



SERIE 700 ND



**Umweltfreundliche
Technologien**



**Europäische Qualität aus
polnischer Produktion**



**Mehr als 7500
Produkte am Lager**



**20 000
Palettenstellplätze**



**Über 500
Mitarbeiter**



**Lieferfähigkeit
von über 97%**

Erfahrung trifft Innovation - unser familiengeführtes Unternehmen STALGAST mit Hauptsitz in Polen vertreibt seit 30 Jahren hochwertige Catering-Ausstattung für Hotels, Restaurants Bars und Systemgastronomie in ganz Europa. Seit 2008 verfügen wir über einen eigenen Produktionsstandort mit hoch modernen Fertigungsanlagen. Hier werden Großküchen-Geräte und Edelstahl-Möbel von der Idee bis hin zur Umsetzung realisiert - schnell, individuell und kostengünstig. Als Marktführer in weiten Teilen Zentral - und Osteuropas zählen wir z.B. Großhändler aus Deutschland, Frankreich, Italien und Russland zu unseren Kunden. Die Gastronomie ist unsere Leidenschaft.



**HOCHMODERNES
LOGISTIKZENTRUM MIT
ANGESCHLOSSENER
PRODUKTION**

Im Jahr 2018 haben wir unseren neuen Logistikstandort eröffnet. Modernste Prozesse und Technologien ermöglichen uns schnelle Lieferungen im In- und Ausland.

- 20.000 Palettenstellplätze
- Warenversand am Tag der Bestellung
- Mehr als 7500 Produkte am Lager
- 10 Laderampen





**EUROPÄISCHE QUALITÄT
AUS POLNISCHER
PRODUKTION**

**Moderne Fertigungsanlage
für Großküchengeräte &
Edelstahlmöbel in Radom**

Seit 2008 verfügt unsere Firma Stalgast über einen eigenen Produktionsstandort für gewerbl. Spülmaschinen, Großküchentechnik und Edelstahlmöbeln.

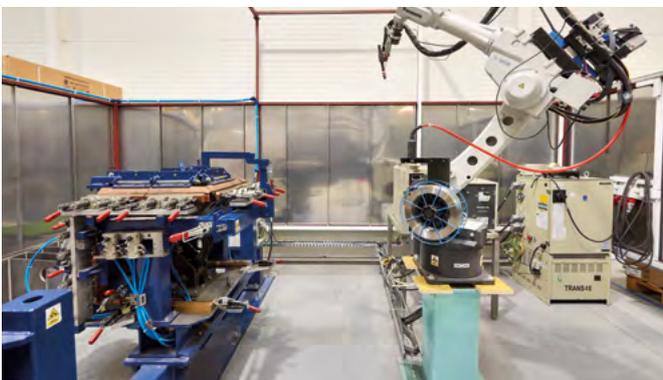
Als Marktführer haben wir innovative und umweltfreundliche Lösungen bei der Herstellung von Edelstahl-Gastronomiemöbeln eingeführt.

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.

- moderner Maschinenpark
- sorgfältige Qualitätskontrollen
- erfahrenes Team von Konstrukteuren
- hervorragendes Design



Im Jahr 2020 haben wir unseren neuen Produktionsstandort in Radom komplettiert und mit unserer Logistik verbunden



**WELTWEIT 200 KUNDEN
IN 45 LÄNDERN**



Homepage: stalghost.de

E-mail: info@stalghost.de

Tel.: **+49 421 408844-60**

Fax: **+49 421 408844-99**

Serie 700 ND

**ERGONOMIE - SICHERHEIT -
KLARES DESIGN**

Backofen
mit Tür aus
Sicherheitsglas



- die Speisezubereitung immer im Blick

Ergonomisch
geformte Griffe



- gewähren Komfort und Sicherheit bei der Arbeit
- leichte Reinigung

Höhere Kamine
bei Gasgeräten



- höhere Arbeits- und Betriebssicherheit
- erhöht die Geräteleistung

Neues Design
für mehr Komfort
und Hygiene



- leicht zu Reinigen

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

- 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 dadurch umweltschonend

Intuitive
Bedienung



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

Serie 700 ND GASHERDE

Die Gasherde von Stalgast mit zeitgemäßer Technologie verwandeln Ihre Passion in das reinste Vergnügen! Vier Hochleistungsbrenner liefern Ihnen je nach Modell eine Leistung von bis zu 24 kW. Sie kochen mit direkt steuerbarer, unverzögerter Hitze, kostensparend und umweltfreundlich. Erhältlich mit Gas- oder Elektro-Backofen.

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



GAS



Elektro



Edelstahl



aus eigener
Fertigung

INTUITIVE BEDIENUNG

KONTRASTREICHE MARKIERUNGEN UND KLARES SCHRIFTBILD

BRENNERLEISTUNG AUF UNTERSTER STUFE ENTSPRICHT CA. 30% DER ANGEGEBENEN MAXIMALLEISTUNG

MANUELLE LÜFTUNGSKLAPPE FÜR DEN BACKOFEN UM WRASEN ABZIEHEN ZU LASSEN*

BACKOFEN MIT TÜR AUS SICHERHEITSGLAS

BACKOFEN BELEUCHTET*

WAHLWEISE MIT ELEKTRO-, GAS- ODER UMLUFTBACKOFEN



GASHERD 4 BRENNER MIT BACKOFEN



**Statischer Elektrobackofen
mit manuellen Wrasenabzug**

- drei Betriebsarten:
- Ober- und Unterhitze
 - Oberhitze
 - Unterhitze



**Elektrischer
Umluftbackofen**

- drei Betriebsarten:
- Ober- und Unterhitze mit Umluft
 - Ober- und Unterhitze
 - Oberhitze



Statischer Gasbackofen



**Ergonomisch geformter
Backofengriff**



**frontseitige Bedienung der
Lüftungsklappe***



**intuitive
Bedienelemente**

- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- 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. 30% 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

Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW (Herd/Ofen)	U (Herd/Ofen)	Backofen
SL33413SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	statisch GN 2/1
SL33423SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statisch GN 2/1
SL33433SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statisch GN 2/1
SL33412SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	Umluft GN 1/1
SL33422SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	Umluft GN 1/1
SL33432SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	Umluft GN 1/1
SL33411SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1
SL33421SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1
SL33431SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1
SL249964	Rost für Backofen 600x400 mm	-	600	400	-	-	-	-
SL249911	Rost für Backofen GN 2/1	-	650	530	-	-	-	-
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-
SL2401200	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-

*nur bei Elektroöfen

Serie 700 ND GASHERDE

Die Gasherde von Stalgast mit zeitgemäßer Technologie verwandeln Ihre Passion in das reinste Vergnügen! Sechs Hochleistungsbrenner liefern Ihnen je nach Modell eine Leistung von bis zu 36,5 kW. Sie kochen mit direkt steuerbarer, unverzögerter Hitze, kostensparend und umweltfreundlich. Erhältlich mit Gas- oder Elektro-Backofen

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



GAS



Elektro



Edelstahl



aus eigener
Fertigung

INTUITIVE BEDIENUNG

KONTRASTREICHE MARKIERUNGEN UND KLARES SCHRIFTBILD

BRENNERLEISTUNG AUF UNTERSTER STUFE ENTSPRICHT CA. 30% DER ANGEgebenEN MAXIMALLEISTUNG

MANUELLE LÜFTUNGSKLAPPE FÜR DEN BACKOFEN UM WRASEN ABZIEHEN ZU LASSEN*

BACKOFEN MIT TÜR AUS SICHERHEITSGLAS

BACKOFEN BELEUCHTET*

WAHLWEISE MIT ELEKTRO-, GAS- ODER UMLUFTBACKOFEN



GASHERD 6 BRENNER MIT BACKOFEN



Statischer Elektrobackofen mit manuellen Wrasenabzug

- drei Betriebsarten:
- Ober- und Unterhitze
 - Oberhitze
 - Unterhitze



Elektrischer Umluftbackofen

- drei Betriebsarten:
- Ober- und Unterhitze mit Umluft
 - Ober- und Unterhitze
 - Oberhitze



Statischer Gasbackofen



Ergonomisch geformter Backofengriff



frontseitige Bedienung der Lüftungsklappe*



intuitive Bedienelemente

- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- 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. 30% 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

Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW (Herd/Ofen)	U (Herd/Ofen)	Backofen
SL33613SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statisch GN 2/1
SL33623SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statisch GN 2/1
SL33612SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	Umluft GN 1/1
SL33622SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	Umluft GN 1/1
SL33611SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1
SL33621SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1
SL249964	Rost für Backofen 600x400 mm	-	600	400	-	-	-	-
SL249911	Rost für Backofen GN 2/1	-	650	530	-	-	-	-
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-

*nur bei Elektroöfen

Serie 700 ND GASHERDE BASIC



GAS



Elektro



Edelstahl



aus eigener
Fertigung

Die Gasherde der Linie Basic mit vier Hochleistungsbrenner liefern Ihnen je nach Modell eine Leistung von bis zu 17 kW. Sie kochen mit direkt steuerbarer, unverzögerter Hitze, kostensparend und umweltfreundlich. Der Elektro-Backofen arbeitet zuverlässig mit gleichmäßiger Umluft und/oder Ober- und Unterhitze.

INTUITIVE BEDIENUNG

LASERGRAVIERTES BEDIENFELD

PILOTFLAMME

VIELFÄLTIGE OFENTYPEN



GASHERD BASIC 4 BRENNER MIT ELEKTRO-UMLUFTBACKOFEN

- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Brennerleistung: 3,5 kW & 5 kW
- 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
SL33454SE	4-Brenner (2x3,5+2x5)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft
SL33444SE	4-Brenner (4x3,5)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft

*nur bei Elektroöfen

Serie 700 ND GASHERDE BASIC

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



GAS



Elektro

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

Die Gasherde der Linie Basic mit sechs Hochleistungsbrenner liefern Ihnen je nach Modell eine Leistung von bis zu 25,5 kW. Sie kochen mit direkt steuerbarer, unverzögerter Hitze, kostensparend und umweltfreundlich. Der Elektro-Backofen arbeitet zuverlässig mit gleichmäßiger Umluft und/oder Ober- und Unterhitze.

INTUITIVE BEDIENUNG

LASERGRAVIERTES BEDIENFELD

PILOTFLAMME

VIelfÄLTIGE OFENTYPEN

NEUTRALSCHRANK MIT TÜR



GASHERD BASIC 6 BRENNER MIT ELEKTRO-UMLUFTBACKOFEN

- lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Brennerleistung: 3,5 kW & 5 kW
- 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 FüÙe



intuitive Bedienelemente



ergonomischer Türgriff



frontseitige Bedienung der Lüftungsklappe*

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

*nur bei Elektroöfen

Serie 700 ND GASHERD ALS TISCHGERÄT

Die portablen Gasherde bringen geballte Power auf kleiner Fläche. Sie kochen mit direkt steuerbarer, unverzögerter Hitze, kostensparend und umweltfreundlich auf 2, 4 oder 6 Brennern mit bis zu 36,5 kW bei vollem Arbeitskomfort!

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



GAS

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung



INTUITIVE BEDIENELEMENTE

MODERNES DESIGN

LASERGRAVIERTES BEDIENFELD

ENERGIEEFFIZIENT

**ZUVERLÄSSIGE KOMPONENTEN
FÜHRENDER HERSTELLER**

GASHERD ALS TISCHGERÄT



leistungsstarke Brenner



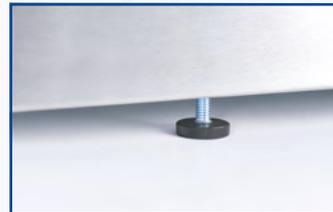
Doppelkranzbrenner

- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW & 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 30% der angegebenen Maximalleistung
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern kann in der Spülmaschine gereinigt werden
- mit Gusseisenauflage
- Pilotflamme
- vertiefte Auffangwanne
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- größerer Topfdurchmesser für freistehende Geräte ohne Kamin möglich
- Kamin ist optional erhältlich
- Sockelfüße



Reduzierstern

ermöglicht die Arbeit mit kleinem Kochgeschirr, für 3,5 & 5 kW Brenner empfohlen



höhenregulierbare Sockelfüße



herausnehmbare Auffangschale

Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
SL33210TE	2-Brenner (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20
SL33220TE	2-Brenner (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20
SL33410TE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20
SL33420TE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20
SL33430TE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20
SL33610TE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20
SL33620TE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	-
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	-
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-

Serie 700 ND INDUKTIONSSHERDE

stalcast
Die Gastronomie-Experten



Elektro



Induktion

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

Kurze Aufheizzeit des Kochfeldes, unmittelbare Temperaturregulation, geringer Energieverbrauch, kaum Wärmeemission, schnelle Reinigung und niedrige Wartungskosten – die professionellen Induktionssherde von Stalgast vereinen viele unschlagbare Vorteile für Sie!

INTUITIVE STEUERUNG

INDUKTIONSSPULEN Ø 250 MM, 3,5 KW

9 LEISTUNGSTUFEN

RESTWÄRMEANZEIGE

EFFIZIENTES KÜHLSYSTEM



INDUKTIONSSHERDE

- neues Design
- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- Induktionsspulen Ø 250 mm, 3,5 kW
- 9 Leistungsstufen
- effizientes Kühlsystem
- Erkennungssystem für Kochgeschirr
- Überhitzungsschutz
- Anzeige der Betriebsparameter
- ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm
- Kamin ist optional erhältlich
- höhenverstellbare Füße



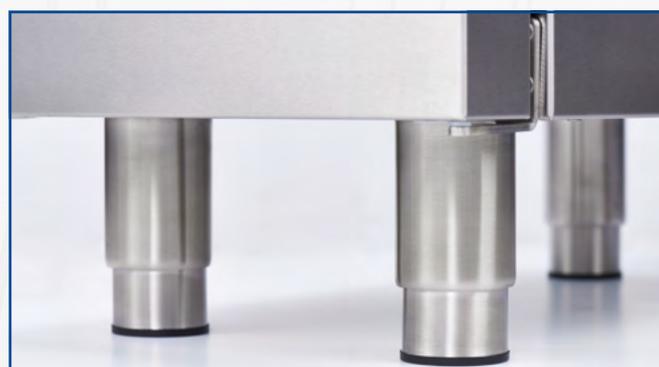
Anzeige



Langlebiges Glaskeramik-Kochfeld



Ergonomische Knebel



Höhenverstellbare Füße

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL400115	2 Kochfelder	400	700	850	7	400
SL400215	4 Kochfelder	800	700	850	14,0	400
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-

Serie 700 ND GLASKERAMIKHERDE ALS TISCHGERÄT

Das kompakte Tischgerät arbeitet mit HiLight-Kochfeldern aus Glaskeramik, die dank der Turbo-Funktion besonders schnell aufheizen. Die Glaskeramikherde mit 2 oder 4 Kochfeldern sind ideal als leistungsstarkes (Zusatz-)Gerät für die kleine Küche oder als mobiles Zweitgerät.



Infrarottechnik



Elektro

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung



INTUITIVE STEUERUNG

LASERGRAVIERTES BEDIENFELD

HILIGHT KOCHFELDER

KOCHSTELLEN MIT TURBO-FUNKTION

GLASKERAMIKHERD

- neues 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
- Sockelfüße



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL42011T	2 Kochfelder	400	700	250	5	400
SL42021T	4 Kochfelder	800	700	250	10	400
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-

Serie 700 ND ELEKTROHERDE

As good as ever – der robuste Elektroherd ist das solide Grundgerät für Ihre Küchenausstattung. Auf den vier Kochplatten kochen Sie gewohnt souverän mit direkter, sechsfach einstellbarer Wärmezufuhr. Der innen beleuchtete Backofen ist geeignet für GN 1/1 oder 600x400 und Sie können zwischen Geräten mit Umluft oder Ober-/Unterhitze wählen.

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



Elektro

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

INTUITIVE STEUERUNG

GEPRESSTES KOCHFELD

**BACKOFEN MIT MANUELLER
LÜFTUNGSKLAPPE FÜR DEN
WRASENABZUG**

**BACKOFENTÜR
AUS SICHERHEITSGLAS**

**BACKOFEN MIT
BELEUCHTUNG**



ELEKTRO-HERD MIT 4 PLATTEN UND BACKOFEN

- 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



Statischer Elektrobackofen mit manuellem Wrasenabzug

drei Betriebsarten:
Ober- und Unterhitze
Oberhitze
Unterhitze



Umluft-Elektrobackofen mit manuellem Wrasenabzug

drei Betriebsarten:
Ober- und Unterhitze mit Umluft
Ober- und Unterhitze
Oberhitze



frontseitige Bedienung der Lüftungsklappe



gepresstes Kochfeld

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW (Herd/Ofen)	Volt	Backofen
SL32412S	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	Umluft GN 1/1
SL30411S	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	statisch GN 2/1
SL249964	Rost 600x400 mm	600	400	-	-	-	
SL249911	Rost GN 2/1	650	530	-	-	-	

Serie 700 ND ELEKTROHERDE

As good as ever – der robuste Elektroherd ist das solide Grundgerät für Ihre Küchenausstattung. Auf den sechs Kochplatten kochen Sie gewohnt souverän mit direkter, sechsfach einstellbarer Wärmezufuhr. Der innen beleuchtete Backofen ist geeignet für GN 1/1 oder 600x400 und Sie können zwischen Geräten mit Umluft oder Ober-/Unterhitze wählen.

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



Elektro

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

INTUITIVE STEUERUNG

GEPRESSTES KOCHFELD

**BACKOFEN MIT MANUELLER
LÜFTUNGSKLAPPE FÜR DEN
WRASENABZUG**

**BACKOFENTÜR AUS
SICHERHEITSGLAS**

**BACKOFEN MIT
BELEUCHTUNG**



ELEKTRO-HERD MIT 6 PLATTEN UND BACKOFEN



statischer Elektrobackofen mit manuellen Wrasenabzug

- drei Betriebsarten:
- Ober- und Unterhitze
 - Oberhitze
 - Unterhitze



Umluft-Elektrobackofen mit manuellen Wrasenabzug

- drei Betriebsarten:
- Ober- und Unterhitze mit Umluft
 - Ober- und Unterhitze
 - Oberhitze



intuitive Bedienung



ergonomisch geformter Backofengriff



frontseitige Bedienung der Lüftungsklappe



Unterschrank mit Tür

- 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
SL326125	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	Umluft GN 1/1
SL326115	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	statisch GN 2/1
SL249964	Rost 600x400 mm	600	400	-	-	-	-
SL249911	Rost GN 2/1	650	530	-	-	-	-

ELEKTRO-KOCHFELD ALS TISCHGERÄT

stalgest
Die Gastronomie-Experten



Elektro

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

Der robuste Auftisch-Elektroherd ist das solide Grundgerät für Ihre Küchenausstattung oder Ihre mobile Gastronomie. Sie kochen gewohnt souverän mit direkter, sechsfach einstellbarer Wärmezufuhr auf 2, 4 oder 6 Kochplatten.

ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

LASERGRAVIERTES BEDIENFELD

KOCHPLATTEN MIT EINEM DURCHMESSER VON 220 MM UND 2,6 KW

SECHS-STUFEN-REGLER



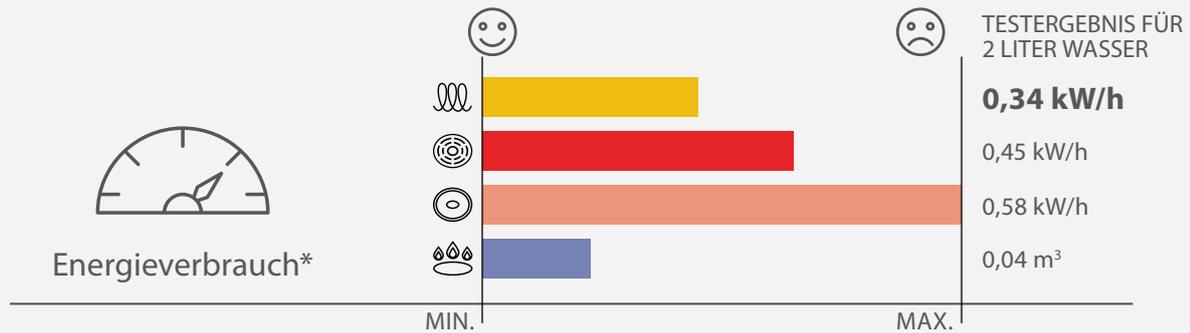
- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrollampen
- Kochplatten mit einem Durchmesser von 220 mm und 2,6 kW
- Sechs-Stufen-Regler
- Abdeckung eingepresst
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm
- Kamin ist optional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



geprägte Vertiefung
in der Abdeckung

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL32210T	2-Platten	400	700	250	5,2	400
SL32410T	4-Platten	800	700	250	10,4	400
SL32610T	6-Platten	1200	700	250	15,6	400
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-

Vergleich der verschiedenen Kochtechniken



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

Serie 700 ND GRILLPLATTEN

Das kompakte Tischgerät avanciert schnell zur umschwärmten Kochstation in Ihrer Gastronomie. Die gasbetriebenen Geräte sind in verschiedenen Größen mit gerillter, glatter oder zweigeteilter Grillplatte erhältlich. Sie braten schnell und unkompliziert mit optimaler Hitzeverteilung bei Temperaturen bis zu 300°C.

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



GAS

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung



ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

GLATTE UND GERILLTE GRILLFLÄCHEN

DREISEITIGE AUFKANTUNG

FETTAUFFANGSCHALE

ARBEITSFLÄCHE: 2200/4400 CM²

GAS-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT

- 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
- elektrischer Zündfunken (230V)
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- Sockelfüße
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
SL3710TE	glatt	400	700	250	6,5	G20
SL3711TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20
SL3720TE	glatt	800	700	250	13	G20
SL3721TE	gerillt	800	700	250	13	G20
SL3722TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20
SL042111	Deckel	786	623	185	-	-

Serie 700 ND GRIDDLEPLATTEN

Das kompakte Tischgerät avanciert schnell zur umschwärmten Kochstation in Ihrer Gastronomie. Die Elektro-Geräte sind in verschiedenen Größen mit gerillter, glatter oder zweigeteilter Grillplatte erhältlich. Sie braten schnell und unkompliziert mit optimaler Hitzeverteilung bei Temperaturen bis zu 300°C.

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



Elektro

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung



ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

GLATTE UND GERILLTE GRILLFLÄCHEN

DREISEITIGE AUFKANTUNG

FETTAUFFANGSCHALE

GRILLFLÄCHE: 2200/4400 CM²

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT

- 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**
- **Deckel optional für 800 mm breite Geräte verfügbar**
- **der Deckel reduziert den Energieverbrauch um bis zu 30%**
- Sockelfüße



Deckel optional für 800er
Geräte verfügbar



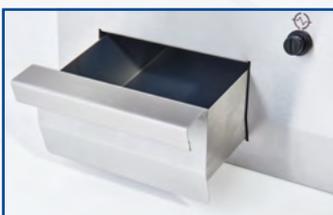
ergonomische
Bedienelemente



Auffangrinne mit
Ablassöffnung



halb gerillte Grillfläche



Fettauffangschale



dreiseitige Aufkantung

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL360410T	glatt	400	700	250	4,0	400
SL360411T	gerillt	400	700	250	4,0	400
SL360420T	glatt	800	700	250	8,1	400
SL360421T	gerillt	800	700	250	8,1	400
SL360422T	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400
SL042111	Deckel	786	623	185	-	-
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-

Serie 700 ND GRIDDLEPLATTEN MIT DECKEL

Schließen Sie den Deckel für geballte Hitze und 30% weniger Energieverbrauch! Eine Temperaturanzeige, Sichtfenster und Abluftklappen erhöhen Ihren Arbeitskomfort. Die Elektro-Tischgeräte sind mit gerillter, glatter oder zweigeteilter Grillplatte erhältlich für schnelles, unkompliziertes Braten mit optimaler Hitzeverteilung.

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



Elektro

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung



ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

DER DECKEL REDUZIERT DEN ENERGIE-
VERBRAUCH UM BIS ZU 30%

DECKEL AUS EDELSTAHL

GLATTE UND GERILLTE GRILLFLÄCHEN

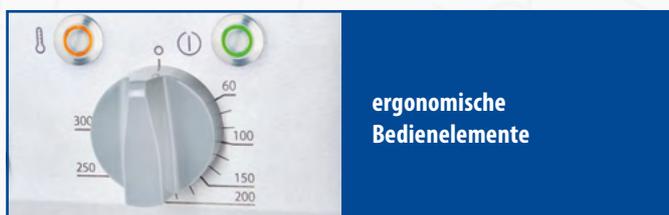
DREISEITIGE AUFKANTUNG

AUFFANGRINNE MIT ABLASSÖFFNUNG

GRILLFLÄCHE CA. 2200/4400 CM²

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
- 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
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- Sockelfüße



ergonomische
Bedienelemente



stabile Deckelhalterung



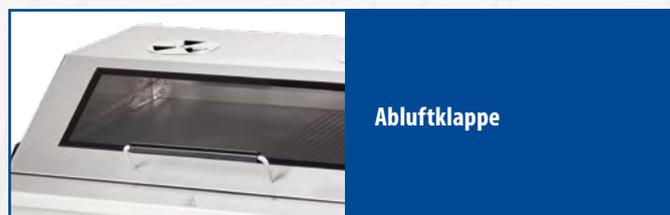
Temperaturanzeige



glatte und gerillte
Grillflächen



Fettauffangschale



Abluftklappe

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Volt	P kW
SL360423T	glatt	800	700	430	400	8,1
SL360424T	gerillt	800	700	430	400	8,1
SL360425T	1/2 & 1/2	800	700	430	400	8,1

Serie 700 ND WASSERGRILL

In die abgeflachte Grillfläche integrierte Heizelemente bringen den Elektro-Wassergrill schnell und direkt auf Betriebstemperatur. Ein besonderer Vorteil ist die komplett hochklappbare Grillfläche zur sicheren und einfachen Reinigung am Ende des Arbeitstages.

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



Elektro



Wasserenthärtung
ab 6 °dH empfohlen

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung



ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

HEIZELEMENT IM ROST INTEGRIERT

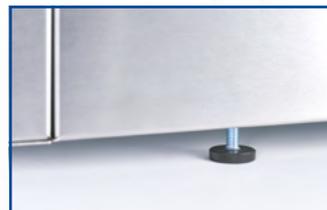
BESONDERS SCHONENDE GARMETHODE

LEICHT ZU REINIGEN

KURZE AUFHEIZZEIT

WASSERGRILL ALS TISCHGERÄT

- 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**
- Sockelfüße



höhenregulierbare
Sockelfüße



Grillrost zur Reinigung
hochklappbar



Bedienung
für den Ablasshahn



ergonomische Bedienelemente



Grillrost mit integriertem Heizelement

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL40141T	Wassergrill	400	700	250	4,1	400
SL40282T	Wassergrill	800	700	250	8,2	400
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-

Serie 700 ND GRIDDLEPLATTEN VERCHROMT

Jetzt wird's edel! Sie erwartet höchster Grillspaß auf einer sehr glatten, vollständig verchromten Bratfläche, die weniger Hitze abstrahlt, weniger Bratöl benötigt und äußerst hygienisch ist. Besonders beim Frontcooking wird die Griddleplatte Ihre Gäste beeindrucken.

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



GAS

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung



ERGONOMISCHES BEDIENFELD

GLATTE ODER GERILLTE GRILLFLÄCHE

GLEICHMÄSSIGE TEMPERATURVERTEILUNG

NICHT HAFTENDE OBERFLÄCHE

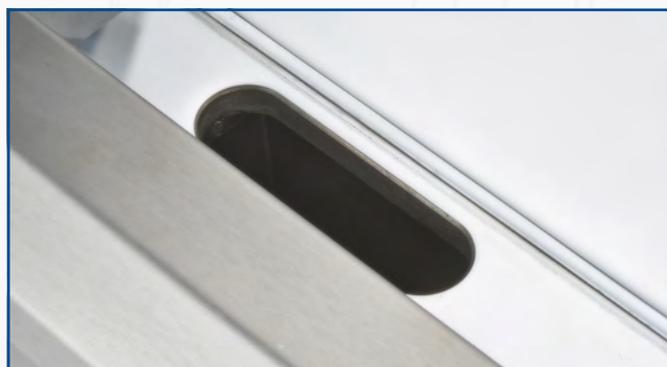
EINFACHE REINIGUNG

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
- Sockelfüße
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar



Fettauffangschale



leicht zu reinigende Oberfläche mit Ablassöffnung

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
SL37140TE	glatt	400	700	250	6,5	G20
SL37141TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20
SL37180TE	glatt	800	700	250	13	G20
SL37181TE	gerillt	800	700	250	13	G20
SL37182TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20



Elektro

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

Serie 700 ND GRIDDLEPLATTEN VERCHROMT

Jetzt wird's edel! Sie erwartet höchster Grillspaß auf einer sehr glatten, vollständig verchromten Bratfläche, die weniger Hitze abstrahlt, weniger Bratöl benötigt und äußerst hygienisch ist. Besonders beim Frontcooking wird die Griddleplatte Ihre Gäste beeindrucken.



ERGONOMISCHES BEDIENFELD

GLATTE ODER GERILLTE GRILLFLÄCHE

GLEICHMÄSSIGE TEMPERATURVERTEILUNG

NICHT HAFTENDE OBERFLÄCHE

EINFACHE REINIGUNG

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
- Sockelfüße



gerillte Grillfläche



ergonomische Knebel

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
SL36140T	glatt	400	700	250	4,05	400
SL36141T	gerillt	400	700	250	4,05	400
SL36180T	glatt	800	700	250	8,1	400
SL36181T	gerillt	800	700	250	8,1	400
SL36182T	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400

Serie 700 ND LAVASTEINGRILL

Die Lavasteingrills aus der Profi-Serie 700 ND vereinen alle Vorteile von Gas- und Holzkohlegrills. Wählen Sie zwischen S-Roste für Fisch und Meeresfrüchte und V-Roste für einzigartige Fleisch- und Gemüsegerichte mit purem Grillaroma!



GAS

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

V- UND S-ROST ERHÄLTlich

STUFENLOSE TEMPERATURREGELUNG

AUFFANGSCHALE

PILOTFLAMME



LAVASTEINGRILL

- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Pilotflamme
- **Temperatureinstellung von 120-300°C**
- elektrischer Zündfunken (230V)
- **Modelle mit V-Rost ideal für Fleisch & Gemüse**
- **Modelle mit S-Rost ideal für Fisch & Meeresfrüchte**
- **höhenverstellbare FüÙe**



elektrischer Zündfunken (230V)



höhenverstellbare FüÙe



höhenverstellbarer Rost



Auffangschale



Modelle mit V-Rost ideal für Fleisch & Gemüse



inklusive Lavasteine



Modelle mit S-Rost ideal für Fisch & Meeresfrüchte

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
SL4110SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	400	700	850	6,5	G20
SL4111SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	400	700	850	6,5	G20
SL4120SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	800	700	850	13	G20
SL4121SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	800	700	850	13	G20
SL099901	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 400 mm Breite	-	-	-	-	-
SL099902	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 800 mm Breite	-	-	-	-	-
SL099903	Lavasteine	-	-	-	-	-

Serie 700 ND FRITTEUSEN

Sie lieben es knusprig? Effiziente, langlebige Heizelemente aus Edelstahl bringen die gasbetriebene Fritteuse mit einer Leistung von 15 kW besonders schnell auf Temperatur für Top-Resultate!

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



GAS

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

17 LITER BECKENGRÖSSE BEI EINZELBECKEN

MIT KALTZONE

FETTAUFFANGBEHÄLTER MIT SIEB

MIT ABLASSHAHN



GAS-FRITTEUSEN

- 17 Liter Beckengröße bei Einzelbecken
- 2x7 Liter Beckengröße bei Doppelbecken
- Pilotflamme
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- mit Ablasshahn
- elektrischer Zündfunken (230V)
- Modell SL35115SE inkl. einem Frittierkorb 310x300x120 mm (BxTxH)
- Modell SL35122SE inkl. 2 Frittierkörbe 130x300x120 mm (BxTxH)
- **inkl. Fettauffangbehälter mit Sieb**
- höhenverstellbare Füße



Fettauffangbehälter



effiziente
Heizelemente



Modell SL35122SE
inkl. 2 Frittierkörbe



mit Ablasshahn



stufenlose
Temperatureinstellung



Bedienung des
elektrischen
Zündfunken (230V)



höhenverstellbare Füße



Halterung für den
Frittierkorb

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	V l	P kW	Gas
SL35115SE	Fritteuse mit Einzelbecken	400	700	850	17	15	G20
SL35122SE	Fritteuse mit Doppelbecken	400	700	850	2x7	12	G20

Serie 700 ND ELEKTRO-FRITTEUSEN

stalcast
Die Gastronomie-Experten



Elektro

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

Sie lieben es knusprig? Effiziente, langlebige Heizelemente aus Edelstahl bringen die Elektro-Fritteuse mit einer Leistung von 15 kW besonders schnell auf Temperatur für Top-Resultate!



ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

BIS ZU 15 L BECKENGRÖSSE

MIT KALTZONE

EINFACHE REINIGUNG

**OPTIONAL ZWEI KLEINE FRITTEUSENKÖRBE
FÜR EIN BECKEN**

ELEKTRO-FRITTEUSEN ALS TISCHGERÄT

- 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 Frittierkörbe anstatt des größeren (nur für Tischgeräte)**
- Sockelfüße



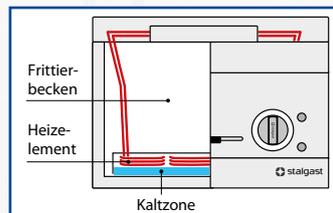
Bedienung
für den Ablasshahn



Sicherheitsthermostat über
Frontblende bedienbar



Schutzabdeckung über
den Heizelementen



Kaltzone



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



Füllstandsanzeige

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	V l	P kW	U V
SL34109T	Einzel-Fritteuse, Tischgerät	400	700	250	10	9	400
SL34115S	Einzel-Fritteuse, Standgerät	400	700	850	15	15	400
SL34218T	Doppel-Fritteuse, Tischgerät	800	700	250	2x10	18	400
SL2402350	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte SL34109T, SL34218T	105	350	110	-	-	-

Serie 700 ND INFRA- WARMHALTEWANNE

Die kompakte Infra- Warmhaltewanne hat eine Kapazität von bis zu einem GN 1/1-Behälter. Die leistungsstarke Infrarotlampe wärmt Ihre Speisen ohne sie auszutrocknen, egal ob Schnitzel, Pommes Frites, paniertes Gemüse, Fisch oder Siedegebäck.

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



Elektro

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung



ERGONOMISCHES BEDIENFELD

BENUTZERFREUNDLICH UND LANGLEBIG

EINFACHE REINIGUNG

INFRA-WARMEHALTE-/ FRITTENWANNE ALS TISCHGERÄT

- hält zubereitete Speisen lange warm
- besonders geeignet für frittierte Speisen
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kapazität: GN1/1
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- Sockelfüße



leistungsstarke Wärmelampe



Abtropfeinsatz



intuitive Bedienung



einfache Entnahme des Behälters

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	U V
SL422001T	400	700	440	bis zu 75	1	230

Serie 700 ND KIPPBRATPFANNEN

stalgest
Die Gastronomie-Experten



GAS

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten und die Zubereitung großer Speisemengen auf hohem Niveau machen den Einsatz der Kippbratpfanne in jedem Betrieb unerlässlich. Das kompakte Gerät mit einer Tiegelgröße von 58 Litern hat einen dicht schließenden, stufenlos aufklappbare Deckel und der Tiegel ist leichtgängig manuell kippbar.

ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

EXAKTE, MANUELLE
KIPPVORRICHTUNG

SCHMALE SCHÜTTE ZUM
PRÄZISEN ENTLEREEN

TIEGELGRÖSSE CA. 58 L,
BRATFLÄCHE 0,35 M²

DECKEL STUFENLOS
HOCHKLAPPBAR



GAS-KIPPBRATPFANNE

- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **elektrischer Zündfunken (230V)**
- **manuelle Kippvorrichtung**
- schmale Schütte zum präzisen Entleeren
- **Deckel stufenlos hochklappbar**
- Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m²)
- geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen
- Temperatureinstellung 100 °C bis 300 °C
- höhenverstellbare FüÙe



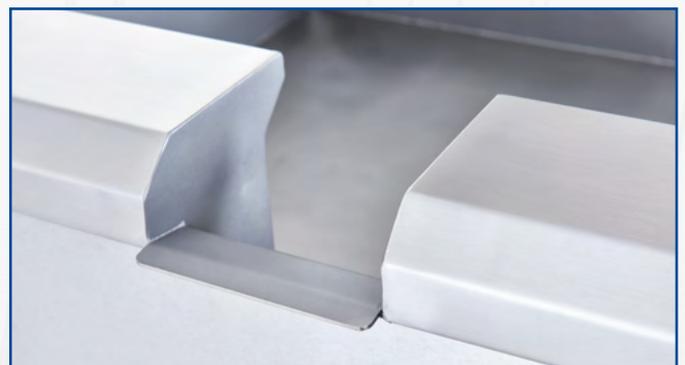
exakte, manuelle Kippvorrichtung



Wasserzulauf



Temperatureinstellung



schmale Schütte zum präzisen Entleeren

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Gas	Inh. Liter
SL3980SE	800	700	850	17	~200	G20	58

Serie 700 ND KIPPBRATPFANNEN

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten und die Zubereitung großer Speisemengen auf hohem Niveau machen den Einsatz der Kippbratpfanne in jedem Betrieb unerlässlich

Das kompakte Gerät mit einer Tiegelgröße von 58 Litern hat einen dicht schließenden, stufenlos aufklappbare Deckel und der Tiegel ist leichtgängig manuell kippbar.

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



Elektro

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

EXAKTE, MANUELLE
KIPPVORRICHTUNG

SCHMALE SCHÜTTE ZUM
PRÄZISEN ENTLEEREN

TIEGELGRÖSSE CA. 58 L,
BRATFLÄCHE 0,35 M²

DECKEL STUFENLOS
HOCHKLAPPBAR



ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

- ergonomische Knebel
- lasergrafiertes 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
- höhenverstellbare FüÙe



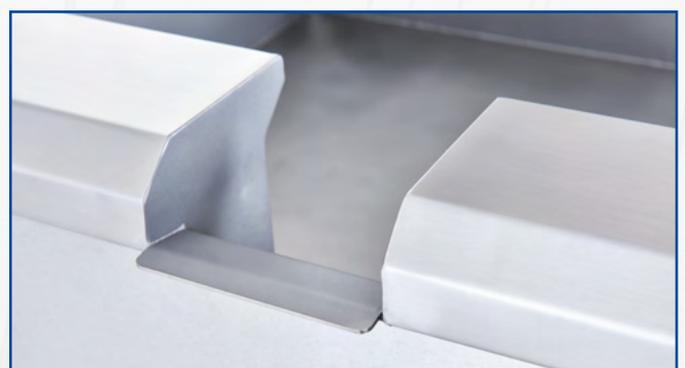
exakte, manuelle Kippvorrichtung



Wasserzulauf



ergonomische Bedienelemente



schmale Schütte zum präzisen Entleeren

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Volt	Inh. Liter
SL3816805	800	700	850	10,8	~200	400	58

Serie 700 ND MULTIBRÄTER

stalga
Die Gastronomie-Experten



Elektro

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

In dem kompakten, unentbehrlichen Elektro-Multibräter braten und schmorren Sie bei Temperaturen bis zu 300°C und halten Ihre Speisen bei Temperaturen ab 50°C warm.

ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

LASERGRAVIERTES
BEDIENFELD

TIEGELGRÖSSE 13 L,
BRATFLÄCHE 0,16M²

SICHERHEITSTHERMOSTAT ÜBER
FRONTBLENDE BEDIENBAR



ELEKTRO-MULTIBRÄTER

- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- ergonomische Knebel
- lasergraviertes Bedienfeld
- **Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung**
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Ablass im Geräteinnenraum**
- **mit Überlaufstutzen**
- **Tiegelgröße 13 Liter**
- **Bratfläche 0,16m²**
- **Kamin ist optional erhältlich**
- höhenverstellbare Füße



inkl. Stöpsel aus Polypropylen



Ablass im Geräteinnenraum



ergonomische Bedienelemente



inkl. Deckel zum Schmoren von Speisen

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	S kottlety/h	P kW	Volt
SL44150S	Multibräter	400	700	850	13	90	5	400
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	-

Serie 700 ND NUDELKOCHER

Der schmale Pastakocher ist die optimale Lösung für das Kochen von für Pasta "alla Mamma"! Auch das Zubereiten von Gemüse, Reis, Kartoffeln oder Fisch wird dank der 9,1 kW zum Kinderspiel!

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



GAS



Wasserenthärtung
ab 6 °dH empfohlen

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

SICHERHEITSTHERMOSTAT ÜBER FRONTBLENDE BEDIENBAR

GEEIGNET FÜR Z.B. 2X 1/3 KÖRBE ODER 4X 1/6 KÖRBE

WASSERZULAUF

WASSERABLAUF

MANUELLE STEUERUNG DER WASSERZULAUFMENGE



GAS-NUDELKOCHER

- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **elektrischer Zündfunken (230V)**
- Wasserzulaufhahn
- Überlaufschutz
- Wasserablauf
- Hinweis: Nudelkörbe sind nicht inklusive
- höhenverstellbare Füße



Wasserzulauf



inkl. Abtropfblech



ergonomische Bedienelemente



geeignet für GN1/3 Körbe und GN1/6 Körbe

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Gas
SL47109SE	Gas-Nudelkocher	400	700	850	25	9,1	G20
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-

Serie 700 ND NUDELKOCHER

Der schmale Pastakocher ist die optimale Lösung für das Kochen von für Pasta "alla Mamma"! Auch das Zubereiten von Gemüse, Reis, Kartoffeln oder Fisch wird dank der 9,1 kW zum Kinderspiel!

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



Elektro



Wasserenthärtung
ab 6 °dH empfohlen



Edelstahl



aus eigener
Fertigung

ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

**SICHERHEITSTHERMOSTAT
ÜBER FRONTBLENDE BEDIENBAR**

**GEEIGNET FÜR Z.B. 2X 1/3 KÖRBE
ODER 4X 1/6 KÖRBE**

WASSERZULAUF

WASSERABLAUF

**MANUELLE STEUERUNG
DER WASSERZULAUFMENGE**



ELEKTRO-NUDELKOCHER

- 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



Wasserzulauf



inkl. Abtropfblech



ergonomische Bedienelemente



geeignet für GN1/3 Körbe und GN1/6 Körbe

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	S kg/h	P kW	Volt
SL46106S	Pastakocher	400	700	850	15	6	400
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-

Serie 700 ND WOK-INDUKTIONSHERD

stalcast
Die Gastronomie-Experten



Elektro



Induktion

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

Die Kochplatte nutzt Induktion auf dem neuesten Stand der Technik – schnell, kostengünstig, sicher! Die leistungsstarken 5 kW kommen einem traditionellen WOK-Herd sehr nahe, für scharfes, punktgenaues Anbraten, Frittieren oder Dünsten.

ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

LASERGRAVIERTES BEDIENFELD

INDUKTIONSSPULE Ø 290 MM

LEISTUNG 5 KW

9 LEISTUNGSSTUFEN

EFFIZIENTES KÜHLSYSTEM



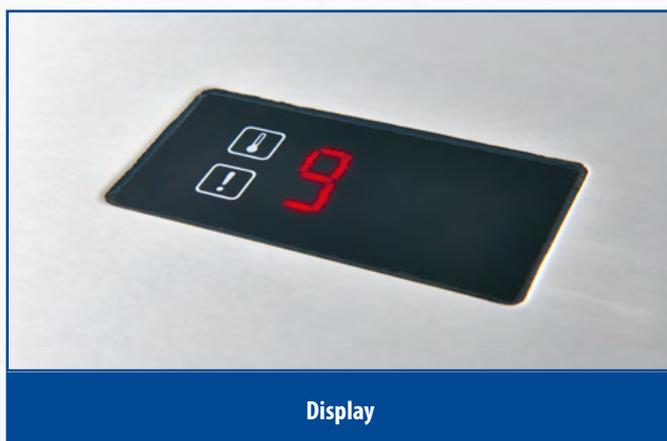
WOK-INDUKTIONSHERD

- 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



Wok aus gebürstetem
Edelstahl, Grifflänge
200 mm



Display



Vertiefung mit Induktionsfeld



lasergraviertes Bedienfeld



Cuvette Ø 290 mm

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Grifflänge mm
SL4003S	Wok-Induktionsherd	-	400	700	850	25	5	400	-
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	400	-	-	-	-	-	-
KG1501400	Wok (gebürsteter Edelstahl)	400	-	-	120	-	-	-	200
KG1502400	Wok (polierter Edelstahl)	400	-	-	120	-	-	-	185

Serie 700 ND BAINS-MARIE

Durch den Einsatz innovativer Technologie hält das Bain Marie die gewählte Temperatur konstant aufrecht. So behalten Ihre Speisen die optimale Verzehrttemperatur ohne Qualitätsverlust und Schwankungen der Kerntemperatur werden vermieden, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten!

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



Elektro

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung



ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

TEMPERATUREINSTELLUNG 30 °C BIS 95 °C

MIT AUSLAUFHAHN

**PASSEND FÜR 2X GN 1/1
ODER 1X GN 2/1 (150 MM)**

**SICHERHEITSTHERMOSTAT
ÜBER FRONTBLENDE BEDIENBAR**

ELEKTRO-BAINS-MARIE

- ergonomische Knebel
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Temperatureinstellung 30 °C bis 95 °C
- mit Auslaufhahn
- Beckenmaße:
- Modell SL421011T- 306x508x155 mm/GN1/1
- Modell SL421021T - 630x508x155 mm - GN2/1
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **Kamin ist optional erhältlich**
- Sockelfüße



Bedienung für den Ablasshahn



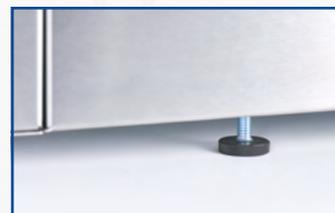
Beckenmaße im GN-Standard



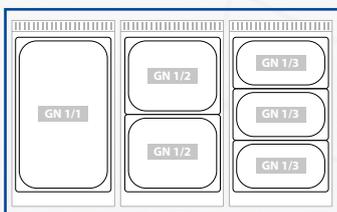
Wasserauslauf



lasergraviertes Bedienfeld



höhenregulierbare Sockelfüße



Beispiel für Bestückungsmöglichkeiten



Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL421011T	Bain-Marie	400	700	250	0,8	230
SL421021T	Bain-Marie	800	700	250	1,6	230
SL993204	Kamin für 400 mm Breite					
SL993208	Kamin für 800 mm Breite					

Serie 700 ND NEUTRALELEMENTE

stalgest
Die Gastronomie-Experten

INOX Edelstahl

aus eigener
Fertigung

Wenn Sie Ihre Traumküche mit Kochgeräten und Schränken der Serie 700 ND ausstatten, dürfen Sie Abstell- und Arbeitsflächen nicht außer Acht lassen. Die Neutralelemente bieten Ihnen beides und können in Kombination auf allen Unterbauten der Serie eingesetzt werden.

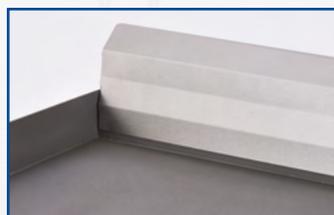
SCHUBLADEN SIND GEEIGNET FÜR GN 1/1 (150 MM)

KAMIN OPTIONAL BESTELLBAR

- Modelle mit Schubladen verfügen über einen Vollauszug
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- Sockelfüße



Schubladen geeignet
für GN 1/1 (150 mm)



Kamin optional erhältlich

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm
1.	SL302210T	Neutralelement	400	700	250
	SL302220T	Neutralelement	800	700	250
	SL302230T	Neutralelement	1200	700	250
2.	SL302211T	Neutralelement mit Schublade	400	700	250
	SL302221T	Neutralelement mit Schublade	800	700	250
	SL302231T	Neutralelement mit 2 Schubladen	1200	700	250
	SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-
	SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-
	SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-

Serie 700 ND UNTERBAUTEN UND ZUBEHÖR

Mit diesem Unterbau können Sie alle Tischgeräte und Neutralelemente der Serie 700 ND auf die perfekte Arbeitshöhe bringen. Durch die vielfältige Auswahl an Unterbauten und Zubehör gestalten Sie Ihre Traumküche genau nach Ihren Wünschen.

INOX Edelstahl

aus eigener
Fertigung

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
1.	SL992310U	Unterbau offen	400	565	600
	SL992320U	Unterbau offen	800	565	600
	SL992330U	Unterbau offen	1200	565	600
2.	SL992311U	Unterbau 3-seitig geschlossen	400	565	600
	SL992321U	Unterbau 3-seitig geschlossen	800	565	600
	SL992331U	Unterbau 3-seitig geschlossen	1200	565	600
3.	SL992312U	Unterbau mit Flügeltür	400	620	600
	SL992322U	Unterbau mit Flügeltür	800	620	600
	SL992332U	Unterbau mit Flügeltür	1200	620	600



Türen für Unterbauten

- Türen zur Selbstmontage inkl. Scharnieren und Montageplatten
- (1) passt zu: SL992311U, SL992321U
- (2) passt zu: SL992331U

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm
1.	SL990401L	400 mm breit, Türanschlag links	393	110	441
	SL990401R	400 mm breit, Türanschlag rechts	393	110	441
2.	SL990601L	600 mm breit, Türanschlag links	593	110	441
	SL990601R	600 mm breit, Türanschlag rechts	593	110	441



Verbindungs- leisten

Reduzierstern

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

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm
1.	9700071	niedrig, kurz	8	589	19
	9700072	niedrig, mittellang	8	619	19
	9700073	niedrig, lang	8	660	19
2.	9700081	hoch, kurz	7	589	40
	9700082	hoch, mittellang	7	617	40



Artikelnr.	B mm	T mm
SL2401200	200	200



Aufsatzkamin

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

Artikelnr.	Produkt
SL993204	Kamin 400 mm breit
SL993208	Kamin 800 mm breit
SL993212	Kamin 1200 mm breit



Wokaufsatz

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

Artikelnr.	Ø mm	H mm
SL9910225	225	35



GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG

Mit unseren freistehenden Ergänzungsgeräten haben Sie volle Flexibilität bei der Einrichtung Ihrer Küche. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an hochwertigen, robusten Kochgeräten in vielen Varianten mit unterschiedlichen Leistungsmerkmalen.



GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG GAS-HOCKERKOCHER STANDARD

Mit seinen kleinen Maßen ist der robuste Hockerkocher als Zusatzgerät schnell aufgestellt und einsatzbereit. Der Hockerkocher ist geeignet für Kochtöpfe mit einem Inhalt von max. 40 Litern.



GAS



Edelstahl



aus eigener
Fertigung

5 KW BRENNER

REDUKTION DER LEISTUNG

FÜR TÖPFE BIS 40 LITER

TOPFHALTERUNG AUS EDELSTAHL

PILOTFLAMME

SOCKELFÜSSE

- Topfhalterung aus Edelstahl
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf ca. 1,0 kW möglich**
- empfohlen für Töpfe bis 40 Liter
- Düsen für Erdgas (G20) im Lieferumfang enthalten
- Sockelfüße



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
HK01105P	Hockerkocher	340	340	340	5	G30

GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG GAS-HOCKERKOCHER

Die Doppelkranzbrenner der Hockerkocher TOP und TOP POWER bringen mit Leistungen von 9kW bis zu 14 kW volle Power in Ihre Küche, wann immer und wo immer nötig.

stalga
Die Gastronomie-Experten



GAS

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung



**9 KW DOPPELKranzbrenner
IN "TOP" AUSFÜHRUNG**

**11 & 14 KW DOPPELKranzbrenner
IN "TOP-POWER" AUSFÜHRUNG**

REDUKTION DER LEISTUNG AUF 30 % MÖGLICH

TOPFHALTERUNG AUS GUSSEISEN

**GEEIGNET FÜR GROSSE TÖPFE
BIS 100 LITER**

PILOTFLAMME

GAS-HOCKERKOCHER TOP & TOP POWER

- abnehmbare Topfhalterung aus Gusseisen
- Erdgas (G20): 14 kW Brenner, Propangas (G30): 11 kW Brenner
- Pilotflamme
- Reduktion der Leistung auf 30 % (2,8 kW / 2,2 kW) möglich
- geeignet für große Töpfe bis 100 Liter
- Sockelfüße
- empfohlen für Töpfe bis ca. 50 cm Durchmesser



9 kW Brenner der Top Linie



ergonomische Bedienelemente



11/14 kW Doppelkranzbrenner „Top Power“



Topfhalterung aus Gusseisen

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
1.	HK03109E	Hockerkocher	565	605	380	9	G20
	HK03218E	Hockerkocher, Doppelbrenner	1140	605	380	2x9	G20
2.	HK04114E	Hockerkocher Top Power	565	605	380	14	G20
	HK04111P	Hockerkocher Top Power	565	605	380	11	G30
	SL2400Z	Reduzierstern	300	300	10	-	-

INDUKTIONSHOCKERKOCHER

Die portablen, autarken Geräte mit 5 kW oder 8 kW-Leistung sind ideal als Zusatzgerät oder für das Catering – robust, zuverlässig und leistungsstark!

stalgest
Die Gastronomie-Experten



Elektro



Induktion

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

MIT 5 ODER 8 KW LEISTUNG

ROBUSTE GLASKERAMIK-INDUKTIONSPLATTE

9 LEISTUNGSSTUFEN

EFFIZIENTES KÜHLSYSTEM

GEEIGNET FÜR GROSSE TÖPFE BIS 100 LITER



- HK020205 mit Induktionsspulen \varnothing 340 mm, 5 kW
- HK020108 Induktionsspule \varnothing 400 mm, 8 kW
- Topferkennungssystem
- SockelfüÙe



robuste Glaskeramik-
Induktionsplatte



Anzeige
der Betriebsparameter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
HK020205	500	500	380	5	400
HK020108	600	600	380	8	400

ELEKTRO-HOCKERKOCHER

Ein Klassiker, der Ihnen souverän zur Seite steht, egal ob als Teil Ihrer Kochstrecke, als universelles Zusatzgerät oder für Ihre mobile Gastronomie.



Elektro



Edelstahl



aus eigener
Fertigung

ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

KOCHPLATTE MIT 400 MM DURCHMESSER

6 LEISTUNGSSTUFEN

SOLIDE KONSTRUKTION

5 KW LEISTUNG



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



massive Gusseisen-Kochplatte



ergonomische
Bedienelemente

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
HK00105	580	580	380	5	400

GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG GASHERDE

Mit 12 verschiedenen Modellen bieten wir Ihnen eine herausragende Auswahl an Gasherden mit Untergestell in gewohnt hoher Qualität.

stalgest
Die Gastronomie-Experten



GAS

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

HERAUSNEHMBARE TROPFSCHALEN

BRENNERLEISTUNG:
3,5 KW, 5 KW,
7 KW (DOPPELKranzbrenner),
9 KW (DOPPELKranzbrenner)

PILOTFLAMME

**MIT 4 UND 6 BRENNERN
ERHÄLTlich**



GASHERDE

- 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 30 % möglich**
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- Sockelfüße



Topfhalterung aus Gusseisen



Reduzierstern



ergonomische Bedienelemente



Wokaufsatz

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

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
1.	FS03410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G20
	FS03420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G20
	FS03430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G20
	FS03440SE	4-Brenner (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G20
	FS03450SE	4-Brenner (9+9+9+9)	900	900	850	36	G20
	FS03610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G20
	FS03620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G20

GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG ELEKTROHERDE

stalga
Die Gastronomie-Experten



Elektro



INOX
Edelstahl



aus eigener
Fertigung

Unsere soliden Elektroherde mit 4 oder 6 Kochplatten bieten viel Platz für Ihre Töpfe. Mit 2,6 kW pro Kochplatte kochen Sie gewohnt souverän und zuverlässig.

ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

ERHÄLTlich MIT 4 ODER 6 KOCHPLATTEN

GEPRESSTE ABDECKUNG ZUR EINFACHEN REINIGUNG

- 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
- Sockelfüße



Kochplatten aus Gusseisen
mit Ø220 mm und je 2,6 kW
Leistung

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
FS00410S	4-Platten	800	700	850	10,4	400
FS00610S	6-Platten	1200	700	850	15,6	400

GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE



Elektro



Edelstahl



aus eigener
Fertigung

Auf den freistehenden Ergänzungsgeräten mit drei unterschiedlichen Grillflächen braten Sie schnell und unkompliziert mit optimaler Hitzeverteilung bei Temperaturen bis zu 300°C.

ERGONOMISCHES BEDIENFELD

DREISEITIGE AUFKANTUNG

FETTAUFFANGSCHALE

- 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
- Deckel optional für 800er Geräte verfügbar
- der Deckel reduziert den Energieverbrauch um bis zu 30%
- Sockelfüße



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
FS100110S	glatt	400	700	850	4,05	400
FS100111S	gerillt	400	700	850	4,05	400
FS100120S	glatt	800	700	850	8,10	400
FS100121S	gerillt	800	700	850	8,10	400
FS100122S	1/2 & 1/2	800	700	850	8,10	400



Bedienelemente

GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG ELEKTRO-FRITTEUSE



Elektro

INOX

Edelstahl



aus eigener
Fertigung

Solides Grundgerät, das in keiner Küche fehlen darf! Die durchdachte, einfach zu bedienende und zu reinigende Fritteuse findet mit gerade einmal 40 cm Breite Platz in jeder Küche.

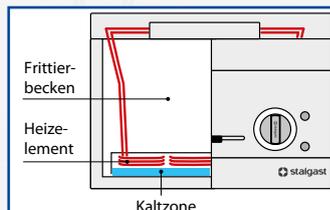
BECKENGRÖSSE 10 LITER

MIT ZWEI KÖRBEN BESTÜCKBAR

- 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 210x350x110 mm (BxTxH)
- als Zubehör erhältlich:
zwei kleine Fritteusenkörbe 105x350x110 mm (SL2402350)
- Sockelfüße



wahlweise mit zwei
schmalen Körben
bestückbar



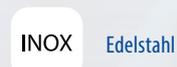
Kaltzone

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt
FS121095	Stand-Fritteuse	400	700	850	10	9	400
SL2402350	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte	105	350	110	-	-	-

GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG UMLUFTOFEN MIT GRILLFUNKTION

Aller guten Dinge sind drei: drei Programme, drei Einschübe, dreifach stapelbar! Durchdachte, zuverlässige Technik und hochwertige Fertigung prädestinieren unsere Backöfen für den professionellen Einsatz in Ihrer Küche.

 **stalgast**
Die Gastronomie-Experten



UMLUFT ZUM BACKEN ODER SCHMOREN

**ZEITSCHALTUHR BIS 120 MIN.
ODER DAUERBETRIEB**

BIS ZU DREI BACKÖFEN STAPELBAR

**DREI EINSCHÜBE
FÜR 600X400 / GN 1/1 - BLECHE**



UMLUFTOFEN MIT GRILLFUNKTION

- 3 Programme:

- Oberhitze zum grillen oder gratinieren
- Umluft zum Backen oder Schmoren
- Kombiprogramm Oberhitze und Umluft

- Zeitschaltuhr bis 120 Min. oder Dauerbetrieb

- stapeln von bis zu 3 Backöfen möglich
- Maße: 600x400 / GN 1/1 660x445x285 (WxDxH)
- drei Einschübe
- inkl. Edelstahlrost
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Front und Tür aus Edelstahl
- Gehäuse aus verzinktem Stahl
- höhenverstellbare Füße



doppeltes Sicherheits-Glas



ergonomischer Edelstahlgriff



drei Einschübe



optionaler Stapel-Rahmen



höhenverstellbare Füße

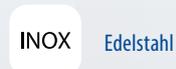
Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SM2536	Umluft-Ofen	800	600	600	6	400
SM24251	Verbindungsset	-	-	-	-	-

GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

Das solide Grundgerät überzeugt durch einfache Handhabung, effizientes Kochen und eine robuste, hochwertige Ausführung zu einem günstigen Preis!



Elektro



aus eigener
Fertigung

SEHR ROBUSTE AUSFÜHRUNG

GROSSE BRATFLÄCHE VON 0,27 M²

INHALT BIS ZU 40 L

**STUFENLOSE
TEMPERATURREGELUNG**

**MOBIL UND FLEXIBEL
EINSETZBAR**

MANUELLE KIPPVORRICHTUNG



GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG ELEKTRO-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
- sehr robuste Ausführung
- Sockelfüße



Tiegel aus Edelstahl



stufenlose Temperaturregelung



empfohlenes Zubehör: Waschbrause



verstärktes Untergestell

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	M Koteletts/h	P kW	Volt
FS0470S	Kippbratpfanne	700	786	912	bis zu 300	100	6,3	400
SL241617Z	Waschbrause Set	-	-	-	-	-	-	-

**Zuverlässigkeit und Qualität
für Ihr Unternehmen**



**STALGAST
GmbH**

**Mary-Somerville-Str. 6
28359 Bremen**

stalghost.de

E-mail: info@stalghost.de

Tel.: + 49 421 408844-0

Fax: + 49 421 408844-99