserie Classic 116
Besteckserie Easy. 121
Besteckserie Flow. 122
Besteckserie Hidraulic 120
Besteckserie Kanadi 122
Besteckserie Kids. 125
Besteckserie Kindergarten 125
Besteckserie Little Bear. 125
Besteckserie Navia 117
Besteckserie Restaurant 119
Besteckserie Restaurant ECO. 115
Besteckserie Segura 118
Bierglas 153
Bierseidel 151
Biertulpe. 153
Bisquitmesser. 245
Bistroschürze 358
Bistroschürze mit Tasche. 358
Bistroschürzen 358
Blender 219
Blockmesser 96
Blumenblatttülle. 243
Bonleiste 75
Bonspieß 75
Bratenspachtel 91
Bratentopf 53
Bratenwender 91
Bratenwender Geschlitzt 68
Bratpfanne. 59
Bratpfanne mit Antihaftbeschichtung . . . 58
Bratpfanne mit Granitbeschichtung. 57
Bratpfanne mit Teflonbeschichtung 58
Bratpfanne tiefe Form. 59
Bratpfannen 54
Bratpfannen mit Antihaftbeschichtung. . . 59
Bratpfannen mit Antihaftbeschichtung Onset 56
Bratpfannen mit Teflonbeschichtung. . . . 58
Brema Eisflockenbereiter 230
Brennpastenbehälter 195
Brita Purity 1200 Clean 378
Brita Purity 450 Steam 378
Brot- /Buffetkörbe. 157
Brot- und Obstkorb 157
Brötchenmesser. 97
Brötchenwärmer. 287
Brotkorb mit Roll-Top Deckel 157
Brotmesser 100
Buffet-Ständer. 208
Buffettisch Klappbar 216
Buffettisch rund Klappbar. 216
Buffet-Wärmelampe. 190
Burgunderglas. 140
Butterroller 80

C

Cappuccinotasse 137
Cerialienspender 202
Chafing Dish GN 1/1 191
Chafing Dish GN1/1, Basic 191
Chafing Dishes 191
Champagnerschale 148
Cocktailglas 148
Cocktailgläser. 148
Cocktailschale 148
Cocktailshaker 221
Cocktailsieb 220
Container 173
Crêpe-Gerät 285
Crêpes-Gerät 285
Crepes-Pfanne 59
Crepes-Pfanne mit Antihaftbeschichtung . 58
Crepes-Pfanne mit Granitbeschichtung . . 57
Crepes-Pfanne mit Teflonbeschichtung . . 58

D

Dampfkondensator 312
Deckel 362
Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164400 270
Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164600 und PP4164610 270
Deckel für Vorratsbehälter 172
Deckel für HB3301120 363
Deckel für HB3301800 363
Deckel zur Suppenterrine 158
Dekoriermesser 80
Dessertlöffel 122-123
Diamant-Messerschärfmaschine 103
Diamant-Messerschleifer 103
Diamant-Wetzstahl 93
Dipschälchen rund 137
Doppel-Fritteuse. 288
Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn 288
Doppel-Fritteuse, Tischgerät 26
Doppel-Kontaktgrill 283
Doppelte Buffetwärmelampe 190
Dörrautomat mit 10 Einschüben 296
Dosenöffner 69
Durchreiche-Hochschrank mit zwei Schranknäumen und Schiebetüren . . . 354

E

Edelstahl Einhand Mehlsieb. 246
Edelstahl Speed-Shaker 221
Edelstahl-auslagetablett 203
Edelstahl-Bratpfanne 54
Edelstahleimer 62
Edelstahleimer mit Bodenreifen 62
Edelstahleimer Premium 62
Edelstahleimer Standard 62
Edelstahlkanne 201
Edelstahlmöbel-Serie ECO zur Selbstmontage 347
Edelstahl-Ständer 77
Edelstahltrichter. 73
Edelstahl-vierkantreibe 74
Ei- und Messersterilisator. 365
Eierbecher 158
Eier-Box 173
Eierteiler. 79
Eimer 63
Einlegeboden 168
Einmachglas. 141
Einschubbleche 164
Einstech-Thermometer 86
Einweg-Spritzbeutel 243
Einzel-Fritteuse, Standgerät. 26

stalgast

Einzel-Fritteuse, Tischgerät 26
Eis- / Abfüllschaufel 73
Eis- / Mehrzweckschaufel 73
Eis-/Mehrzweckschaufel 173
Eisbecher 150
Eisbecher und Dessertschalen 142
Eisbehälter 242
Eisdispenser. 226
Eiseimer 224
Eisspatel. 242
Eiszange. 78-79
Elektrische Saftpresse 226
Elektrische Suppentöpfe 196
Elektrischer Eiscrusher 226
Elektrischer Heizstrahler
für Sonnenschirm 213
Elektrischer Heizstrahler Hängend . . 213-214
Elektrischer Suppentopf 196-197
Elektrischer Tischheizstrahler 214
Elektro Chafing-Dish 207
Elektro-Bain-Marie als Tischgerät. 31
Elektro-Chafing Dish 194
Elektro-Crêpesgerät 291
Elektro-Fritteuse. 47
Elektro-Fritteuse als Standgerät 47
Elektrofritteuse als Tischgerät 26
Elektro-Fritteuse mit Unterschrank 288
Elektro-Griddleplatte 289
Elektro-Griddleplatte als Standgerät 46
Elektro-Griddleplatte als Tischgerät 22
Elektro-Griddleplatte als Tischgerät
mit Deckel 23
Elektro-Griddleplatte Verchromt
als Tischgerät 24
Elektro-Grillplatten 46
Elektro-Gyrosgrill 295
Elektro-Heizelement. 195
Elektroherd 45
Elektro-Herd mit 4 Platten und Backofen. . 19
Elektro-Herd mit 6 Platten und Backofen. . 20
Elektroherde. 19
Elektro-Hockerkocher. 39
Elektro-Kippbratpfanne 48
Elektro-Kochfeld als Tischgerät. 21
Elektro-Multibräter 29
Elektro-Nudelkocher. 33
Elektro-Suppenstation. 194
Elektro-Wasserkocher. 199
Emaille Kaffeebecher 240
Epp Thermoboxen 175
Ersatzlampe 190
Ersatzlampe für HB4005750 364
Ersatzmesser 81
Ersatzrad 81
Ersatzstreuer Salz / Pfeffer. 154
Espresso- und Kaffeetassen 135
Espresso-Glas. 149
Espressolöffel. 121
Espressotasse. 135
Etagere 248-249
Etagere mit Kugelgriff. 249
Etageren und Tortenplatten. 248
Externe Kerntemperaturfühler 311

F

Facheinteilung von Spülkörben
für Gläser und Tassen. 372
Fadenschneider 80
Fahrbares Untergestell
für Pizzaballenbehälter 270
Fast Food Tabletts 206
Fifo Vorratsbehälter mit Deckel. 173
Filetiermesser. 100
Filterkopf 379
Fingerfood Schieferplatten 209
Fingerfood Serviertartikel 210
Fingerfood-Schieferplatte. 209
Fisch- / Schaumlöffel 69
Fischentschupper 79
Fischgrätenpinzette. 79
Fischheber. 68
Fischmesser. 90
Fischpfanne 59
flachrührer. 252
Flaschen „Quattro Stagioni“ 141
Flaschenkühler aus Edelstahl. 224
Flaschenöffner 220
Fleischgabel. 95
Fleischklopfer. 105
Fleischmesser. 94-95
Fleischmürber. 279
Fleischwolf 279-280
Flowmeter 379
Flowmeter 10-100A 377
Flügeltülle 243
Fondanttrichter 247
Freie ausgießer 220
Freistehender Umluftofen. 49
Fritteuse. 288
Fritteuse mit Ablasshahn 288
Fritteuse mit Doppelbecken. 26
Fritteuse mit Einzelbecken 26
Fritteusen 288
Fritteusen mit einem Becken 288
Fritteusen mit zwei Becken 288
Führungsschienen. 343
für Buffettisch Klappbar CE0501122 217
für Buffettisch Klappbar CE0501183 217
für Buffettisch rund CE0504122 217
für Klappstuhl CE0503001 217
für Stehtisch CE0505800 217

G

Garnierbesteck 80
Gärschrank 312
Gas Pizzaofen. 262
Gas Pizzaöfen Professional Strong. 262
Gasbrenner/Karamellisierer. 249
Gas-Crêpesgerät 291
Gasfritteuse 26
Gas-Griddleplatte 289
Gas-Griddleplatte Verchromt
als Tischgerät 24
Gas-Griddleplatte als Tischgerät 22
Gas-Gyrosgrill 295
Gas-Hähnchengrill. 294
Gas-Heizstrahler 215
Gasherd 40-41
Gasherd 4 Brenner mit Backofen 12
Gasherd 6 Brenner mit Backofen 13
Gasherd als Tischgerät 16
Gasherd Basic 4 Brenner
mit Elektro-Umluftbackofen. 14
Gasherd Basic 6 Brenner
mit Elektro-Umluftbackofen. 15
Gasherde 12
Gasherde Basic 14
Gas-Hockerkocher 294
Gas-Hockerkocher Standard 38
Gas-Hockerkocher Top 37
Gas-Kippbratpfanne. 28
Gas-Nudelkocher 32
Gastronormbehälter Araven Polypropylen .170
Gastronormbehälter Basic 165
Gastronormbehälter Basic Gelocht 166
Gastronormbehälter Basic mit Fallgriffen .166
Gastronormbehälter mit Fallgriffen. 163
Gastronormbehälter Onset 160
Gastronormbehälter Standard 161
Gastronormbehälter Standard perforiert . .164
Gastronormbehälter, Schwarz Standard . .169
Gastronormblech Emaille GN 1/1. 314
Gastronorm-Rost aus Edelstahl
600x400 mm 314
Gastronorm-Rost aus Edelstahl GN 1/1 . .314
Gazesieb. 65
Gebäck- / Tortenzange 78
Geflügelschere 104
Gemüsemesser 95-98
Gemüseschneider 278
Gemüseseiher auf Fuß 66
Gemüseseiher Konisch 66
Geräte zur Einzelaufstellung 36
Geschirrbrause mit Mischbatterie 371
Geschirrspülmaschine Aqua A3 inkl.
Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe .370
Geschirrspülmaschine Aqua A3 inkl.
Klarspülmittel-, Reinigerdosier-
und Klarspülpumpe 370
Geschirrspülmaschine Aqua A3 inkl.
Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier
und Ablaufpumpe 370
Geschirrspülmaschine Aqua A3 inkl.
Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-,
Ablauf- und Klarspülpumpe 370
Geschirrspülmaschine Aqua A3 inkl.
Klarspülmitteldosierpumpe 370
Geschirrspülmaschine Aqua A5 inkl.
Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe . .369
Geschirrspülmaschine Aqua A5 inkl.
Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-
und Ablaufpumpe 369
Geschirrspülmaschine Aqua A5 inkl.
Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-
und Klarspülpumpe 369
Geschirrspülmaschine Aqua A5 inkl.
Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-,
Klarspül- und Ablaufpumpe 369
Geschirrspülmaschinen Aqua A5 369
Geschirrspülmaschinen Universal Aqua A3 . .370
Getränkedispenser 203
Getränke-Dispenser 200
Gewürzbord mit Gewürzboxen 76
Gießer mit Henkel 138
Glas- und Volltür Kühl-
und Tiefkühlschränke 332
Gläser „Quattro Stagioni“ 141
Gläser mit Eichstrich 153
Gläserschienen 225
Gläserspülmaschine Aqua A3 370
Gläserspülmaschine Aqua A3 inkl.
Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe . .370
Gläserspülmaschine Aqua A3 inkl.
Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-
und Ablaufpumpe 370
Gläserspülmaschine Aqua A3 inkl.
Klarspülmitteldosierpumpe 370
Gläserspülmaschine Aqua A3, inkl.
Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe . .370
Gläserspülmaschine Aqua A3, inkl.
Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-
und Ablaufpumpe 370
Gläserspülmaschine Aqua A3, inkl.
Klarspülmitteldosierpumpe 370
Glasflasche Basic eckig. 142
Glaskeramik Herde 18
Glaskeramikherd als Tischgerät 18
Glaskeramik-Kontaktgrill 287
Glaskeramik-Salamander 296
Glaskorb. 375
Glaskrug „Quattro Stagioni“. 141
Glasschalen 152
Glasserie Allegra 144
Glasserie Bistro 143
Glasserie Casablanca. 145
Glasserie Elysia 148
Glasserie Enoteca. 140
Glasserie Imperial. 144
Glasserie Istanbul. 149
Glasserie Lounge 140
Glasserie Side. 147

Glasserie Sorgente 140
Glasserie Stone 140
Glasserie Timeless 146
Glastür-Kühlschrank GT66 332
Glastür-Kühlschrank GT76 332
Glühwein- und Heißwasserkessel. 198
GN 1/1. 160-170
GN 1/1 mit Antihaftbeschichtung. 163
GN 1/12 162
GN 1/2. 160-170
GN 1/2 170
GN 1/3. 160-170
GN 1/4. 160-170
GN 1/6. 160-170
GN 1/9. 171
GN 2/1. 164
GN 2/3. 170
GN 2/4. 161
GN Deckel 162, 165, 167
GN Deckel Luftdicht. 162
GN-Behälter aus Polycarbonat, Standard. . 168
GN-Behälter aus Polypropylen, Standard . 167
GN-Deckel Luftdicht. 168
GN-Deckel, Luftdicht 169
Gourmet Kontrast 127
Griddleplatte 284
Griddleplatten Verchromt 24
Grillkorb für Pommes Frites, Gemüse, Fisch GN 1/1 313
Grillpfanne. 60
Grillplatten, Wassergrill und Lavasteingrill . 22
Grillrost GN 1/1 313
Grillzange 78
Großküchensieb. 66

H

Hackbeil 100
Hackblock 109
Hakenleiste 69
Handfeger 365
Handreibe 74
Handwaschbecken zur Wandmontage . . . 353
Handwaschbecken zur Wandmontage mit Kniebedienung inkl. Armatur 381
Handwaschbecken zur Wandmontage mit Kniebedienung inkl. Armatur & Seifenspender. 381
Hängeschrank mit Flügeltüren 350
Hängeschrank mit Schiebetüren 350
Haubenspülmaschine Aqua H3 368
Haubenspülmaschine Aqua H3 mit Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe . 368
Haubenspülmaschine Aqua H5. 368
Haubenspülmaschine Aqua H5 mit Klarspülmitteldosier- und Reinigerdosierpumpe 368
Haubenspülmaschine Aqua H5 mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe 368
Haubenspülmaschine Aqua H5 mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe 368
Heißwasser-Spender 197-198
Heißwasser-Spender Doppelwandig 198
Heißwasser-Spender, Doppelwandig 198
Henkelbecher für Heissgetränke 149
Hochschrank mit Flügeltüren 354
Hochschrank mit Spülbecken für Reinigungsutensilien 354
Hockerkocher 37
Hockerkocher Top Power 38
Hockerkocher, Doppelbrenner 37
Holz-Schneidbretter. 109
Holz-Teigverteiler rund 285
Hot Dog Gerät 287
Hot Dog Grill. 287
Hygro-Thermometer. 86

I

Induktionsherde. 44
Induktions-Hockerkocher 39
Induktions-Kochfeld. 293
Induktionskochfelder 299
Infrarot-Thermometer 86
Infra-Warmehalte-/Frittenwanne als Tischgerät 27
Infra-Warmhaltewanne 27
Insektenvernichter 364
Insektenvernichter mit LED-Lampe 364
Insektenvernichter mit Ventilator für den Außenbereich 364
Irish Coffee Glas 149
Irish Pint Bierglas 153
Isolierkanne 201
Isolierpumpkanne 200

J

Japanisches Messer 91
Jigger 221

K

Kaffee-/Teetasse 132
Kaffeebecher 138
Kaffeegläser. 150
Kaffeekanne. 201
Kaffeelöffel 111-124
Kaffeemühlen 233
Kaffeesatzbehälter 240
Kaffeesatzschublade mit Abklopfstange. . 240
Kaffeetasse 139
Kalte Theke 338
Kalte Theke SES6 336
Kalte Theke SES7L 336
Kamin für 1200 mm Breite 34
Kamin für 400 mm Breite 33-34
Kamin für 800 mm Breite 34
Kammer-Vakuumiergerät 181
Kammer-Vakuumiergeräte 181
Kännchen 139
Kapseln für Sahnebereiter/-Siphons 242
Kartenhalter mit Klemme 199
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn 53
Kartoffelschäler. 275
Kartuschen für Sodasiphons 225
Käsemesser mit zwei Griffen 100
Kaszub / Hel. 133
Kellnermesser. 220
Kerntemperaturfühler für Sous-Vide Garmethode 311
Kindergeschirr. 126
Kippbratpfanne 48
Kippbratpfannen 28
Klappbank 216
Klappbare Buffetmöbel 216
Klappstuhl. 216
Klapp-Thermometer. 86
Kleiner Löffel 125
Knoblauchpresse 79
Kochgeschirr aus Gusseisen 60
Kochjacke Chef Langarm 357
Kochmesser. 99
Kochmütze 357
Kochtöpfe Serie ECO 51
Kochtöpfe Serie Onset 51
Kochtöpfe Serie Standard. 52
Kochtopf-Untergestell. 53
Kochutensilien 69-70
Konditior-Winkelpalette 245
Konditor Winkelpalette 71
Konditormesser und Spachtel 245
Konditorpalette 245
Konditor-Winkelpalette 244
Kontaktgrill 286
Kontaktgrill mit Timer. 286
Kontaktgrills. 283
Konvektomat 292-293
Korb für GN-Tabletts 1/1 375
Krug 145
Kuchengabel 111-124
Kuchenmesser 245
Küchenmesser 90-100
Küchenschere 104
Küchenscheren 104
Küchenschüssel. 64
Küchensieb 65
Küchenwaage 83-84
Küchenwaagen 82
Kugel-Schneebesen 69
Kühl- / Tiefkühlkombination, GN2/1, Edelstahl. 319
Kühl- oder Tiefkühlschrank Inox VT66UE. . 334
Kühl- oder Tiefkühlschrank VT66 333
Kühl- oder Tiefkühlschrank VT66E 334
Kühl- oder Tiefkühlschrank VT66U 333
Kühl- oder Tiefkühlschrank VT77 333
Kühl- oder Tiefkühlschrank VT77E 334
Kühl- und tiefkühlschränke GN 2/1 318
Kühl- und Tiefkühltische 321
Kühlakku - 2er Pack 207
Kühlschale - Komplettset 207
Kühlschrank-Thermometer 86
Kühlsystem - GN 1/1 207
Kühlvitrine 339
Kühlvitrine PAN4T mit zwei Türen 337
Kühlvitrine PAN4L. 337
Kühlvitrine PAN5 335

L

Lachsmesser 96
Lagerregal. 187-188
Lagerregal mit 2 Beinen. 188
Lagerregal mit GN1/1 - aufnahme 187
Lagerwaage 85
Latte-Macchiato-Löffel 124
Latzschürzen 358
Lavasteine, 3 kg. 25
Lavasteingrill 25
Lavastein-Grill mit S-Rost 25
Lavastein-Grill mit V-Rost 25
Lenkrolle mit Bremse für Lagerregale aus Aluminium 188
Lenkrolle Ohne Bremse für Lagerregale aus Aluminium 188
Leuchtstoffröhre für HB4001020 364
Leuchtstoffröhre für HB4002030 364
Leuchtstoffröhre für HB4003050 364
Lift-Salamander 296
Likörglas. 146
Lochtülle 243
Longdrinkglas . . . . . .
Longdrink-Glas 140
Lubiana Porzellanserien 128
Luftgekühlte Eiswürfelbereiter 230

M

Magnet-Messerhalter 101
Magnet-Messerhalter mit Haken 101
Mandoline 81
Manueller Eiscrusher 227
Manueller Eiswürfelbereiter. 227
Margaritaschale. 148
Martiniglas 143
Martinischale 146
Mehlsieb. 65
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler. 311
Menage 2-Teilig 154
Menage 4-Teilig 154
Menügabel . . . . . .

stalgast

Menülöffel 111-125
Menümesser 111-125
Messbecher 221
Messerschärfer 102-103
Messerschärfmaschine 103
Messerset 102
Messlöffelsatz 74
Mikrowelle 297
Milchgießer / Sahnekännchen 240
Milchkännchen 239
Milchkännchen/Giesser 135
Milchkühlschrank 237
Milchkühlschrank mit Tassenwärmer 237
Mini Dip 210
Mini-Servierpfanne mit Griffen, oval 60
Mini-Stielkasserole 211
Mischbatterie 382-383
Mischbatterie mit Flexibler Waschbrause .384
Mischbatterie mit Waschbrause 384
mit Saftrille 107
Mixbecher 219
Mobile Chafing Dish Heizung 195
Moccalöffel 123
Modulare Lagerregale 188
Monoblock Kochutensilien 67-68
Monolith Premium Sensor-Mischbatterie. .385
Mörser mit Stößel 156
Mülleimer 362
Mülleimer 120 Liter 362
Mülleimer 38 Liter 362
Mülleimer 75 Liter 362
Müllkorb 361
Müllsackständer 363
Multibräter 29
Multifunktionaler Planetenmixer 251
Multifunktionsbürste 365
Mützen 357

N

Nachfüll-Klebeplatte 364
Neopren-Ofenhandschuhe 315
Netzschaumlöffel 72
Neutralelement 34
Neutralelement mit 2 Schubladen 34
Neutralelement mit Schublade 34
Neutralelemente 34
Nonik Pint Bierglas 153
Nudelkocher 32
Nudelkorb 2er Pack GN 1/6 32-33
Nudelkorb GN 1/3 32-33
Nuggeteisbereiter 227

O

Obertasse 137
Ofenbürste 270
Ofenhandschuhe 272
Ofenspachtel 72

P

Palette 245
Paninigrill 283
Papierhandtuch-Spender 359
Pasabahce Gläser 143
Pastakocher 33
Pastakorb 53
Pastateller 138
Pendelschäler 69
Pfannenwender geschlitzt 91
Pilsener Biergläser 151
Pizza- & Bäckereikühltechnik 327
Pizza- / Teigschneider 69
Pizza Screen 271
Pizza Transporttasche 271
Pizzaballenbehälter 270
Pizzablech 271
Pizzaheber 269
Pizzaofen 263
Pizzaofen Compact 255
Pizzaöfen Compact 255
Pizzaofen E-Start Line 261
Pizzaofen F-Line Digital 260
Pizzaofen FR-Line Digital 264
Pizzaofen Gredil 256
Pizzaofen Professional 257
Pizzaöfen Professional 256
Pizzaöfen Professional Extra Power 263
Pizzaöfen Professional Strong 261
Pizzaroller 269
Pizzaschaufel 269-270
Pizzateller 138
Planetenmixer 250-250
Polyestertablett Farbe Granit GN 1/1 207
Polyestertabletts 205
Polypropylentabletts 204
Pommesschaufel 75
Pommestütenständer 210
Portable Küchenwaage 240
Portable Mehrzweckwaage 84
Portionierer/Kugelformer 79
Portions- und Serviergläser 141
Portionshalterung für Vakuumbeutel 300
Porzellan für Kinder 126
Porzellanserie Isabell 136
Präsentations-Kühlvitrinen 335
Premium Geschirrbrause
mit Mischbatterie 389
Premium HACCP Küchenmesser
mit Edelstahlklinge 96
Professionelle Küchenmesser
aus der Serie Premium von Sanelli 88
Professionelle Küchenmesser
HACCP Serie Zippy 98-1000
Pumpenset 312
Purity 1200 Clean Filtersystem 378
Purity 1200 Clean Wechselkartusche. . . .378
Purity 450 Quell St Filtersystem mit Mae. .378
Purity 450 Quell St mit Mae 378
Purity 450 Quell St Wechselkartusche . . .378
Purity 450 Steam Filtersystem 378
Purity 450 Steam Wechselkartusche 378
Purity C Filterkopf 0% Verschnitt
(Anschluss Jg 8) 377
Purity C Filterkopf 30% Verschnitt
(Anschluss G 3/8") 377

Q

Quetschflaschen 77

R

Rädersatz für Tiefkühltruhen 342
Reduzierstern 12-13, 35
Reduzierstern 40
Regal aus Chromstahl 186
Regal mit Glatten Böden 351
Regeneriergerät 310
Reibe 6-Fach 74
Reiskocher 294
Rezeptionsklingel 75
Risottoteller 134
Rollenuntersatz 362-363
Roller Grill Kontaktgrills 286
Roller Grill Präsentationsvitrine PAT4 . . .335
Roll-Top Chafing Dish - GN 1/1 192
Roll-Top Chafing Dish Classic - GN 1/1. . .192
Roll-Top Chafing Dish Deluxe - GN 1/1 . . .193
Rolltop-Haube GN 1/1. 207
Rolltop-Haube GN 1/2. 207
Rolltop-Präsenter GN 1/1 auf Chafing-Dish . .207
Rolltop-Präsenter GN 1/1 auf GN-Behälter . .207
Rolltop-Präsenter GN 1/1 auf Tablett . . .207
Rosentülle 243
Rost für KT1301130, KT1401130,
KT1501350, KT1503350, KT1601350. . .343
Rost für KT1701600, KT1801600,
KT1703600 343
RS232-Schnittstelle mit Kabel
zum Anschluss von Kasse/Computer/Pos. . 83
Rührbesen 252
Rührglas 146
Rührschüssel 252
Rührspatel 72

S

Saftdispenser 202
Saftkrug 201
Sahnebereiter/-Siphon 242
Saladetten & Vorbereitungstische 324
Salamander 292
Salatschleuder 63
Salatschüssel 127
Salatzange 78
Salz- und Pfeffermühle aus Acryl 156
Salz-und Pfeffermühle 156
Samsung Mikrowelle 297-298
Samsung Mikrowelle 1050 Watt 297
Sanelli Bratenspachtel 269
Sanelli Bratenwender 269
Sanelli Messerset 91
Sanelli Skin Küchenmesser 92
Sanelli Wetzstahl 103
Santoku-Messer 91
Saucenspender mit Pumpe 77
Saucenständer für fünf Flaschen 77
Sauciere 158
Sauteuse 53
Schälmesser 222
Schälmesser, Gezahnt 92
Schaumlöffel 70
Schaumspeise-Ring 244
Schieferplatte 208
Schienenset für GN 1/1 für Kühltische
& Saladetten Starline 343
Schienenset für GN 2/1 Kühl-
& Tiefkühlschränke Starline. 343
Schinkenmesser. 90
Schlauchbrause 311
Schleifentülle 243
Schnapsglas. . . . . . .
Schnapsgläser 147
Schneckengabel. 155
Schneckenplatte 155
Schneckenplatte- und Besteck 155
Schneckenzange 155
Schneebesen 244
Schneidbrett. 108
Schneidbrett HACCP 450x300 106
Schneidbrett HACCP 600x400 mm 107
Schneidbrett HACCP GN 1/1 107
Schneidbrett HACCP GN 1/2 107
Schneidbrett, Rutschfest 222
Schneidbretter. 107
Schneidbretter HACCP 106
Schneidbretter-Set HACCP 107
Schneidbretthalter 106
Schnitzelpresse 279
Schockfroster 340
Schokoladendispenser 247
Schöpfkelle . . . . . .
Schöpflöffel 70
Schöpflöffel zur Suppenterrine 158
Schraubdeckel. 141
Schraubdeckel für die Gläser GL7102200
und GL7102400 141
Schüssel. 134-135
Schüssel eckig 138
Schüssel rund 138
Schutzhandschuhe 359
Seifenspender. 359

Sektflaschenverschluss 220
Sektglas 146
Sektschale 146
Servier- und Abräumwagen 185
Servier-Becher 210
Servier-Besteck 199
Servier-Eimer 210
Servier-Frittierkorb 211
Serviergeschirr aus Gusseisen 60
Servierlöffel 199
Servierlöffel Geschlitzt 199
Servierpfanne mit Holzuntersetzer 60
Servierplatte oval 203
Serviertabletts 204
Servierwagen 185
Servierwagen mit 2 Borden 185
Servierwagen mit 3 Borden 185
Servierzange 78
Serviettenhalter 155
Serviettenspender 155
Siebträger-Kaffeemaschinen 234
Siebträgermaschine, 1-Gruppig, Automatisch 234
Siebträgermaschine, Automatik, Leva . . . 236
Siebträgermaschine, Automatisch, Delta . 235
Siebträgermaschine, Automatisch, HRC . 234
Siegelgerät 180
Siegelrahmen 180
Siegelrahmen dreigeteilt 180
Siegelrahmen zweigeteilt 180
Slush-Eis-Maschine 2x12 Liter 203
Snackwelle mit fünf Fächern 77
Soda Siphon 225
Solierkanne 201
Sous-Vide Geräte 300
Sous-Vide-Gerät 300
Sous-Vide-Komplettgerät GN1/1 300
Spachtel mit Holzgriff 244
Spaghettilöffel 68-69
Spaghettizange 78
Spar- und Pendelschäler 104
Sparschäler 69
Speed- Shaker 221
Speedrack 223
Speiseeisbehälter eckig 242
Speiseeisbehälter rund 242
Spickmesser 90
Spiegel-Etagere 248
Spind 360
Spiral-Teigknetmaschine 266-268
Spiral-Teigknetmaschine Dough-Master . . 267
Spitzsieb 65
Spritzbeutel Standard 243
Spritztüllen 243
Spülkörbe für Gläser und Tassen 376
Spülschrank mit Flügeltüren und zwei Becken 355
Spülschrank mit Schiebetüren und zwei Becken 355
Spültisch mit Grundboden und einem Becken 352
Spültisch mit Grundboden und Überstand, mit einem Becken links, mit Aufkantung, Verschweißt 371
Spültisch mit Grundboden und Überstand, mit einem Becken rechts, mit Aufkantung, Verschweißt 371
Spültisch mit Grundboden und zwei Becken 352
Spültisch mit Grundboden, mit einem Becken 351
Spültisch Ohne Grundboden und zwei Becken 352
Spültisch Ohne Grundboden, mit einem Becken 351
S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 400 mm Breite 25
S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 800 mm Breite 25
Stalgast Aqua Geschirrspülmaschinen . . . 369
Stalgast HACCP Küchenmesser mit Edelstahlklinge 97
Stalgast Küchenmesser Elite mit Geschmiedeter Klinge 93
Stalgast Küchenmesser mit Edelstahlklinge 95
Stalgast Küchenmesser mit Geschmiedeter Klinge 94
Stalgast Messertasche 102
Stalgast Spülmaschinen 367
Stalgast Wetzstahl 103
Standarddeckel 363
Standarddeckel „Slim“ 361
Ständer 247
Ständer für Automatische Spender 365
Ständer für drei Hot-Dogs 77
Ständer für Gastronormbehälter 76
Stand-Fritteuse 47
Stapelrahmen 49
Starline Doppeltür-Kühl- oder Tiefkühlschrank mit Rädern 319
Starline Doppeltür-Kühlschrank GN 2/1, weiss 320
Starline Kühl- oder Tiefkühlschrank mit Beinen 318
Starline Kühl- oder Tiefkühlschrank mit Rädern 319
Starline Kühl- oder Tiefkühltisch, 2-Türig, Edelstahl 321
Starline Kühl- oder Tiefkühltisch, 3-Türig, Edelstahl 321
Starline Kühlschrank GN 2/1, weiss 320
Starline Kühltisch mit vier Schubladen, Edelstahl 323
Starline Kühltisch, 2-Türig, Edelstahl . . . 322
Starline Kühltisch, 3-Türig, Edelstahl . . . 322
Starline Kühltisch, GN 1/1, mit Aufkantung 322
Starline Pizzakühlaufsatz mit Glasabdeckung 328-330
Starline Pizzatisch mit Rädern, 3-Türig, Edelstahl 327
Starline Pizzatisch, 2-Türig 273
Starline Pizzatisch, 2-Türig & 7 Schubladen, En 600x400, Edelstahl 331
Starline Pizzatisch, 2-Türig, Edelstahl . . . 331
Starline Pizzatisch, 3-Türig mit Glasabdeckung 272
Starline Pizzatisch, 3-Türig und Pizzakühlaufsatz mit Glasabdeckung . . 273
Starline Pizzatisch, 3-Türig, Edelstahl mit Glasabdeckung 327
Starline Rost für GN 1/1 343
Starline Rost für GN 2/1 343
Starline Saladette mit Glasaufsatz, 2-Türig, Edelstahl 325
Starline Saladette mit Glasaufsatz, 3-Türig, Edelstahl 326
Starline Saladette, 3-Türig, Edelstahl . . . 324
Starline Tiefkühltruhen 341
Starline Vorbereitungstisch, 2-Türig, Edelstahl 326
Steak- und Pizzabesteck 158
Steak- und Pizzamesser 158
Stechmesser 90
Stehtisch Klappbar 216
Sterntülle 243
Stielkasserolle 53
Stipproller 244
Stößel 221
Stretchhussen für Buffetmöbel 217
Streuer 240
Suppenschöpfer 199
Suppensieb 66
Suppentasse 137
Suppenterrine 158
Suppentopf 196
Suppentopf hohe Form 51-52
Suppentopf mittelhohe Form 51-52
Sushi und Tapas Präsentationskühltheken . 336

T

Tablett 204-205
Tablett GN 1/1 205
Tablett GN 1/1 aus Laminiertem Schichtstoff, Farbe Mahagoni 207
Tablettständer 206
Tablettwagen 184
Tamper 239-240
Tampermatte 239
Tamperstation 239
Taschen-Thermometer 86
Tassenwärmer 236
Teekanne mit Teetasse 138
Teetasse 132
Teigausrollmaschine 266
Teigrolle 246
Teigschneider 247
Teller flach 134
Teller flach Coup 139
Teller flach Fahne 137
Teller flach mit Fahne 130
Teller tief 134
Teller tief Fahne 137
Tellerglocke 203
Tellerhalter 377
Tellerkorb 375
Tellerwagen 184
Terrinen- / Kuchenform 65
Thermobehälter 179
Thermobehälter aus Edelstahl 178
Thermobehälter Basic Line 177
Thermobehälter mit Ablasshahn 179
Thermobox Bäckereinorm 600x400 mm . . 175
Thermobox Frontlader 175
Thermobox-Transportwagen 186
Thermoisolierter Getränkebehälter 177
Thermometer mit Metall-Clip 86
Tiefkühlruhe 342
tiefkühlschränke und -Tische 343
Tiefkühltisch, 2-Türig, Edelstahl 323
Tiefkühltruhe mit Edelstahldeckel 342
Tiefkühltruhen 341-342
Tischdosenöffner 81
Tischmülleimer 361
Titanium Aluminiumguss-Pfanne 55
Titanium-Bratpfannen 55
Tomatenmesser 91-92
Topfeinsatz 196
Topfspüle mit einem Becken 349
Tortenheber 248
Tortenplatte auf Fuß 248
Tourniermesser 80
Tranchiermesser 90
Transport-Thermobehälter aus Polyethylen . 174
Transportwagen für Spülkörbe 375
Trichter 247
Trinkbecher 144
Trinkglas 149
Tropfschale 200
Tumbler 148
Türen für Unterbauten 35

Ü

Überlaufrohr mit Sieb 380

U

Umluft-Ofen 49
Umluftofen mit Grill als Unterbau für Serie 700nd oder Freistehend 49
Universalausgießer 220

stalgast

Universalmesser 92
Universal-Spülkorb 375
Universalzange 78
Unterbau 3-Seitig Geschlossen 35
Unterbau mit Flügeltür 35
Unterbau offen 35
Unterbauten 35
Unterbauten und Zubehör 35
Untergestell für Geschirrspülmaschinen 369-370
Untergestell für Gläserspülmaschinen GL211 und GL221 370
Untergestell für Pizzaöfen 265
Untergestelle 312
Untertasse 137

V

Vakuumbeutel -Halterung 182
Vakuumbeutel, Gaufriert 183
Vakuumbeutel, Glatt 183
Vakuumiergerät 182
Vakuumiergerät für Flüssigkeiten 181
Verbindungsrahmen 311-312
Verbindungsstege 164
Verbindungsstück 188
Verbindungstau 217
Vergleich der Heiztechnologien 9
Verkaufswaage 84-85
Verkaufswaagen 85
Versailles 131
Verschweisste Edelstahlmöbel 353
Verstellbarer Tortenring 244
Vorbinder mit Tasche 358
Vorfilter 379
Vorratsbehälter 172
Vorratsbehälter mit Deckel 172

W

Waage 83-84
Waagschale 83-84
Waffeleisen 290
Waffelhalter 242
Wandbord 1-Etagig, Höhenverstellbar, mit Wandschienen 350
Wandbord 2-Etagig, Höhenverstellbar, mit Wandschienen 350
Wandhaube mit Bundkragen 348
Wärmelampe 190
Wärmelampen 190
Wärmevitrine, offen 295
Waschbrause Set 315
Wasser- und Limonadenkrug 152
Wasserdichte Schürze 359
Wasserdichte Waage 82
Wasserdruckminderer 311
Wasserenthärter 380
Wasserfilter Brita Purity C 377
Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE Mg+ . .379
Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE Uf . . .379
Wasserfilter-Kartuschen 379
Wassergekühlte Eiswürfelbereiter 229
Wassergrill 23
Wasserzulauf Serie 700 ND 385
Wechselkartusche 377
Wechselpatrone 379
Weichkäsemesser 100
Wein- / Sektkühler 224
Wein- / Wasserkaraffe 153
Wein- / Wasserkaraffe Amphoroa 153
Weinglas 146
Weinkühlerständer 224
Wetzstahl 95
Whiskybecher 149
Winkelpalette 71
Wok 30
Wok Induktionsherd 30
Wokaufsatz 12-13, 35
Wok-Induktionsherd 30
Wokpfanne 54
Wok-Pfanne 56
Wurstfüller 281

Z

Zahlteller 75
Ziseliermesser Horizontal 80
Ziseliermesser Vertikal 80
Zitruspresse 225-226
Zubehör für Fleischwölfe 280
Zubehör für Kühl-/ 343
Zubehör für Kühl-/ Tiefkühlschränke und -Tische 343
Zubehör für Untertischgeschirrspülmaschinen 371
Zuckerdose 139
Zusatzkorb aus Plastifiziertem Stahl 342
Zusatzrost 343
Zutatenbehälter 223

Alle im Katalog enthaltenen Produkte entsprechen den geltenden europäischen CE-Richtlinien.

Alle Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den rechtlichen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Europäischen Rates vom 27.Oktober 2004.

Sämtliche im Katalog enthaltenen Informationen stellen kein Angebot im rechtlichen Sinne dar.
Mit der Veröffentlichung eines neuen Katalogs verlieren alle Bedingungen, die in unseren früheren Ausgaben angegeben wurden, ihre Gültigkeit. Die Stalgast GmbH behält sich das Recht vor, die Preise zu ändern und die Ware aus dem Angebot zurückzuziehen. Die Produkte im Katalog können mit anderen Produkten, die nicht schlechtere Eigenschaften ausweisen, ohne Ankündigung ersetzt werden.

Alle Preise verstehen sich in Euro. Änderungen von Produktdetails können ohne vorherige Bekanntmachung durchgeführt werden. Irrtümer, Druckfehler und Artikelverfügbarkeiten vorbehalten. Die Fotos im Katalog dienen der Anschaulichkeit, wobei die abgebildeten Produkte von den realen Produkten abweichen können. Lieferung erfolgt ohne Dekoration. Artikelbeschreibungen, Abbildungen, sowie alle weiteren Angaben im Katalog sind ohne Gewähr. Angaben der Gerätegewichte ohne Verpackung, ohne Transportmittel (Europalette, Einwegpalette). Technische Änderungen vorbehalten. Die Inhaltsangaben beziehen sich in der Regel auf eine randvolle Befüllung. Genaue Angaben müssen durch Mustervorlage und Rücksprache bestätigt werden. Abbildungen und Katalog sind urheberrechtlich geschützt, Vervielfältigung nur mit unserer schriftlichen Genehmigung. Die Verantwortlichkeit für die Eichung von Messgeräten, die für kommerzielle Zwecke verwendet werden, liegt auf der Seite des Kunden. Produkte aus Aluminium sind nicht spülmaschinenfest.

Hinweis: Die Bruttopreise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 %. Ändert sich die Höhe der Mehrwertsteuer, ändern sich auch die Bruttopreise.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäfts- und Lieferbedingungen.

stalgast
mit Herz und Stahl

Europäische Qualität aus **polnischer Produktion**

Mehr als 7500 Produkte am Lager

20 000 Palettenstellplätze

Über 500 Mitarbeiter

Lieferfähigkeit **von über 98%**

Wir sind Stalgast – unser polnischer Firmenname steht für unsere zwei Leidenschaften: Edelstahl und Gastronomie. Mit neuester Technik planen und produzieren wir an unserem Produktionsstandort in Radom/Polen energie- und ressourcenschonend Edelstahlmöbel, Großküchentechnik und Spülmaschinen sowie GN-Behälter und Spülmaschinenkörbe aus hochwertigem Kunststoff.

Als Vollsortimenter halten wir eine große Auswahl an Kochgeschirr, -utensilien, Vorbereitungsgeräten sowie eine Bandbreite von Buffet-, Restaurant- und Cateringbedarf für die Komplettausstattung von Gastronomie, Hotellerie und Verpflegungsbetrieben für Sie bereit.





EUROPÄISCHE QUALITÄT AUS POLNISCHER PRODUKTION

Unser Entwicklungszentrum und Fertigung für Großküchengeräte & Edelstahlmöbel in Radom



UNSERE INVESTITION IN DIE ZUKUNFT

eine hochmoderne Produktion mit angeschlossenem Logistikzentrum



Wir bieten Ihnen innovative, praxisorientierte Lösungen, die sich individuell an Ihre Ansprüche anpassen lassen,
mit Herz und Stahl.

umfangreiches Angebot

schnelle Lieferung

produziert in Polen

ressourcenschonende Produktion

Wir unterstützen unsere Kunden bei Ihrer Kaufentscheidung

Um jederzeit gezielt auf die Bedürfnisse des deutschen Marktes eingehen zu können, steht Ihnen unsere Vertriebsgesellschaft in Bremen mit Rat und Tat zur Seite.

+49 421 408844-0

+49 421 408844-99

stalgast.de

info@stalgast.de



Kontaktieren Sie uns

tel: +49 421 408844-0

Stalgast GmbH
Mary-Somerville-Str.6
28359 Bremen

www.stalgast.de
E-mail:
info@stalgast.de