KATALOG

AUSGABE 10 | 2025

stalgast

mit Herz und Stahl

stalgast
seit 10 Jahren auf der Überholspur

Unter dem Motto “seit 10 Jahren auf der Überholspur“

feiern wir in diesem Jahr das 10jährige Bestehen unserer Vertriebsgesellschaft in Bremen. Mit Stolz blicken wir auf unsere Erfolgsgeschichte zurück und danken unseren Geschäftspartnern für das uns entgegengebrachte Vertrauen und die gute, respektvolle Zusammenarbeit.

Auch in Zukunft bieten wir Ihnen ein sorgfältig ausgewähltes Sortiment an bewährtem und neuem Küchenequipment.

Klassisch beginnt unser Katalog mit der Kochgeräte-Serie 700 ND. Um die Bedienbarkeit unserer Kochgeräte zu optimieren, haben wir die Geräte mit neuen, handlichen, rutschfesten Knäufen ausgestattet, die Sie ab S. 8 sehen können. Für offene Küchen und ein einheitliches Erscheinungsbild können Sie zukünftig mit Seitenabschlüssen planen, die mit einem Logo und Hintergrundbeleuchtung individuell gestaltet werden können (S. 37). Ab S. 35 stellen wir neue Kühltische als Ergänzung der Serie 700ND vor.

Im Segment Kühltechnik gibt es weitere Neuerungen: ein Fleischreifeschrank auf S. 340, eine Auswahl an Weinkühlschränken und Bar Display Coolern sehen Sie ab S. 356. Alle Geräte sind in schwarzer Ausführung auch in Punkto Inneneinrichtung ein Highlight.

Unter den Kochutensilien finden Sie ab S. 66 zahlreiche neue Küchenhelfer. Portable Kochplatten auf S. 307, Induktionshockerkocher, S. 41, und Gläserpoliermaschinen auf S. 164 sind nur einige Neuerungen, die Ihnen den Arbeitsalltag erleichtern.

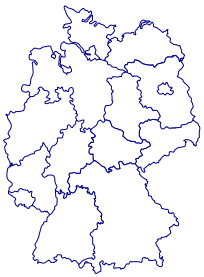
Im Kupferlook erstrahlen viele von unseren brandneuen Barutensilien; Und auch an den gedeckten Tisch haben wir gedacht. Mit formschönen, z. T. farbigen Geschirren, attraktiven Gläsern und Bestecken können Sie moderne Looks für Ihre Gäste kreieren (ab S. 113).

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**.

Wussten Sie, dass ...

wir in Radom, Polen, Spülmaschinen für den professionellen Einsatz entwickeln und weltweit erfolgreich verkaufen?

AQUA

Unsere Spülmaschinen Serie

MODERNES DESIGN

HOHE QUALITÄT

ZUVERLÄSSSIG UND LANGLEBIG

Bei der Entwicklung unserer Spülmaschinen legen wir großen Wert auf die Anforderungen unserer Kunden. Wir bieten ein preisgünstiges Sortiment an Unterbau-, Hauben- sowie Topf- und Tablettspülmaschinen an – produziert in unserem betriebseigenen Werk in Polen.

Seiten 392-397

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

8-51 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
Kühltische 35
Unterbauten und Zubehör 36-37
Gas-, Induktions- und Elektrohockerkocher 39-41
Gasbetriebene und elektrische Standherde 42-47
Grill- und Griddleplatten 48
Fritteusen 49
Elektro-Kippbratpfanne 50

52-63 KOCHGESCHIRR

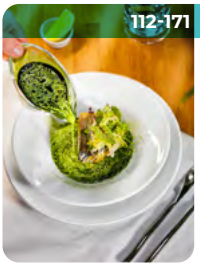
Topf- und Pfannen-Set 53
Kochtöpfe Serie Onset 54
Kochtöpfe Serie Eco 54
Kochtöpfe Serie Standard 55-56
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn 56
Bratpfannen 57-62
Wokpfannen 57
Titanium-Bratpfannen 58
Crepes-Pfannen 59-62
Koch- und Serviergeschirr aus Gusseisen 63

64-91 KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE

Edelstahleimer 65
Salatschleuder, Eimer 66
Schüsseln 67
Siebe, Seiher 68-69
MONOBLOCK Kochutensilien, Schöpfkellen, Schaumlöffel 70-74
Bratenwender, Schneebesen 74-76
Messbecher, Abfüllschaufel, Reiben 77, 79
Ständer für GN-Behälter, Gewürzbord 80-81
Quetschflaschen, Soßenspender 81-82
Pinzetten, Zangen, Dosenöffner 83-84
Garnierbesteck 85
Tischdosenöffner 86
Waagen, Präzisionswaagen, Bodenwaagen 87-90
Thermometer 91

92-111 MESSER & SCHNEIDBRETTER

Küchenmesser und Setangebote 94-104
Magnet-Messerhalter 105
Messerschärfer und Wetzstähle 105-106
Küchenscheren, Sparschäler 107
Hackblock 107
Fleischklopfer 108
Schneidbretter 109-111



112-171 TISCHKULTUR

Besteck 113-124
Besteck und Porzellan für Kinder 125-126
Tafelgeschirr aus Porzellan 127-150
Gläser 151-165
Menagen 166
Mörser und Stößel 166
Salz- und Pfeffermühlen 167
Serviettenhalter 168
Brot- und Obstkörbe 169-171
Suppenterrine 171

172-202 LAGERUNG & TRANSPORT

Gastronormbehälter 173-187
Transportbehälter 188-190
Thermoboxen, Thermobehälter 191, 193-195
Pizzataschen 192
Vakuumier-, Siegelgeräte und Zubehör 196-198
Transport-und Servierwagen 199-200
Lagerregale 201-202

203-224 BUFFETBEDARF

Wärmelampen 204
Chafing Dishes, Heizelemente 205-208
Elektrische Suppentöpfe, Heißwasserkessel, Mengenbrüher 210-212
Isolierkannen, Krüge 213-214
Servierplatten, Tabletts, Rolltop-Präsenter 216-220
Getränkedispenser 216
Buffetständer 221
Fingerfood-Schieferplatten 222
Fingerfood-Serviertartikel 223-224

225-229 CATERING EQUIPMENT

Elektrischer Heizstrahler hängend 226
Elektrischer Tischheizstrahler 227
Gas-Terrassenfeuer 227
Klappbare Buffetmöbel 228
Stretchhussen 229
Abgrenzungsständer 229

230-248 BAR EQUIPMENT

Blender, Mixbecher 231-232
Ausgießer, Zitruspressen 233-234
Bar-Equipment 233-239
Eiseimer, Flaschenkühler und Ständer 240
Zitruspresse 241-242
Eiswürfelbereiter, Zubehör und Eiscrusher 243-246
Bar Display Cooler 247-248

stalgast

249-257 KAFFEEMASCHINEN UND CAFÉBEDARF

Kaffeemühlen 250
Siebträger-Kaffeemaschinen 251-252
Milchkühlschrank 253
Tassenwärmer 255
Arbeitstische für Kaffeemaschinen . . 254
Baristazubehör, Kaffeesatzbehälter . 256

258-269 BÄCKEREI - UND KONDITOREIBEDARF

Schokoladenspender, Fondanttrichter .259
Eisbehälter, Waffelhalter 259
Spritzbeutel, Spritztüllen 260-261
Backpapier/-matten 263
Konditormesser und Spachtel 263
Etageren, Tortenplatten 264-265
Gasbrenner/Karamellisierer 265
Planetenmixer 266-268
Kühlvitrine 269

270-290 PIZZAÖFEN UND PIZZABEDARF

Pizzaöfen und Zubehör 272-281
Spiral-Teigknet-/
Ausrollmaschinen 282-284
Pizzaspachtel, -schaufel,
Ofenbürste 285-287
Pizzaballenbehälter 286
Pizzableche 288
Pizza-Transporttaschen 288
Back-/Ofenhandschuhe 289
Pizza-Kühltische 289-290

291-299 VORBEREITUNGSGERÄTE

Kartoffelschälmaschinen 292
Aufschnittmaschinen 293-295
Fleischmürber, Schnitzelpresse, 296-296
Fleischwölfe und Zubehör 297-298
Wurstfüller 299

300-320 KÜCHENEQUIPMENT

Kontaktgrills 302, 305-306
Fritteusen 301, 303, 307
Waffeleisen, Crêpesgeräte . 304, 309-310
Griddleplatten 303, 308
Bains-Marie 304
Hot Dog-Geräte, Brötchenwärmer . . . 306
Hähnchen- und Gyrosgrills 313-314
Salamander, Toaster,
Konvektomaten 311-312, 315
Reiskocher, Dörrautomat 313, 315
Mikrowellengeräte 316-317
Induktions-/Hockerkocher
. . . . . 312-313, 318-319
Sous Vide-Geräte und Zubehör 320

321-335 KOMBIDÄMPFER & KONVEKTOMATEN

Kombidämpfer
Stalgast ClassicCook 326
Kombidämpfer
Stalgast SmartCook 327-328
Zubehör für Kombidämpfer
ClassicCook/SmartCook 330-332
Sonstiges Zubehör, Bleche, Roste333-335

336-365 KÜHLTECHNIK

Kühl- und Tiefkühlschränke 338-341
Kühl- und Tiefkühltische 342-344
Saladetten
und Vorbereitungstische 345-346
Pizzatische,
Bäckerei-Kühltechnik 347, 351
Pizzakühlaufsätze 348-350
Glas- und Volltür
Kühl-/Tiefkühlschränke 352-355
Bar-Cooler, Display-Kühl-/
Tiefkühlschränke 356-357
Kühlvitrinen/-Theken 358-361
Schockfroster 362
Tiefkühltruhen 363-364
Zubehör 365

366-381 EDELSTAHLMÖBEL

Verschweißte Edelstahlmöbel . . 369-372
Edelstahlmöbel
zur selbstmontage 373-375
Verschweisste Edelstahlmöbel 376
Edelstahlmöbel zur selbstmontage
von Gredil 377-381

382-390 REINIGUNGS- UND HYGIENEBEDARF

Bistroschürzen 383
Seifen-/Papierhandtuchspender 384
Spinde 385
Abfallbehälter, Mülleimer 386-388
Insektenvernichter 389
Ei- und Messersterilisator 390

391-415 SPÜLTECHNIK

Spülmaschinen 392-397
Spülkörbe, Besteckkästen 398-402
Abtropf- und Lagergestelle 403
Wasserfilter, Wasserenthärter
und Zubehör 403-406
Handwaschbecken 407
Mischbatterien, Geschirrbrausen 408-415

KOCHGERÄTE SERIE 700 ND UND ERGÄNZUNGSGERÄTE

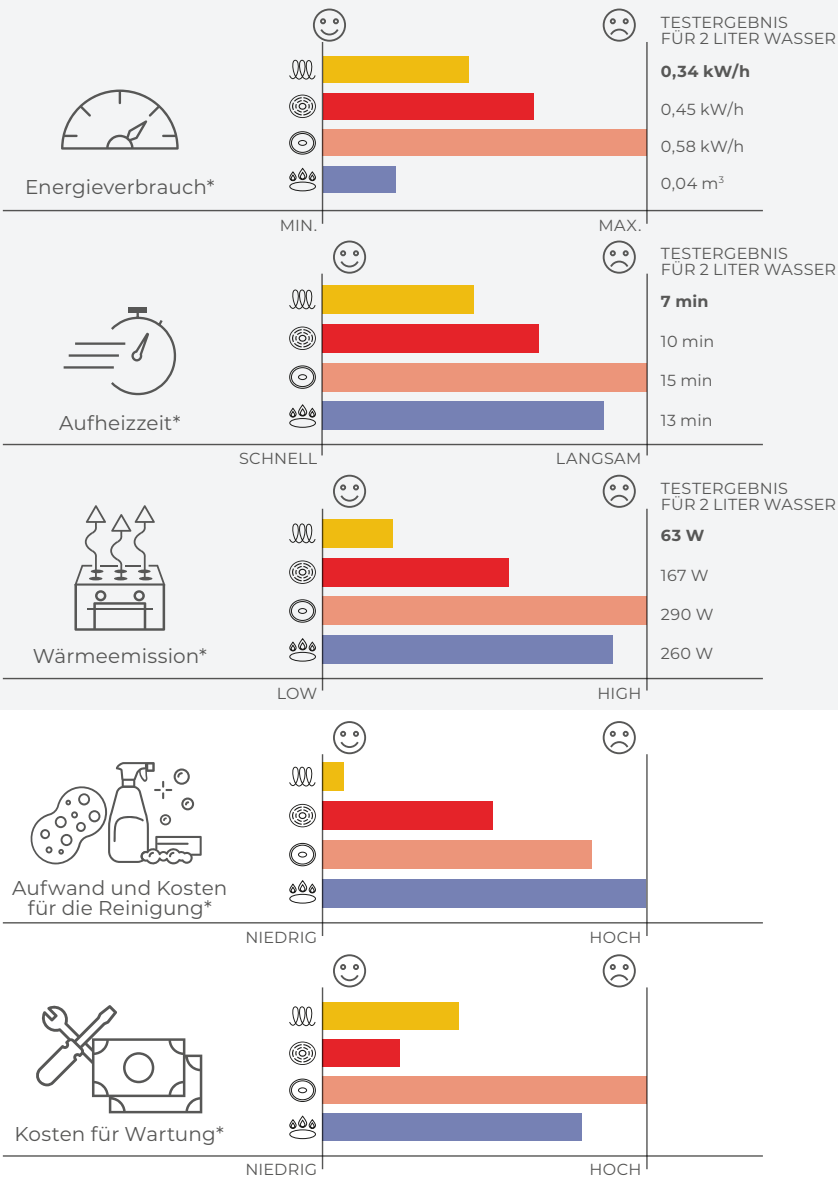
SERIE 700 ND

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
Kühltische 35
Unterbauten und Zubehör 36-37

ERGÄNZUNGSGERÄTE

Gas-, Induktions- und Elektrohockerkocher 39-41
Gasbetriebene und elektrische Standherde 42-47
Grill- und Griddleplatten 48
Fritteusen 49
Elektro-Kippbratpfanne 50
Umluftöfen 51

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

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

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

- 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

GASHERD 4 BRENNER MIT BACKOFEN

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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 (-5 /+25 mm)
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich bei Geräten mit Gasbackofen

neue Knebel

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	Gas, statisch GN 2/1	**3811,00**
SL33423SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20 / 230	Gas, statisch GN 2/1	**3811,00**
SL33433SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20 / 230	Gas, statisch GN 2/1	**3992,00**
SL33412SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	Elektro, Umluft GN 1/1	**3826,00**
SL33422SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	Elektro, Umluft GN 1/1	**4160,00**
SL33432SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	Elektro, Umluft GN 1/1	**3978,00**
SL33411SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	Elektro, statisch GN 2/1	**3867,00**
SL33421SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	Elektro, statisch GN 2/1	**3867,00**
SL33431SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	Elektro, statisch GN 2/1	**3867,00**
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-	**16,00**
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	**142,00**

*nur bei Elektro-Backöfen

stalgast

GASHERD 6 BRENNER MIT BACKOFEN

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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 (-5 /+25 mm)
- 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	Gas, statisch GN 2/1	**4694,00**
SL33623SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20 / 230	Gas, statisch GN 2/1	**4690,00**
SL33612SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	Elektro, Umluft GN 1/1	**4708,00**
SL33622SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	Elektro, Umluft GN 1/1	**4697,00**
SL33611SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	Elektro, statisch GN 2/1	**4593,00**
SL33621SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	Elektro, statisch GN 2/1	**4593,00**
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-	**16,00**
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-	**142,00**

*nur bei Elektro-Backöfen

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
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- 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 (-5 /+25 mm)

neue Knebel

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	**2950,00**
SL33444SE	4-Brenner (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	**2950,00**

*nur bei Elektro-Backöfen

stalgast

GASHERD BASIC 6 BRENNER MIT ELEKTRO-UMLUFTBACKOFEN

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- 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 (-5 /+25 mm)

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	**3480,00**
SL33644SE	6-Brenner (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft GN 1/1	**3575,00**

*nur bei Elektro-Backöfen

GASHERD ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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

neue Knebel

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	**1149,00**
SL33220TE	2-Brenner (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	**1149,00**
SL33410TE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	**1819,00**
SL33420TE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	**1871,00**
SL33430TE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	**1899,00**
SL33610TE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	**2619,00**
SL33620TE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	**2546,00**
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	**16,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	**83,00**
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	-	**96,00**
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	-	**109,00**
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	**142,00**

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 ermöglicht 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
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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 (-5 /+25 mm)

neue Knebel

Anzeige

Glaskeramik Kochfeld

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL40011S	2 Kochfelder	400	700	850	7	400	**3493,00**
SL40021S	4 Kochfelder	800	700	850	14	400	**4940,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	**83,00**
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	**96,00**

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
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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

neue Knebel

leistungsstarkes Kochfeld

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL42011T	2 Kochfelder	400	700	250	5	400	**1193,00**
SL42021T	4 Kochfelder	800	700	250	10	400	**1780,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	**83,00**
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	**96,00**

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 ELEKTROBACKOFEN

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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**
- Elektro-Backofen mit Beleuchtung
- inklusive einem Rost
- höhenverstellbare Füße (-5 /+25 mm)

neue Knebel

frontseitige Bedienung der Lüftungsklappe

geprägte Vertiefung in der Abdeckung

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	**3550,00**
SL30411S	4-Platten	800	700	850	10,4 / 7	400	statisch GN 2/1	**3330,00**

ELEKTRO-HERD MIT 6 PLATTEN UND ELEKTROBACKOFEN

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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**
- Elektro-Backofen mit Beleuchtung
- inklusive einem Rost
- höhenverstellbare Füße (-5 /+25 mm)

neue Knebel

frontseitige Bedienung der Lüftungsklappe

Unterschrank mit Tür

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	**4160,00**
SL32611S	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	statisch GN 2/1	**3900,00**

ELEKTRO-KOCHFELD ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL32210T	2-Platten	400	700	250	5,2	400	**797,00**
SL32410T	4-Platten	800	700	250	10,4	400	**1241,00**
SL32610T	6-Platten	1200	700	250	15,6	400	**1892,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	**83,00**
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	**96,00**
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	**109,00**

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
- 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	**1835,00**
SL3711TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20	**1967,00**
SL3720TE	glatt	800	700	250	13	G20	**2835,00**
SL3721TE	gerillt	800	700	250	13	G20	**3079,00**
SL3722TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20	**3110,00**

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL360410T	glatt	400	700	250	4,05	400	**1536,00**
SL360411T	gerillt	400	700	250	4,05	400	**1587,00**
SL360420T	glatt	800	700	250	8,1	400	**2085,00**
SL360421T	gerillt	800	700	250	8,1	400	**2322,00**
SL360422T	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400	**2231,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	**83,00**
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	**96,00**

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
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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

Temperaturanzeige

neue Knebel

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Volt	P kW	Preis (€) netto
SL360423T	glatt	800	700	430	400	8,1	**2515,00**
SL360424T	gerillt	800	700	430	400	8,1	**2723,00**
SL360425T	1/2 & 1/2	800	700	430	400	8,1	**2618,00**

WASSERGRILL

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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**

neue Knebel

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	**2568,00**
SL40282T	Wassergrill	800	700	250	8,16	400	**4170,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	**83,00**
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	**96,00**

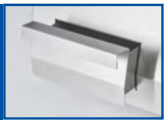
GRIDDLEPLATTEN VERCHROMT

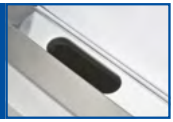
INOX | PL EIGENE FERTIGUNG

- als Gas-oder Elektro-Gerät verfügbar
- Auswahl zwischen drei Bratflächen (glatt, gerillt, glatt/gerillt)
- 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
- 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
SL37140TE	glatt	400	700	250	6,5	G20	**2210,00**
SL37141TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20	**2323,00**
SL37180TE	glatt	800	700	250	13	G20	**3479,00**
SL37181TE	gerillt	800	700	250	13	G20	**3585,00**
SL37182TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20	**3640,00**

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE VERCHROMT ALS TISCHGERÄT

- verchromte Grillfläche
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- 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

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL36140T	glatt	400	700	250	4,05	400	**1770,00**
SL36141T	gerillt	400	700	250	4,05	400	**1770,00**
SL36180T	glatt	800	700	250	8,1	400	**2490,00**
SL36181T	gerillt	800	700	250	8,1	400	**2690,00**
SL36182T	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400	**2585,00**

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 (-5 /+25 mm)
- 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	**2271,00**
SL4111SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	400	700	850	8	G20	**2168,00**
SL4120SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	800	700	850	16	G20	**2660,00**
SL4121SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	800	700	850	16	G20	**2611,00**
SL099901	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 400 mm Breite	-	-	-	-	-	**92,00**
SL099902	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 800 mm Breite	-	-	-	-	-	**168,00**
SL099903	Lavasteine, 3 kg	-	-	-	-	-	**22,00**

FRITTEUSEN

INOX | PL EIGENE FERTIGUNG

- als Gas- oder Elektrogerät verfügbar
- 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

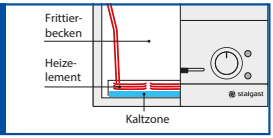
- **17 Liter Beckengröße bei Einzelbecken**
- **2x7 Liter Beckengröße bei Doppelbecken**
- Pilotflamme
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- **mit Ablasshahn**
- Modell SL35115SE inkl. einem Frittierkorb 310x300x120 mm (BxTxH)
- Modell SL35122SE inkl. 2 Frittierkörbe 130x300x120 mm (BxTxH)
- **inkl. Fettauffangbehälter mit Sieb**
- höhenverstellbare Füße (-5 /+25 mm)
- Stromanschluss von 230 Volt erforderlich
- 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
SL35115SE	Fritteuse mit Einzelbecken	400	700	850	17	15	G20	**2827,00**
SL35122SE	Fritteuse mit Doppelbecken	400	700	850	2x7	12	G20	**4545,00**

ELEKTROFRITTEUSE ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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
- SL34109T, SL34218T - Korbgröße: 210x350x110 mm
- SL34115S - Korbgröße: 310x340x150 mm
- **als Zubehör erhältlich: zwei kleine Fritteusenkörbe (nur für Tischgeräte)**

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	**1943,00**
SL34115S	Einzel-Fritteuse, Standgerät	400	700	850	15	15	400	**2400,00**
SL34218T	Doppel-Fritteuse, Tischgerät	800	700	250	2x10	18	400	**2890,00**
SL2402350	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte SL34109T, SL34218T	105	350	110	-	-	-	**253,00**

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
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kapazität: GN1/1
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- max. Wärmetemperatur 75°C
- leistungsstarke Infrarot-Wärmelampe

leistungsstarke Wärmelampe

Abtropfeinsatz

neue Knebel

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	**1280,00**

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 (-5 /+25 mm)
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30

automatische Temperaturregelung

manuelle Kippvorrichtung

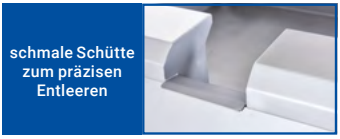
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	Gas	Inh. Liter*	Preis (€) netto
SL3980SE	800	700	850	17	~200	G20	58	**4200,00**

*nutzbare Kapazität

stalgast

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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 (-5 /+25 mm)



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	**4240,00**

ELEKTRO-MULTIBRÄTER

- **geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen**
- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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 (-5 /+25 mm)

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	**2690,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	-	**83,00**

*nutzbare Kapazität

WOK INDUKTIONSHERD

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

- 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
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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 (-5 /+25 mm)

Display

neue Knebel

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter*	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL4003S	Wok-Induktionsherd	400	700	850	25	5	400	**2149,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	400	-	-	-	-	-	**83,00**

WOK

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

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1501400	400	120	**59,00**
KG1502400	400	120	**79,00**

*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

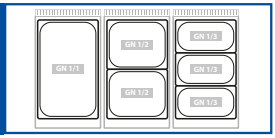
PL EIGENE FERTIGUNG

ELEKTRO-BAIN-MARIE ALS TISCHGERÄT

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- Temperatureinstellung 30°C bis 95°C
- mit Auslaufhahn
- Beckenmaße:
  Modell SL421011T- 306x508x155 mm
  Modell SL421021T - 630x508x155 mm
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- **Kamin ist optional erhältlich**

neue Knebel

Beispiele für Bestückungs-möglichkeiten



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
SL421011T	Bain-Marie GN 1/1 (150 mm)	400	700	250	0,8	230	**1193,00**
SL421021T	Bain-Marie GN 2/1 (150 mm)	800	700	250	1,6	230	**1240,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite						**83,00**
SL993208	Kamin für 800 mm Breite						**96,00**

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

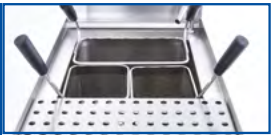
INOX | 6° dH | PL EIGENE FERTIGUNG

GAS-NUDELKOCHER

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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 (-5 /+25 mm)
- werksseitig auf G20 eingestellt, auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30

Wasserzulauf

inkl. Abtropfblech



neue Knebel

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	**2976,00**
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-	**166,00**
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-	**249,00**

*nutzbare Kapazität

stalgast

ELEKTRO-NUDELKOCHER

- modernes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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 (-5 /+25 mm)

neue Knebel

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	**1920,00**
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3	288	163	215	-	-	-	**166,00**
SL241216Z	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	144	164	215	-	-	-	**249,00**
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	**83,00**

NEUTRALELEMENTE

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX

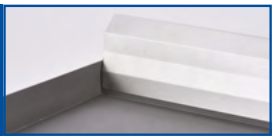
- als Abstell- und Arbeitsfläche ein wichtiger Bestandteil der Serie
- für kleine, mittlere und große Betriebe geeignet

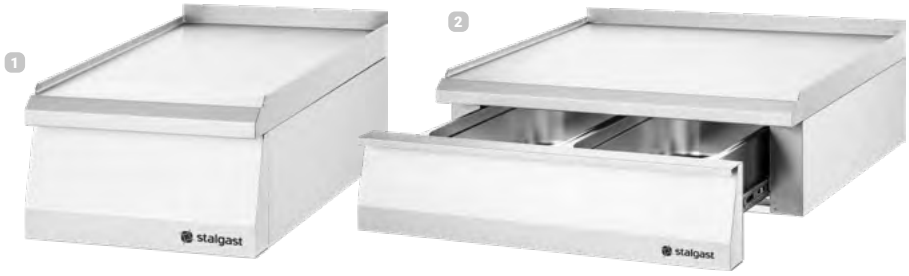
NEUTRALELEMENTE

- **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	**468,00**
	SL302220T	Neutralelement	800	700	250	**537,00**
	SL302230T	Neutralelement	1200	700	250	**704,00**
2.	**SL302211T**	Neutralelement mit Schublade	400	700	250	**501,00**
	SL302221T	Neutralelement mit Schublade	800	700	250	**621,00**
	SL302231T	Neutralelement mit 2 Schubladen	1200	700	250	**850,00**
	SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	**83,00**
	SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	**96,00**
	SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	**109,00**

KÜHLTISCHE

INOX

- Ergänzungsgeräte für die Serie 700ND
- hochwertiger Edelstahl
- statische Kühlung mit Umluftventilator
- geeignet für Raumtemperaturen zwischen +16 bis +32°C
- automatische Abtauung
- Kältemittel R290

NEU

KÜHLTISCH MIT FLÜGELTÜREN GN 1/1

- selbstschließende Flügeltüren
- geeignet für GN 1/1 Behälter, H. 150 mm
- Temperaturbereich +2/+9°C

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**KT6601120**	GN 1/1 H=150	1200	700	600	**3450,00**
2.	**KT6602160**	GN 1/1 H=150	1600	700	600	**3980,00**
3.	**KT6603200**	GN 1/1 H=150	2000	700	600	**4390,00**

KÜHLTISCH MIT SCHUBLADEN GN 1/1

- Schubladen mit Vollauszug, Tragkraft bis zu 50 kg
- geeignet für GN 1/1 Behälter, H. 150 mm
- Temperaturbereich +2/+9°C

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
4.	**KT6701120**	GN 1/1 H=150	1200	700	600	**4600,00**
5.	**KT6702160**	GN 1/1 H=150	1600	700	600	**5900,00**
6.	**KT6703200**	GN 1/1 H=150	2000	700	600	**6500,00**

KÜHLTISCH MIT SCHUBLADEN GN 1/1 UND GN 2/1

- Schubladen mit Vollauszug, Tragkraft bis zu 50 kg
- geeignet für GN 1/1 und GN 2/1 Behälter, H. 150 mm
- Temperaturbereich +2/+9°C

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
7.	**KT6801160**	GN 1/1 H=150 & GN 2/1 H=150	1600	700	600	**4940,00**
8.	**KT6802200**	GN 1/1 H=150 & GN 2/1 H=150	2000	700	600	**6080,00**

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 (-5 /+25 mm)

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**SL992310U**	Unterbau offen	400	575	600	**270,00**
	SL992320U	Unterbau offen	800	575	600	**398,00**
	SL992330U	Unterbau offen	1200	575	600	**512,00**
2.	**SL992311U**	Unterbau 3-seitig geschlossen	400	575	600	**340,00**
	SL992321U	Unterbau 3-seitig geschlossen	800	575	600	**444,00**
	SL992331U	Unterbau 3-seitig geschlossen	1200	575	600	**555,00**
3.	**SL992312U**	Unterbau mit Flügeltür	400	640	600	**446,00**
	SL992322U	Unterbau mit Flügeltür	800	640	600	**662,00**
	SL992332U	Unterbau mit Flügeltür	1200	640	600	**794,00**

TÜREN FÜR UNTERBAUTEN

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

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**SL990401L**	400 mm breit, Türanschlag links	393	110	441	**152,00**
	SL990401R	400 mm breit, Türanschlag rechts	393	110	441	**152,00**
2.	**SL990601L**	600 mm breit, Türanschlag links	593	110	441	**174,60**
	SL990601R	600 mm breit, Türanschlag rechts	593	110	441	**174,60**

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	**83,00**
SL993208	800 mm	**96,00**
SL993212	1200 mm	**109,00**

VERBINDUNGSSTEG

- für die Verbindung von Kochgeräten sowie von Neutralelementen der Serie 700ND

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**SL9940101**	niedrig, kurz	8	589	19	**79,00**
	SL9940102	niedrig mittlere Länge	8	619	19	**81,00**
	SL9940103	niedrig, lang	8	660	19	**84,00**
2.	**SL9940201**	hoch, kurz	7	589	40	**92,00**
	SL9940202	hoch, mittlere Länge	7	617	40	**96,00**

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	**16,00**

WOKAUFSATZ

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

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
SL9910225	200	200	**142,00**

stalgast

SEITENVERKLEIDUNG EXPERTLINE BOX

Unsere individuell gestaltbaren Seitenverkleidungen sind die perfekte Ergänzung für eine freistehende Kochstrecke mit Kochgeräten aus unserer Serie 700 ND.

Neben schlicht glatten Abschlüssen kann Ihr Logo oder jedes andere gewünschte Motiv ausgestanzt werden und auf Wunsch mit einer Hintergrundbeleuchtung in Szene gesetzt werden. Damit schaffen Sie einen gelungenen Blickfang, insbesondere für offene Küchen.

Die Seitenverkleidungen werden aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und können sowohl an der linken als auch an der rechten Seite montiert werden.

Für die Planung und Umsetzung Ihrer individuellen Seitenverkleidung stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

NEU

Produkt	Preis (€) netto
Seitenverkleidung ExpertLine BOX für 540 mm Modultiefe, 400 mm Modulhöhe, 420x18x400 mm (BxTxH)	**Preis auf Anfrage**
Seitenverkleidung ExpertLine BOX für 640 mm Modultiefe, 400 mm Modulhöhe, 520x18x400 mm (BxTxH)	**Preis auf Anfrage**
Sockelleisten, perforiert	**Preis auf Anfrage**

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

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

PL EIGENE FERTIGUNG | INOX

GAS-HOCKERKOCHER TOP

- Topfhalterung aus Gusseisen
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **9 kW Doppelkranzbrenner**
- Pilotflamme
- **Reduktion der Leistung auf 20 % (1,8 kW) möglich**
- **geeignet für große Töpfe bis 100 Liter**
- 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	567	607	380	9	G20	**720,00**
HK03218E	Hockerkocher, Doppelbrenner	1140	607	380	2x9	G20	**1839,00**
SL2400Z	Reduzierstern	300	300	10	-	-	**22,00**

HOCKERKOCHER TOP POWER

- **abnehmbarer Rost aus Gusseisen**
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **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	607	394	14	G20	**880,00**
HK04111P	567	607	394	11	G30	**870,00**

GAS-HOCKERKOCHER STANDARD

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

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas	Preis (€) netto
HK01105P	340	340	340	5	G30	**402,00**
HK01105E	340	340	340	5	G20	**400,00**

INDUKTIONS-HOCKERKOCHER

INOX

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

INDUKTIONS-HOCKERKOCHER

- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- **HK020205 für Kochgeschirr bis zu Ø 340 mm, 5 kW**
- **HK020108 für Kochgeschirr bis zu Ø 400 mm, 8 kW**
- **9 Leistungsstufen**
- **effizientes Kühlsystem**
- Topferkennungssystem
- **robuste Glaskeramik-Induktionsplatte**
- Anzeige der Betriebsparameter
- **geeignet für große Töpfe bis 100 Liter**

PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HK020205	500	500	380	5	400	**1998,00**
HK020108	600	600	380	8	400	**2220,00**

stalgast

INDUKTIONS-HOCKERKOCHER

- 11 Leistungsstufen
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- robuste Glaskeramik-Induktionsplatte
- geeignet für Töpfe mit min. Ø=16 cm
- max. Belastung 50 kg
- höhenverstellbare Füße

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HK0203400	400	400	380	5	400	**1380,00**
HK0204500	500	500	380	8	400	**1740,00**
HK0205556	556	582	434	8	400	**1880,00**

ELEKTRO-HOCKERKOCHER

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

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

ELEKTRO-HOCKERKOCHER

- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- Kochplatte mit 400 mm Durchmesser und 5kW Leistung
- 6 Leistungsstufen
- **geeignet für Töpfe bis 100 Liter**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HK00105	580	580	380	5	400	**1385,00**

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
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- 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 (20 mm)

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	**1535,00**
	FS01420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**1535,00**
	FS01430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**1530,00**
	FS01610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	**2149,00**
	FS01620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**2120,00**
2.	**SL2401200**	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	**16,00**
	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	**142,00**

REDUZIERSTERN

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

2

stalgast

GASHERD

- erhältlich mit vier oder sechs Brennern
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- 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 (20 mm)

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	**1800,00**
	FS03420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	**1800,00**
	FS03430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	**1800,00**
	FS03440SE	4-Brenner (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	**1800,00**
	FS03450SE	4-Brenner (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	**1790,00**
	FS03610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	**2520,00**
	FS03620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	**2520,00**
2.	**SL2401200**	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	**16,00**
	SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	**142,00**

REDUZIERSTERN

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

4-BRENNER GASHERD, SELBSTMONTAGE

- **robuste Ausführung zur Selbstmontage**
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- 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	**1486,00**
	FS11410SP	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	**1486,00**
	FS11420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	**1486,00**
	FS11420SP	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	**1486,00**
	FS11430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	**1486,00**
	FS11430SP	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	**1486,00**
2.	**SL2401200**	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	**16,00**
3.	**SL9910225**	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	**142,00**

stalgast

6-BRENNER GASHERD, SELBSTMONTAGE

- **robuste Ausführung zur Selbstmontage**
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- 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	**2100,00**
	FS11610SP	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	**2100,00**
	FS11620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	**2100,00**
	FS11620SP	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	**2100,00**
2.	**SL2401200**	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	**16,00**
3.	**SL9910225**	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	**142,00**

INDUKTIONSHERDE

- 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

INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

INDUKTIONSHERDE

- geringerer Energieverbrauch
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- lasergraviertes Bedienfeld
- Überhitzungsschutz
- Induktionsspulen Ø 225 mm, 3.5 kW
- 9 Leistungsstufen
- Erkennungssystem für Kochgeschirr
- Restwärmeanzeige
- effizientes Kühlsystem
- Anzeige der Betriebsparameter
- höhenverstellbare Füße (20 mm)
- 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	**2930,00**
FS400214S	4 Kochfelder	800	700	850	14	400	**5223,00**

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
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- 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 (20 mm)

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS00410S	4-Platten	800	700	850	10,4	400	**1050,00**
FS00610S	6-Platten	1200	700	850	15,6	400	**1690,00**

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
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- 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 (20 mm)

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS100110S	glatt	400	700	850	4,05	400	**1110,00**
FS100111S	gerillt	400	700	850	4,05	400	**1170,00**
FS100120S	glatt	800	700	850	8,10	400	**1542,00**
FS100121S	gerillt	800	700	850	8,10	400	**1660,00**
FS100122S	1/2 & 1/2	800	700	850	8,10	400	**1600,00**

Bedien-elemente

ELEKTRO-FRITTEUSE

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

INOX

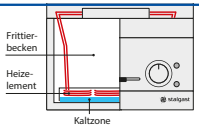
PL EIGENE FERTIGUNG

ELEKTRO-FRITTEUSE ALS STANDGERÄT

- ansprechendes Design
- Knebel in Edelstahloptik mit rutschfester, gummierter Griffzone
- 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 105x315x110 mm (KE3899105)
- höhenverstellbare Füße (20 mm)
- 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	**1940,00**	
KE3899105	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte	105	315	110	-	-	-	**129,00**	NEU

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

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

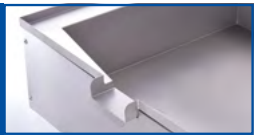
INOX

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 (20 mm)

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	**1920,00**
SL241617Z	Waschbrause Set	-	-	-	-	-	-	-	**138,00**

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
- höhenverstellbare Füße (20 mm)

doppeltes Sicherheitsglas

ergonomischer Edelstahlgriff

drei Einschübe

optionaler Stapelrahmen

höhenverstellbare Füße

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
FS040603	Umluft-Ofen	800	640	600	6,54	400	**1443,00**
FS049903	Stapelrahmen	-	-	-	-	-	**121,00**

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.

Topf- und Pfannen-Set 53
Kochtöpfe Serie Onset 54
Kochtöpfe Serie Eco 54
Kochtöpfe Serie Standard 55-56
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn 56
Bratpfannen 57-62
Wokpfannen 57
Titanium-Bratpfannen 58
Crepes-Pfannen 59-62
Koch- und Serviergeschirr aus Gusseisen. 63

TOPF- UND PFANNEN-SET

- Edelstahl, satiniert
- hygienisch verkapselter Sandwichboden (Edelstahl, Aluminium, Edelstahl)
- Kaltgriffe
- Set enthält:
  - Stielkasserolle Ø 16 cm, 1,4 l mit Glasdeckel
  - kleiner Topf, Ø 18 cm, 2 l mit Glasdeckel
  - mittlerer Topf, Ø 20 cm, 2,8 l mit Glasdeckel
  - großer Topf, Ø 24 cm, 5,5 l mit Glasdeckel
  - Bratpfanne mit Antihaftbeschichtung, Ø 24 cm

INOX

NEU

Der Glasdeckel ermöglicht einen Blick auf den Garvorgang, verhindert Spritzer und hält Speisen warm.

Die Antihaftbeschichtung ermöglicht ein fettfreies Braten

vorteilhafte Kaltgriffe

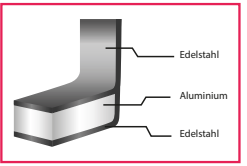
Stielgriff mit Aufhängeöse

Artikelnr.	Preis (€) netto
KG2501009	**146,00**

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	**59,00**
KG0801280	280	250	15,4	**72,00**
KG0801320	320	260	20,9	**92,40**
KG0821320	320	320	25,7	**102,00**
KG0801360	360	360	36,6	**138,00**
KG0801400	400	400	50,3	**170,40**
KG0801450	450	450	71,6	**246,00**
KG0801500	500	500	98,2	**298,80**

SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0802280	280	180	11,1	**68,40**
KG0802320	320	200	16,1	**87,60**
KG0802360	360	220	22,4	**112,80**
KG0802400	400	260	32,6	**142,80**
KG0802450	450	360	57,3	**222,00**

KOCHTÖPFE SERIE ONSET

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

SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG2401160	160	95	1,9	**27,00**
KG2401200	200	120	3,8	**33,70**
KG2401240	240	135	6,1	**43,80**
KG2401280	280	160	9,8	**54,30**
KG2401320	320	220	18	**70,60**

SUPPENTOPF

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG2402160	160	60	1,2	**24,90**
KG2402200	200	70	2,2	**31,10**
KG2402240	240	80	3,6	**40,50**
KG2402280	280	90	5,5	**49,60**
KG2402320	320	110	8,8	**63,10**

STIELKASSEROLLE

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG2403120	120	50	0,5	**16,30**
KG2403140	140	55	0,8	**18,90**
KG2403160	160	60	1,2	**21,80**
KG2403200	200	70	2,2	**27,70**
KG2403240	240	80	3,6	**35,90**

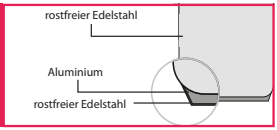
*entspricht der Füllmenge bis zum Rand

KOCHTÖPFE SERIE STANDARD

INOX

- 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	**37,30**
KG0101200	200	200	6,3	**57,00**
KG0101240	240	200	9,0	**70,10**
KG0101280	280	250	15,4	**80,20**
KG0101320	320	260	20,9	**130,80**
KG0101321	320	320	25,7	**147,60**
KG0101360	360	360	36,6	**165,40**
KG0101400	400	400	50,3	**209,60**
KG0101450	450	450	71,6	**302,40**
KG0101500	500	500	98,2	**367,20**

SUPPENTOPF MITTELHOHE FORM

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0102160	160	95	1,9	**36,20**
KG0102200	200	140	4,4	**47,70**
KG0102240	240	160	7,2	**63,50**
KG0102280	280	180	11,1	**76,70**
KG0102320	320	200	16,1	**116,70**
KG0102360	360	220	22,4	**142,80**
KG0102400	400	300	37,7	**202,80**
KG0102450	450	360	57,3	**268,80**
KG0102500	500	320	62,8	**286,80**

SUPPENTOPF

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0103200	200	105	3,3	**44,20**
KG0103240	240	110	5,0	**57,00**
KG0103280	280	130	8,0	**71,30**
KG0103320	320	160	12,9	**110,20**
KG0103360	360	180	18,3	**129,60**
KG0103400	400	250	31,4	**178,80**

stalgast

*entspricht der Füllmenge bis zum Rand

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	**189,00**

GLASDECKEL

- hitzebeständiges Borosilikatglas
- geeignet für Töpfe, Pfannen, Schalen in verschiedenen Größen
- kann sowohl zum Kochen als auch zum Backen genutzt werden
- mit Dampfauslass

NEU

Artikelnr.	für Gefäße mit	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL6502220	Ø 180, 200, 220 mm	250	60	1	**16,30**
GL6502280	Ø 240, 260, 280 mm	290	73	1	**21,70**

BRATENTOPF

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0104360	360	110	11,2	**117,80**

PASTAKORB

- 4-teilig
- passend zu den Suppentöpfen KG0103320 (Seite 55)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2207320	300	180	**119,20**

STIELKASSEROLLE

- mit Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0301160	160	95	1,9	**32,40**
KG0301200	200	105	3,3	**40,80**
KG0301240	240	110	5,0	**52,80**
KG0301280	280	130	8,0	**64,80**

STIELKASSEROLLE

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0302160	160	95	1,9	**26,80**
KG0302200	200	105	3,3	**39,60**
KG0302240	240	110	5,0	**43,20**
KG0302280	280	130	8,0	**52,80**

SAUTEUSE

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh.* Liter	Preis (€) netto
KG0303200	200	65	1,2	**25,40**
KG0303240	240	75	2,2	**31,80**

*entspricht der Füllmenge bis zum Rand

stalgast

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	**25,70**
KG0402240	240	42	**31,90**
KG0402280	280	48	**40,40**
KG0402320	320	52	**58,80**
KG0402360	360	65	**77,30**
KG0402400	400	70	**93,20**

WOKPFANNE

- KG1501400 Grifflänge 200 mm
- KG1502400 Grifflänge 185 mm
- gebürsteter Edelstahl
- Holzgriff

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	L (Griff) mm	Preis (€) netto
1.	**KG1501400**	400	120	200	**59,00**
2.	**KG1502400**	400	120	185	**79,00**

Griffbefestigung KG1501400

Griffbefestigung KG1502400

EDELSTAHL-BRATPFANNE

TEFLON

- für Induktion geeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0403240	240	42	**45,60**
KG0403280	280	48	**56,40**
KG0403320	320	52	**78,30**

BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- aus Carbonstahl

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1201280	280	40	**30,10**

*entspricht der Füllmenge bis zum Rand

TITANIUM-BRATPFANNEN

TITANIUM ALUMINIUMGUSS-PFANNE

- aus Aluminium-Guss
- mit Titanium-Beschichtung
- Kaltgriff aus Edelstahl
- Bodendicke: 5 mm

Al

Pfannenboden

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0701240	240	55	**82,80**
KG0701280	280	55	**93,50**
KG0701320	320	55	**112,00**

TITANIUM ALUMINIUMGUSS-PFANNE

- induktionsgeeignet
- Kaltgriffe aus Edelstahl
- mit Titanium-Beschichtung
- Bodendicke: 5 mm

Al

Pfannenboden

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG0702240	240	50	**94,80**
KG0702280	280	55	**110,40**

stalgast

BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG SERIE 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	**60,10**
KG0921280	280	30	1,3	**66,60**

BRATPFANNE

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0920240	240	47	1,6	**60,10**
KG0920280	280	51	2,4	**70,30**
KG0920320	320	55	3,5	**81,40**
KG0920360	360	59	4,8	**116,10**
KG0920400	400	63	6,3	**136,60**

WOK-PFANNE

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0919280	280	93	4,2	**79,50**
KG0919320	320	95	5,3	**90,60**
KG0919360	360	120	8,5	**136,60**

BRATPFANNEN SERIE 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	**48,10**

BRATPFANNE

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0910200	200	42	1,0	**38,90**
KG0910240	240	47	1,6	**46,10**
KG0910280	280	51	2,4	**55,40**
KG0910320	320	53	2,9	**64,30**
KG0910360	360	59	4,8	**92,30**
KG0910400	400	63	6,3	**112,00**

ALUMINIUM-BRATPFANNEN SERIE ONSET MIT GRANITBESCHICHTUNG, ANTIHAFT

CREPES-PFANNE MIT GRANITBESCHICHTUNG

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0931260	260	29	1,1	**44,80**
KG0931300	300	31	1,5	**54,20**

BRATPFANNE MIT GRANITBESCHICHTUNG

Al

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0930200	200	42	0,9	**33,30**
KG0930240	240	47	1,6	**42,60**
KG0930280	280	51	2,4	**52,70**
KG0930320	320	55	3,5	**62,00**
KG0930360	360	59	4,8	**88,60**
KG0930400	400	63	6,4	**106,90**

Artikel KG0930360 und KG0930400 mit flachem Stielgriff

stalgast

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

Dreifache Teflon® Platinum Antihaft-beschichtung

1 BRATPFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- induktionsgeeignet

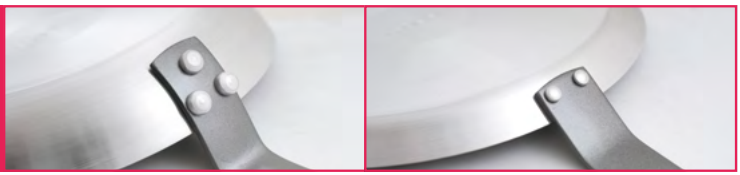
Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1111200	200	35	0,8	**25,20**
KG1111240	240	45	2,0	**28,20**
KG1111280	280	50	3,0	**38,40**

2 CREPES-PFANNE MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

- induktionsgeeignet

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1112255	255/215	17	**30,50**

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

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1101200	200	35	0,8	**21,60**
KG1101240	240	40	1,2	**26,40**
KG1101280	280	45	2,0	**34,80**
KG1101320	320	50	3,0	**39,60**
KG1101360	360	55	4,0	**57,60**
KG1101400	400	60	5,0	**66,00**

2 CREPES-PFANNE MIT TEFLONBESCHICHTUNG

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG1104260	255 / 215	17	**27,60**
KG1104300	292 / 255	17	**33,00**

BRATPFANNEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Al

- 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	**48,30**
KG1001240	240	40	1,3	**56,50**
KG1001280	280	45	2,0	**63,70**
KG1001320	320	50	3,0	**80,20**
KG1001360	360	50	4,0	**102,70**
KG1001400	400	55	5,0	**122,30**

BRATPFANNE TIEFE FORM

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1003200	200	60	1,6	**81,60**
KG1003240	240	65	2,6	**82,20**
KG1003280	280	75	3,8	**116,40**

CREPES-PFANNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1004250	250	20	0,8	**51,60**
KG1004280	280	20	1,1	**50,40**

FISCHPFANNE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG1005380	380	260	40	3,0	**168,00**

stalgast

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	**23,90**

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	**18,00**

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	**32,40**

KOCHUTENSILIEN & KÜCHENWERKZEUGE

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

Edelstahleimer 65
Salatschleuder, Eimer 66
Schüsseln 67
Siebe, Seiher 68-69
MONOBLOCK Kochutensilien, Schöpfkellen, Schaumlöffel 70-74
Bratenwender, Schneebesen 74-76
Messbecher, Abfüllschaufel, Reiben ... 77, 79
Ständer für GN-Behälter, Gewürzbord . 80-81
Quetschflaschen, Soßenspender 81-82
Pinzetten, Zangen, Dosenöffner 83-84
Garnierbesteck 85
Tischdosenöffner 86
Waagen, Präzisionswaagen, Bodenwaagen 87-90
Thermometer 91

EDELSTAHLEIMER PREMIUM

INOX

- mit Maßeinteilung
- Randbreite: 10 mm

EDELSTAHLEIMER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0401070	235 / 157	245	7	**69,90**
KG0401100	280 / 200	245	10	**82,20**
KG0401150	305 / 200	310	15	**102,70**

EDELSTAHLEIMER MIT BODENREIFEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0402100	280 / 202	265	10	**108,90**
KG0402150	305 / 202	330	15	**124,30**

DECKEL

- passend zu den Edelstahleimern Premium

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0403100	280	**30,90**
KG0403150	305	**39,10**

EDELSTAHLEIMER STANDARD

INOX

- mit Maßeinteilung
- mit oder ohne Bodenreifen
- mit Griff

EDELSTAHLEIMER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0404070	230/155	250	7	**48,60**
KG0404100	293/205	245	10	**59,90**
KG0404120	295/230	275	12	**70,60**
KG0404150	300/200	340	15	**81,30**

EDELSTAHLEIMER MIT BODENREIFEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0405100	275/200	285	10	**70,60**
KG0405120	290/200	305	12	**79,20**
KG0405150	300/200	354	15	**89,80**

DECKEL

- passend zu den Edelstahleimern Standard

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG0406100	275	**21,40**
KG0406120	290	**21,40**
KG0406150	300	**27,90**

SALATSCHLEUDER

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- mit Wasserauslauf

PP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2101019	420	580	19	**227,00**

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	**17,50**

*entspricht der Füllmenge bis zum Rand

stalgast

KÜCHENSCHÜSSEL

INOX

- Edelstahl poliert
- stapelbar

Artikelnr.	Ø* mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2304180	180	80	1,2	**6,30**
KG2304200	200	80	1,6	**7,50**
KG2304240	240	100	2,7	**9,50**
KG2304280	280	100	4,0	**11,90**
KG2304300	300	110	5,0	**14,00**
KG2304320	320	110	6,0	**16,20**
KG2305360	360	130	8,0	**18,80**

KÜCHENSCHÜSSEL

INOX

- Edelstahl poliert
- stapelbar

Artikelnr.	Ø* mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2305400	400	110	8,0	**23,70**
KG2305500	500	130	14,0	**32,00**
KG2305550	550	145	19,0	**37,00**
KG2305600	600	160	27,0	**51,80**
KG2305700	700	185	45,0	**73,80**
KG2305800	800	205	65,0	**108,90**
KG2305900	900	225	90,0	**138,70**

SCHÜSSEL

INOX

- Edelstahl satiniert
- stapelbar

Artikelnr.	Ø* mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2308160	160	75	1,0	**9,10**
KG2308200	200	90	2,0	**15,00**
KG2308240	240	110	3,5	**18,30**
KG2308280	280	132	6,2	**24,10**
KG2308300	300	140	7,0	**25,90**
KG2308350	350	160	11,5	**35,20**
KG2308400	400	180	16,5	**45,30**

KÜCHENSCHÜSSEL

INOX

- Edelstahl matt
- stapelbar
- mit Griffen

Artikelnr.	Ø* mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG2306400	400	185	14,5	**99,70**
KG2306450	450	200	21,0	**112,00**
KG2306500	500	220	28,0	**153,10**

*Angabe entspricht dem Außendurchmesser

KÜCHENSIEB

INOX

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2211120	120	140	**6,30**
KG2211150	150	150	**7,10**
KG2211180	180	170	**8,50**
KG2209200	200	180	**11,60**

TERRINEN- / KUCHENFORM

INOX

- Formen:
  KG0214001-
  KG0214002 -

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KG0214001	400	65	35	0,6	**55,00**
KG0214002	400	50	40	0,4	**55,00**

GAZESIEB

INOX

extra feine Maschenweite

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2208200	200	150	**86,30**
KG2208240	240	180	**109,90**

SPITZSIEB

INOX

Lochung: 1,8 mm

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2210200	200	170	**22,60**
KG2209240	240	210	**28,70**

MEHLSIEB

INOX

- Lochung: ca. 1 mm

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2211200	210	70	**17,70**
KG2211250	250	75	**22,80**
KG2211300	310	75	**30,60**

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	**30,40**

stalgast

SUPPENSIEB

INOX

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

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2201220	220	260	**116,40**
KG2201260	260	260	**134,40**

GROSSKÜCHENSIEB

INOX

- Griff aus Holz
- L=Grifflänge

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KG2202300	300	430	**45,40**
KG2202350	350	430	**53,90**

GEMÜSESEIHER AUF FUSS

INOX

- mit Griffen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2204360	360 / 200	220	**61,90**
KG2204375	375 / 175	185	**35,70**

GEMÜSESEIHER AUF FUSS

INOX

- Durchmesser exkl. Griffe

NEU

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG2213255	255	**12,60**
KG2213285	285	**16,20**
KG2213315	315	**17,90**

GEMÜSESEIHER AUF FUSS

INOX

- Durchmesser exkl. Griffe

NEU

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KG2213280	280	**18,40**
KG2213320	320	**21,00**

GEMÜSESEIHER KONISCH

INOX

- seidenmatt

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2206450	450 / 290	240	**157,20**
KG2206500	500 / 330	260	**175,70**

GEMÜSESEIHER KONISCH

INOX

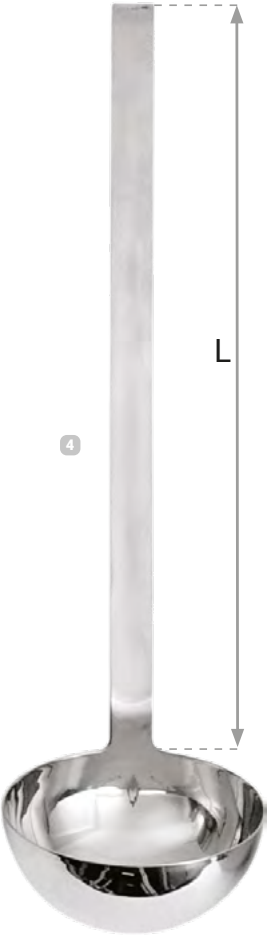
- poliert
- Durchmesser exkl. Griffe

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KG2205360	360	190	**76,70**
KG2205400	400	220	**89,80**

MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX

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



1 SCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0101100	100	325	**8,60**
KK0101120	120	360	**11,00**
KK0101140	140	385	**14,10**
KK0101160	160	415	**19,70**
KK0102200	200	480	**36,30**

2 SCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0102100	100	305	**10,40**
KK0102120	120	360	**13,00**
KK0102140	140	380	**15,20**
KK0102160	160	415	**20,80**

3 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK0103006	60	275	0,06	**5,90**
KK0103012	80	295	0,12	**8,20**
KK0103025	100	340	0,25	**11,90**
KK0103040	120	365	0,40	**15,70**
KK0103075	145	395	0,75	**21,10**
KK0103200	200	480	2,00	**46,60**

4 SCHÖPFKELLE

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK0104007	65	315	0,07	**10,00**
KK0104013	80	345	0,13	**12,60**
KK0104020	90	362	0,20	**13,90**
KK0104025	100	380	0,25	**15,90**
KK0104045	120	420	0,45	**20,00**
KK0104067	140	440	0,67	**23,70**
KK0104100	160	474	1,00	**26,40**
KK0104150	180	500	1,50	**33,90**

stalgast

MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**KK0301400**	Schöpfkelle	400	0,18	**14,00**
2.	**KK0302400**	Fleischgabel	400	-	**8,50**
3.	**KK0303400**	Servierlöffel geschlitzt	400	-	**9,60**
4.	**KK0304400**	Servierlöffel	400	-	**9,60**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
5.	**KK0306400**	Spaghettilöffel	400	-	**10,50**
6.	**KK0307400**	Schaumlöffel	400	-	**10,50**
7.	**KK0308400**	Bratenwender geschlitzt	400	-	**9,90**

MONOBLOCK KOCHUTENSILIEN

INOX

1

2

3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	**KK0201340**	Fischheber	340	**32,20**
2.	**KK0203500**	Fleischgabel	500	**55,30**
3.	**KK0206460**	Servierlöffel	460	**13,00**

KOCHUTENSILIEN

INOX

- runder Griff mit Aufhängeöse

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
1.	**KK0401345**	Fisch- / Schaumlöffel	-	345	**8,80**
2.	**KK0402345**	Fleischgabel	-	320	**7,40**
3.	**KK0403328**	Servierlöffel	-	328	**7,40**
4.	**KK0404280**	Schöpfkelle	70	280	**8,30**
	KK0404310	Schöpfkelle	85	310	**8,30**
5.	**KK0405307**	Spaghettilöffel	-	307	**8,30**
6.	**KK0406320**	Bratenwender geschlitzt	-	320	**8,80**
7.	**KK0407270**	Kugel-Schneebesen	-	270	**7,40**
8.	**KK0409190**	Pendelschäler	-	190	**7,60**
9.	**KK0410165**	Sparschäler	-	165	**6,70**
10.	**KK0411190**	Pizza- / Teigschneider	57	190	**7,50**
11.	**KK0413220**	Dosenöffner	-	220	**15,90**
12.	**KG5425400**	Hakenleiste	-	400	**21,40**

stalgast

KOCHUTENSILIEN

NEU

INOX

- Hohlgriff
- Aufhängeöse

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	**TT6501355**	Suppenschöpfer	355	**16,20**
2.	**KK2801390**	Fleischgabel	390	**14,70**
3.	**KK2802395**	Servierlöffel geschlitzt	395	**15,20**
4.	**KK2803390**	Servierlöffel	390	**15,60**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
5.	**KK2804330**	Spaghettilöffel	330	**14,80**
6.	**KK2805390**	Schaumlöffel	390	**17,20**
7.	**KK2806395**	Bratenwender	395	**16,00**
8.	**KK2807385**	Servierheber	385	**15,80**

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	-	**10,60**
2.	**KK0603315**	Servierlöffel	315	-	**10,20**
3.	**KK0605310**	Suppenschöpfer	310	0,08	**13,20**

SUPPENSCHÖPFER

INOX 18/0

Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
TT1710305	305	1	**5,80**

BRATENSPACHTEL

- Griff aus Kunststoff
- flexible Klinge

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK2905118	118	100	**4,20**

KOCHUTENSILIEN

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

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	**KK0501250**	Universalzange	250	**7,60**
	KK0501320	Universalzange	320	**10,20**
2.	**KK0502350**	Servierlöffel geschlitzt	350	**10,70**
3.	**KK0503350**	Servierlöffel	350	**11,00**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
4.	**KK0504310**	Schöpflöffel	90	310	0,11	**11,40**
5.	**KK0505350**	Schaumlöffel	-	350	-	**9,80**
6.	**KK0506300**	Bratenwender geschlitzt	-	350	-	**12,00**

BRATENWENDER

- Kunststoffgriff
- Edelstahlklinge

NEU

1 PFANNENWENDER GESCHLITZT

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK2901385	165	75	**6,80**

2 BRATENSPACHTEL

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK2902165	174	71	**7,20**

3 BRATENWENDER PERFORIERT

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK2903250	250	73	**7,60**

4 BRATENWENDER

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK2904250	250	73	**7,90**

stalgast

BRATENWENDER/-SPACHTEL WINKELPALETTEN

BRATENSPACHTEL

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

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1404280	280	**12,50**

BRATENSPACHTEL

- ergonomischer Griff
- A=90 mm, B=75 mm
- hochwertiger Chrom-Molybdän-Stahl, Härte 54-56 HRC

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0636150	150	**65,50**

BRATENWENDER

- ergonomischer Griff
- A=200 mm, B=80 mm
- hochwertiger Chrom-Molybdän-Stahl, Härte 54-56 HRC

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0637260	260	**80,10**

PFANNENWENDER GESCHLITZT

- ergonomischer Griff
- A=170 mm, B=85 mm
- hochwertiger Chrom-Molybdän-Stahl, Härte 54-56 HRC

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0635170	170	**54,30**

BRATENSPACHTEL

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

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1401140	100	300	**12,60**

WINKELPALETTE

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

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK1402195	70	365	**11,20**

KONDITOR WINKELPALETTE

- mit Kunststoffgriff
- A=100 mm, B=38 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1406100	100	**9,40**

WINKELPALETTE

- A=170 mm, B= 50 mm
- hochwertiger Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl, Härte 55-56 HRC

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
KK2446200	50	170	**17,40**

OFENSCHAUFEL

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KE3010099	300	410	**63,00**

NEU

NEU

INOX

INOX

115 mm

1 SCHNEEBESEN

- Stahlquirl
- Griff aus Kunststoff
- Drahtstärke 2 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0903250	250	**9,30**
KK0903350	350	**10,60**
KK0903450	450	**12,00**
KK0903550	550	**14,40**

2 SCHNEEBESEN

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0901300	300	**8,10**
KK0901400	400	**9,70**
KK0901500	500	**10,30**
KK0901600	600	**9,10**

3 NETZSCHAUMLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0902160	160	350	**53,10**
KK0902200	200	450	**77,90**

4 BACK- / FRITTIERLÖFFEL

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK0903160	160	470	**16,80**
KK0903200	200	590	**14,50**
KK0903240	240	570	**20,70**

5 KARTOFFELSTAMPFER

- schwere Ausführung
- runder Stampfkopf

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0905300	300	**24,00**
KK0905460	460	**28,00**
KK0905610	610	**30,00**

6 KARTOFFELSTAMPFER

- schwere Ausführung
- rechteckiger Stampfkopf

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0914300	300	**24,30**
KK0914460	460	**27,00**
KK0914610	610	**29,80**

7 RÜHRSPATEL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0908130	1460	**73,60**

8 RÜHRSPATEL

- aus Buchenholz
- Materialstärke: 20 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0907075	700	**48,70**
KK0907100	1000	**49,20**
KK0907125	1250	**57,00**

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

Al

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1001350	0,47	**8,00**
KK1001680	0,68	**15,40**

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1002125	0,125	**18,50**
KK1002150	0,150	**23,90**
KK1002450	0,450	**26,30**
KK1002650	0,650	**36,60**

EIS-/ MEHRZWECKSCHAUFEL

Al

NEU

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1001355	0,355	**9,40**
KK1001710	0,710	**12,20**

EIS- / ABFÜLLSCHAUFEL

PC

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1003020	0,2	**6,60**
KK1003100	1,0	**14,50**

EIS- / MEHRZWECKSCHAUFEL

INOX

Artikelnr.	Ø mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1004100	100	1	**32,20**

POMMESSCHAUFEL

INOX

Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1504230	**27,50**

EDELSTAHLTRICHTER

- mit Sieb
- Lochdurchmesser: 17 mm

INOX

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
KK1301150	150	**12,40**

BUTTERRAD GN 1/6

INOX

- empfohlen zum Einfetten von Brot, Brötchen, Maiskolben
- einfach und bequem in der Anwendung
- Behälterhöhe: 65 mm

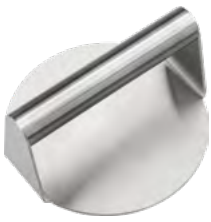
NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK3001180	180	160	100	**38,60**

BURGERPRESSE

INOX

NEU



Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK3101140	140	73	**12,60**

KEGELFILTER FÜR FRITTEUSEN

- zuverlässiges Filtern von Rückständen, Krümeln und Verunreinigungen aus Frittieröl
- spart Kosten durch weniger Ölwechsel und verbessert die Speisequalität

NEU

Artikelnr.	Ø mm	VPE Stück	Preis (€) netto
KK3201254	254	50	**18,40**

FETTFILTERHALTER

NEU

Artikelnr.	Ø mm	B mm	H mm	Preis (€) netto
KK3202240	240	477	243	**8,60**

stalgast

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	**7,10**

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 Boden
- mit Ausgussnasen

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1201002	0,06-0,25	**10,00**

MESSBECHER

PP

- transparent
- mit Messskala

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1203050	0,50	**2,90**
KK1203100	1,00	**5,70**
KK1203200	2,00	**7,80**
KK1203300	3,00	**10,90**
KK1203500	5,00	**18,00**

MESSBECHER

INOX

- Messskala auf der Innenseite

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1204050	0,5	**14,80**
KK1204100	1,0	**20,60**
KK1204200	2,0	**34,60**

EDELSTAHL-VIERKANTREIBE

INOX

- Anti-Rutsch-Boden
- Komfort-Handgriff

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**KK1103230**	100	80	230	**28,10**
2.	**KK1104040**	-	-	230	**12,80**

NEU

REIBE 6-FACH

INOX

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
KK1103190	190	**9,30**

HANDREIBE

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

INOX

Nr.	Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
1.	**KK1104405**	35	405	**23,90**
2.	**KK1105405**	35	405	**23,90**

BONLEISTE

Al

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK0809045	450	**17,50**
KK0809060	600	**23,90**
KK0809090	900	**29,80**
KK0809120	1200	**40,80**

ZESTENREIBE

- langanhaltende Schärfe
- für Zitrusfrüchte, Käse und Gewürze

INOX

NEU

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1104300	325	**14,20**

REZEPTIONSKLINGEL

- verchromt, teilw. schwarz lackiert

Cr

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1501001	85	60	**8,00**

ZAHLTELLER

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK1502150	150	110	**6,50**

BONSPIESS

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1506150	80	150	**6,40**

GEWÜRZBORD MIT GEWÜRZBOXEN

- inklusive 5 Gewürzboxen (GN1/9 65 mm)

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK0803005	629	200	250	-

stalgast

STÄNDER FÜR GASTRONORMBEHÄLTER

PL EIGENE FERTIGUNG · INOX

- Gastronormbehälter und Deckel separat erhältlich

Nr.	Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**KK0802016**	3x GN 1/6 max. 150 mm	510	230	230	**64,00**
2.	**KK0802169**	3x GN 1/6 i 2x GN 1/9 max. 150 mm	730	230	230	**74,00**
3.	**KK0802014**	5x GN 1/4 max. 150 mm	840	300	275	**96,00**

BESTECKBEHÄLTER

- für sechs Besteckköcher (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Aussparung-D. 97 mm
- aus widerstandsfähigem, kratzfestem ABS-Kunststoff

NEU

Nr kat.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB3801006	350	290	405	**36,00**

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	**42,10**
GN1616190	GN 1/6	176	162	190	2,6	**40,40**
GN1619190	GN 1/9	176	108	190	1,5	**35,10**

QUETSCHFLASCHEN

PE

- nur für kalte Saucen geeignet

Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK080112	●	70	240	0,70	**2,00**
KK080122	●	70	240	0,70	**2,00**
KK080132	○	70	240	0,70	**2,00**

SAUCEN- UND HOT-DOG-STÄNDER

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto	
1.	**KK0805005**	Saucenständer für fünf Flaschen	5x75	435	110	120	**69,20**	
2.	**KK0810435**	Saucenständer für fünf Flaschen	5x75	435	110	120	**76,00**	NEU
3.	**KK0806003**	Ständer für drei Hot-Dogs	-	217	110	118	**32,60**	
4.	**KK0811217**	Ständer für drei Hot-Dogs	-	217	110	118	**26,00**	NEU

INOX

SAUCENSPENDER MIT PUMPE

INOX

- GN2616300: inkl. GN 1/6 Behälter, H. 200 mm
- GN2614525: inkl. GN 1/4 Behälter, H. 200 mm
- Deckel mit Pumpe
- spülmaschinengeeignet

NEU

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**GN2616300**	165	270	390	5,25	**306,00**
2.	**GN2614525**	165	180	380	3,00	**320,00**

SAUCENSPENDER MIT PUMPE

INOX

- inkl. GN 1/6 Behälter, H. 200 mm
- Deckel mit Pumpe
- spülmaschinengeeignet

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2516300	162	176	280	3	**164,00**

SAUCENSPENDER MIT PUMPE

- Behälter aus Kunststoff
- inkl. Edelstahlgestell
- farbig gekennzeichnete Druckknöpfe

NEU

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BB1105040**	270	250	335	2x2	**158,00**
2.	**BB1105060**	390	250	335	3x2	**226,00**

NEU

SNACKWELLE MIT GRIFF

INOX

- Fachbreite 64 mm

Nr.	Artikelnr.	Anzahl der Fächer	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**KK080702**	2	150	100	50	**14,30**
	KK080703	3	215	100	50	**9,60**
2.	**KK080802**	2	150	100	50	**9,00**
	KK080803	3	215	100	50	**9,80**

SNACKWELLE

INOX

Nr.	Artikelnr.	Anzahl der Fächer	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
3.	**KK0804005**	5	347	120	52	**20,80**

stalgast

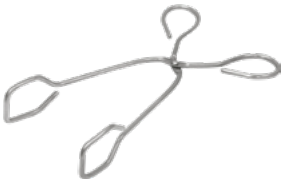
GEBÄCK- / TORTENZANGE

INOX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1806280	280	**8,60**

GRILLZANGE

INOX



Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1805220	220	**6,40**
KK1805280	280	**7,60**

EISZANGE

INOX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1810180	180	**2,80**

SPAGHETTIZANGE

INOX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1803200	240	**5,30**

SERVIERZANGE

INOX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1801210	210	**6,60**

SERVIERZANGE

INOX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1802210	210	**7,10**

UNIVERSALZANGE

INOX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BB2201240	240	**5,20**
BB2201300	300	**5,20**
BB2201400	400	**7,10**

SALATZANGE

PC

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BB2202230	230	**3,60**

SALATZANGE

PC

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BB2203230	230	**3,80**

UNIVERSALZANGE

SIL

- rutschfeste Griffe
- mit Aufhängeöse

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1813230	230	**5,60**
KK1813300	300	**5,80**

GREIFZANGE

SIL

- Greifer aus Silikon
- beständig gegen hohe Temperaturen
- Feststellmechanismus

NEU

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1812230	230	**10,20**
KK1812300	300	**11,00**

KNOBLAUCHPRESSE

- leicht zu reinigen

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1702001	180	**12,30**

FISCHGRÄTENPINZETTE

INOX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1811120	120	**3,60**

ZITRUSPRESSE

- aus lackiertem Aluminium

AI

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1717055	55	208	**10,80**

ZITRUSPRESSE

- aus lackiertem Aluminium

AI

NEU

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
BE0307225	80	225	**7,00**

KÜCHENPINZETTE GEBOGEN

INOX

NEU

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1811250	250	**3,40**

PORTIONIERER/ KUGELFORMER

INOX

- nicht für härtere Produkte als Eiscreme geeignet
- Portionsgröße ca. 70g
- Portionierung: 1/12
- Kugeldurchmesser: 67 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0112070	250	**20,20**

FISCHENTSCHUPPER

INOX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1708235	235	**5,10**

stalgast

GARNIERBESTECK

INOX

- große Auswahl an professionellem Garnierbesteck
- ergonomische Griffe

1

2

3

4

5

6

7

1 ZISELIERMESSER HORIZONTAL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2001140	155	**13,40**

2 FADENSCHNEIDER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2002132	132	**14,20**

3 ZISELIERMESSER VERTIKAL

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2005103	140	**13,80**

4 BUTTERROLLER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2012197	197	**9,10**

5 TOURNIERMESSER

- schmale, gebogene Klinge
- passt sich hervorragend Rundungen an

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2112070	70	**3,80**

6 DEKORIERMESSER

- gerade Klinge

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2008090	90	**10,10**

7 DEKORIERMESSER

- gebogene Klinge

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2008060	60	**10,10**

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	**122,00**
2.	**KK2110025**	Ersatzrad	25	-	**18,20**
3.	**KK2110040**	Ersatzmesser	-	40	**9,20**

TISCHDOSENÖFFNER

- Tischbefestigung mit Klammer und Schraube
- inklusive Messer und Rad
- geeignet für Dosen von 20 bis 250 mm Höhe

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
KK2110400	420	**75,50**

APFELSCHÄLER UND -SCHNEIDER

Al

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

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK2111320	100	130	280	**43,40**

PASSIERMÜHLE

- inkl. 3 Siebeinsätze mit Lochung 1,5/2,2/2,8 mm

NEU

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
VG1601240	240	**42,60**

MANDOLINE

INOX

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

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VG1201380	400	170	135	**57,00**

stalgast

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	**94,50**
KK2209200	140	205	41	0,4	2,2	1	**69,10**
KK2209520	140	205	41	0,4	5,2	1	**113,00**

WASSERDICHTE PREMIUM-KÜCHENWAAGE

- 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	**775,20**
KK2207064	256	280	121	190x242	3	6	2	**775,20**
KK2207160	256	280	121	190x242	3	15	5	**775,20**

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	**316,30**
KK2202060	260	270	122	3,2	6	1	**316,30**
KK2202150	260	270	122	3,2	15	2	**283,40**
KK2202300	260	270	122	3,2	30	5	**324,50**

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	**575,00**
KK2210060	Waage	260	270	122	3,2	6	2	**575,00**
KK2210150	Waage	260	270	122	3,2	15	5	**575,00**
KK2210300	Waage	260	270	122	3,2	30	10	**575,00**
KK2299301	Waagschale	300	225	-	-	-	-	**84,00**

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

- Schnittstelle für die Waagen KK2210XXX
- Kabellänge: 1,5 Meter

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK2299232	1500	**89,90**

stalgast

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

Abnehmbare Wägeplatte

Wasserfest

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	**580,00**
KK2203060	Waage	256	280	121	3,9	6	1,0	**636,60**
KK2203150	Waage	256	280	121	3,9	15	2,0	**593,50**
KK2203300	Waage	256	280	121	3,9	30	5	**740,00**
KK2299300	Waagschale	300	225	-	-	-	-	**80,00**

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	**406,60**
KK2208064	240	250	74	1,5	6,4	2	230	**406,60**
KK2208160	240	250	74	1,5	16,0	5	230	**406,60**

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	**515,50**

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

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	**1073,00**
KK2221150	397	608	871	400x500	11,2	150	50	230	**1073,00**
KK2221300	495	706	872	500x600	23,1	300	100	230	**1252,60**

stalgast

KÜHLSCHRANK-THERMOMETER

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

Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1901001	**5,20**

EINSTECH-THERMOMETER

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

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
KK1903160	50	160	**6,80**

DIGITALER KÜCHENTIMER MIT COUNTDOWN-FUNKTION

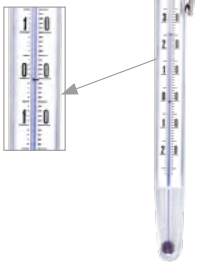
- Zeitbereich wählbar bis 99 min 59 s
- auf- und abwärtszählend
- digitales Display
- Lieferung ohne Batterien

Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1910001	**8,50**

NEU

THERMOMETER MIT METALL-CLIP

- Temperaturbereich -20°C bis 50°C



Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1902001	**8,20**

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	**27,20**

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	**36,50**

HYGRO-THERMOMETER

- Temperaturbereich 0°C bis 50°C
- Luftfeuchtigkeit: 25 % - 95 %
- als Tischaufsteller/ zur Aufhängung
- Batterien sind nicht inklusive
- (geeignete Batterien AAA)

Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1906001	**31,90**

INFRAROT-THERMOMETER

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

Artikelnr.	Preis (€) netto
KK1908001	**98,00**

MESSER & SCHNEIDBRETTER

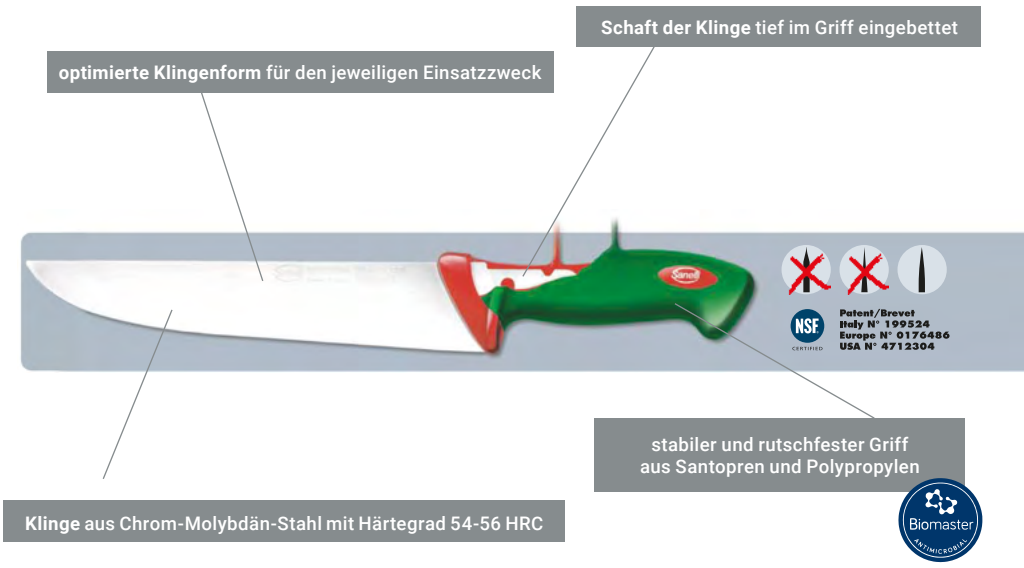
Qualitativ hochwertige und langlebige STALGAST Küchenmesser, besonders schnittfeste und messerschonende Schneidbretter sowie stabile Hackblöcke erfreuen sich in jeder Profi-Küche großer Beliebtheit.

Küchenmesser und Setangebote 94-104
Magnet-Messerhalter 105
Messerschärfer und Wetzstähle 105-106
Küchenscheren, Sparschäler 107
Hackblock 107
Fleischklopfer 108
Schneidbretter 109-111

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

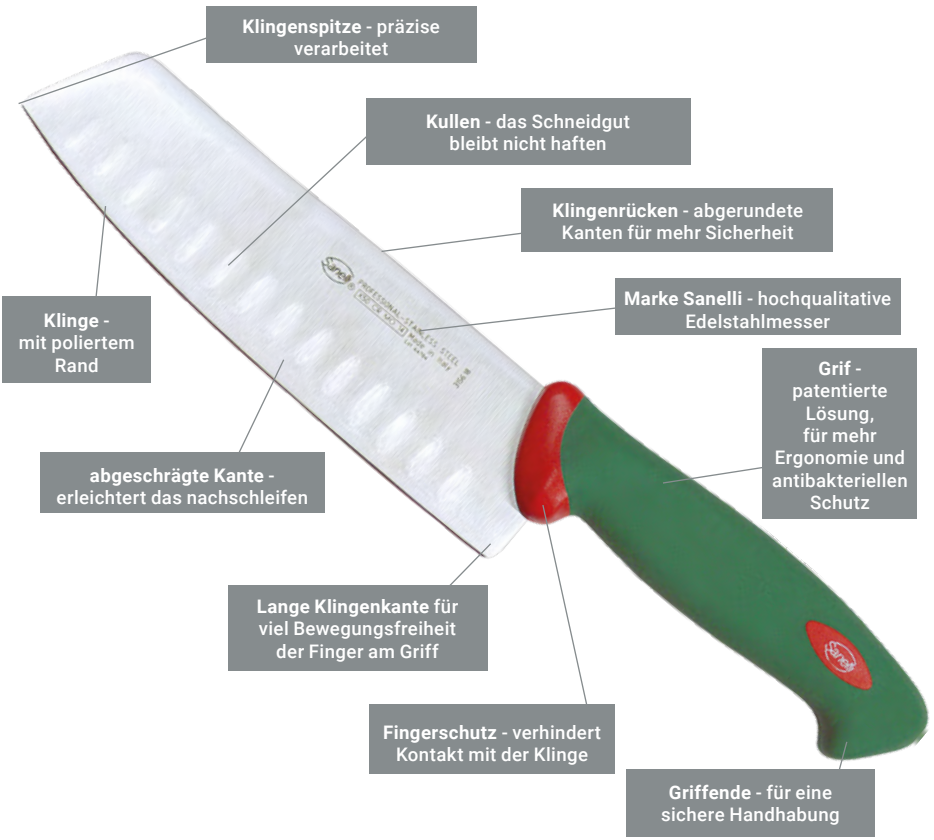


GEEIGNET FÜR DIE GASTRONOMIE UND DIE LEBENSMITTELVERARBEITENDE INDUSTRIE

- 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)



stalgast

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	**MS0620200**	Kochmesser	200	**58,20**
	MS0621250	Kochmesser	255	**79,50**
	MS0622300	Kochmesser	300	**94,80**
2.	**MS0603200**	Tranchiermesser	210	**74,00**
	MS0604240	Tranchiermesser	255	**102,70**
3.	**MS0623240**	Brotmesser	235	**50,80**
	MS0624320	Brotmesser	315	**65,90**
4.	**MS0625320**	Schinkenmesser	315	**71,30**
5.	**MS0611240**	Fleischmesser	230	**50,80**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
6.	**MS0606220**	Filetiermesser	220	**50,90**
7.	**MS0601180**	Küchenmesser	180	**53,90**
	MS0602200	Küchenmesser	230	**62,50**
8.	**MS0608160**	Spickmesser	155	**49,40**
9.	**MS0605180**	Stechmesser	180	**54,70**
10.	**MS0609160**	Ausbeinmesser gebogen	160	**50,80**
11.	**MS0610160**	Ausbeinmesser	160	**49,90**
12.	**MS0607280**	Lachsmesser	275	**61,80**
13.	**MS0626330**	Fischmesser	330	**112,00**

1

2

3

4

5

6

7

8

9

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	**25,90**
2.	**MS0616100**	Schälmesser	100	**21,60**
3.	**MS0618060**	Gemüsemesser	60	**20,20**
4.	**MS0629180**	Japanisches Messer	180	**71,30**
5.	**MS0628160**	Santoku-Messer	160	**56,00**
6.	**MS0637260**	Bratenwender	260	**80,10**
7.	**MS0636150**	Bratenspachtel	150	**65,50**
8.	**MS0635170**	Pfannenwender geschlitzt	170	**54,30**
9.	**MS0615160**	Hackbeil	160	**111,00**
10.	**MS0613220**	Wetzstahl	220	**71,60**
	MS0614300	Wetzstahl	300	**102,70**
11.	**MS0634360**	Käsemesser mit zwei Griffen	360	**171,60**
12.	**MS0666006**	Sanelli Messerset	-	**235,20**

*Klingenlänge

stalgast

SANELLI SERIE ERGOFORGE

INOX

- Klingen aus Chrom-Molybdän-Stahl, Härtegrad 54-56 HRC
- Messerklinge aus einem Stück geschmiedet und von Hand geschärft
- perfekt ausbalanciert
- sicherer Halt und ergonomische Form
- Griffschalen aus Acetalharz
- hohe Schnittqualität bei optimaler Flexibilität der Klinge
- leicht zu Schärfen

NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	**MS2802200**	Kochmesser	200	**68,00**
2.	**MS2802250**	Kochmesser	250	**82,00**
3.	**MS2801220**	Geflügel- und Bratenmesser	220	**52,00**
4.	**MS2803100**	Schälmesser	100	**34,00**
5.	**MS2804150**	Filitiermesser	150	**48,00**
6.	**MS2803070**	Schälmesser	70	**32,00**
7.	**MS2805200**	Wetzstahl	200	**68,00**

*Klingenlänge

SANELLI SKIN KÜCHENMESSER

INOX

- Klinge aus Edelstahl (Chrom-Molybdän-Stahl), Härtegrad 54 bis 56 HRC
- Griffe aus Polypropylen bieten durch eine innovative Texturierung eine komfortable Handhabung
- die ergonomische Form bietet mehr Sicherheit beim Schneiden

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	**MS2701210**	Kochmesser	210	**52,60**
	MS2701255	Kochmesser	255	**58,60**
2.	**MS2702180**	Küchenmesser	180	**38,40**
	MS2702230	Küchenmesser	230	**47,20**
3.	**MS2703230**	Fleischmesser	230	**34,10**
4.	**MS2704235**	Brotmesser	235	**34,90**
5.	**MS2705095**	Schälmesser	95	**15,40**
	MS2705110	Schälmesser	110	**10,90**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
6.	**MS2707110**	Schälmesser, gezahnt	110	**10,60**
7.	**MS2708120**	Tomatenmesser	120	**13,40**
8.	**MS2709120**	Universalmesser	120	**11,80**
9.	**MS2706060**	Gemüsemesser	60	**13,90**
	MS2706070	Gemüsemesser	70	**11,60**

*Klingenlänge

stalgast

STALGAST KÜCHENMESSER MIT GESCHMIEDETER KLINGE

INOX

- 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	**18,10**
	MS0110250	Kochmesser	255	**23,80**
	MS0111300	Kochmesser	300	**26,90**
2.	**MS0112200**	Brotmesser	200	**11,90**
3.	**MS0101130**	Fleischmesser	130	**10,50**
	MS0102200	Fleischmesser	200	**14,00**
4.	**MS0105150**	Ausbeinmesser	155	**12,70**
	MS0103180	Ausbeinmesser	180	**12,70**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
5.	**MS0108130**	Steak- / Tomatenmesser	115	**8,40**
6.	**MS0106100**	Schälmesser	100	**8,40**
7.	**MS0107080**	Gemüsemesser	80	**9,20**
8.	**MS0204180**	Fleischgabel	180	**17,00**
9.	**MS0205250**	Wetzstahl	250	**8,00**

*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	**9,20**
	MS0211240	Kochmesser	240	**11,40**
2.	**MS0202200**	Fleischmesser	200	**7,00**
3.	**MS0212195**	Brotmesser	195	**7,00**
4.	**MS0207100**	Schälmesser	100	**5,70**
	MS0208115	Schälmesser	115	**4,90**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
5.	**MS0209075**	Gemüsemesser	75	**5,70**
6.	**MS0203150**	Fleischgabel	150	**6,20**
7.	**MS0214250**	Geflügelschere	250	**13,70**
8.	**MS0205250**	Wetzstahl	250	**8,00**
	MS0206300	Wetzstahl	300	**9,90**

*Klingenlänge

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	**6,30**
MS0922210		220	**5,90**
MS0923210		220	**6,30**
MS0924210		220	**5,90**
MS0926210		220	**5,90**

1

2 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0931250		250	**7,50**
MS0932250		250	**7,10**
MS0933250		250	**7,10**
MS0934250		250	**7,10**
MS0935250		250	**7,10**
MS0936250		250	**7,50**

2

3 FILETIERMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0941160		160	**5,20**
MS0943150		160	**5,50**

3

4 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0971090		90	**2,00**
MS0972090		90	**2,40**
MS0973090		90	**1,90**

4

5 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0982100		100	**2,80**

5

6 GEMÜSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0992105		105	**3,60**

6

7 BRÖTCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0804085		85	**2,70**

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

1 GEMÜSEMESSER

- gebogen

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3922075	●	75	**8,30**

2 SCHÄLMESSER

- gerade

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3923090	●	90	**9,50**

3 GEMÜSEMESSER

- Sägeschliff

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3921120	●	120	**12,30**

4 FILETIERMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3934190	●	190	**21,80**

5 AUSBEINMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3935145	●	145	**19,70**

6 AUSBEINMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3937150	●	150	**29,60**

7 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3939180	●	180	**19,70**

*Klingenlänge

stalgast

PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER HACCP SERIE ZIPPY

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

1 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3924180	●	180	**19,70**

2 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3941210	●	210	**28,60**

3 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3925210	●	210	**28,60**

4 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3942210	●	210	**28,60**

5 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3965250	●	250	**33,50**

6 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3926250	●	250	**33,50**

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

1 FILETIERMESSER

- flexibel

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3959250	●	250	**26,40**

1

2 BROTMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3944210	○	250	**26,00**

2

3 HACKBEIL

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3930200	●	200	**40,30**

3

4 WEICHKÄSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3936130	○	130	**18,00**

4

5

5 KÄSEMESSER MIT ZWEI GRIFFEN

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS3967350	●	350	**65,80**

6 STEAK- UND PIZZAMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS1861120	●	120	**14,00**

6

*Klingenlänge

stalgast

MAGNET-MESSERHALTER MIT HAKEN

PP

Nr.	Artikelnr.	Anzahl der Haken	L mm	Preis (€) netto
1.	**MS9947450**	5	450	**16,00**
2.	**MS9947600**	6	625	**20,10**

MAGNET-MESSERHALTER

INOX

- modernes Design
- für offene Küchen empfohlen
- ohne Messer

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS9946406	406	**38,40**

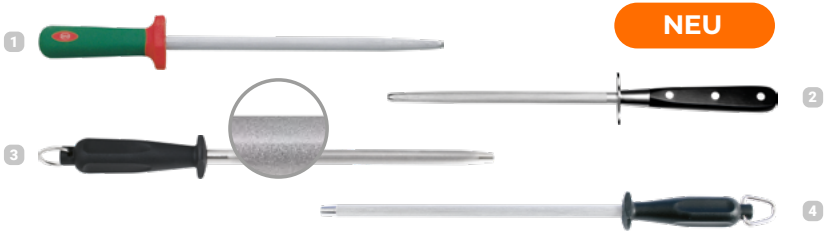
MAGNET-MESSERHALTER

- ohne Messer

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS9945330	330	**7,10**
MS9945550	550	**10,00**

MESSERSCHÄRFER

NEU



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	**MS0613220**	Sanelli Wetzstahl	220	**71,60**
	MS0614300	Sanelli Wetzstahl	300	**102,70**
2.	**MS2805200**	Sanelli Wetzstahl	200	**68,00**
3.	**MS0205250**	Stalgast Wetzstahl	250	**8,00**
	MS0206300	Stalgast Wetzstahl	300	**9,90**
4.	**MS2206255**	Diamant-Messerschleifer	255	**19,30**

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	**25,80**

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	**21,60**

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

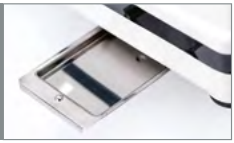
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2303001	145	63	52	**26,90**

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	**292,70**

*Klingenlänge

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	**25,70**
2.	**MS1512400**	400	300	20	**31,20**
3.	**MS1513500**	500	300	20	**39,40**

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	**347,20**

KÜCHENSCHEREN

NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	Preis (€) netto
1.	**MS2001185**	Küchenschere	185	**8,90**
2.	**MS0631250**	Geflügelschere	250	**71,60**
3.	**MS0214250**	Geflügelschere	250	**13,70**
4.	**MS2001220**	Küchenschere	220	**6,40**

PENDELSCHÄLER

Artikelnr.	Klingenlänge mm	L mm	Preis (€) netto
KK0410100	50	100	**3,50**

STECHSCHUTZHANDSCHUH

NEU

- Fünf-Finger Handschuh
- schnittfest
- Größe M
- Daumenlänge: 60 mm
- Zeigefingerlänge: 75 mm
- HACCP-Farbkodierung
- Edelstahlgeflecht

Artikelnr.	Preis (€) netto
MS1901001	**284,40**

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	**40,20**

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	**59,40**

FLEISCHKLOPFER

INOX

- drei Klopfflächen
- Kunststoffgriff

Artikelnr.	M kg	Preis (€) netto
MS1803900	0,9	**43,70**

FLEISCHKLOPFER

Al

- zwei Klopfflächen

Artikelnr.	M kg	L mm	Preis (€) netto
MS1802400	0,4	250	**10,10**

stalgast

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	**11,50**
MS1102450		450	300	13	**11,50**
MS1103450		450	300	13	**11,50**
MS1104450		450	300	13	**11,50**
MS1105450		450	300	13	**11,50**
MS1106450		450	300	13	**11,50**

SCHNEIDBRETT SET HACCP

- beinhaltet sechs Schneidbretter mit HACCP-Farbkodierung
- Set aus 6 Schneidbrettern
- aus Polypropylen

NEU

Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
MS1169450	450x300 glatt	**420,00**
MS1269325	GN 1/2 mit Saftrille	**41,10**
MS1269530	GN 1/1 mit Saftrille	**251,00**

SCHNEIDBRETTHALTER

INOX

- 6 Fächer
- Lieferung ohne Schneidbretter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS9901006	300	270	270	**26,80**

SCHNEIDBRETTER-SET HACCP

PE

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

Artikelnr.	Ausführung	Preis (€) netto
MS1271325	GN 1/2	**38,50**
MS1271530	GN 1/1	**76,90**
MS1271450	450x300	**61,50**

SCHNEIDBRETTER MIT SAFTRILLE

SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/2

HACCP PP PL EIGENE FERTIGUNG

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Saftrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1201325		325	265	12	**10,50**
MS1202325		325	265	12	**10,50**
MS1203325		325	265	12	**10,50**
MS1204325		325	265	12	**10,50**
MS1205325		325	265	12	**10,50**
MS1206325		325	265	12	**10,50**

SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/1

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Saftrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1201530		530	325	15	**20,90**
MS1202530		530	325	15	**20,90**
MS1203530		530	325	15	**20,90**
MS1204530		530	325	15	**20,90**
MS1205530		530	325	15	**20,90**
MS1206530		530	325	15	**20,90**

SCHNEIDBRETT HACCP 600X400 MM

- doppelseitig verwendbar, glatt oder mit Saftrille

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1101600		600	400	18	**27,00**
MS1102600		600	400	18	**28,10**
MS1103600		600	400	18	**28,10**
MS1104600		600	400	18	**28,10**
MS1105600		600	400	18	**27,00**
MS1106600		600	400	18	**28,10**

stalgast

SCHNEIDBRETT

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

PP

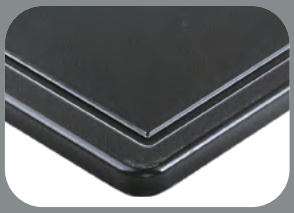
PL EIGENE FERTIGUNG

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**MS1107450**	doppelseitig glatt	450	300	13	**11,50**
2.	**MS1207325**	einseitig mit Saftrille GN1/2	325	265	12	**10,50**
	MS1207530	einseitig mit Saftrille GN1/1	530	325	15	**20,90**
	MS1107600	einseitig glatt, einseitig mit Saftrille	600	400	18	**27,00**

1

2

Schneidbrett mit Saftrille



Schneidbrett doppelseitig glatt

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 Aufhängeöse
- Temperaturbeständig bis + 90°C

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1007270	270	190	9	**8,60**
MS1007350	350	250	10	**15,90**

TISCHKULTUR

05

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 113-124
Besteck und Porzellan für Kinder 125-126
Tafelgeschirr aus Porzellan 127-150
Gläser 151-165
Menagen 166
Mörser und Stößel 166
Salz- und Pfeffermühlen 167
Serviettenhalter 168
Brot- und Obstkörbe, ... 169-171
Suppenterrine 171

BESTECKSERIE TWIST

- Korrosionsbeständige, bruchfeste Messerklinge aus Edelstahl AISI 420
- handlich geschwungener Griff
- Preise pro Stück

NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT0701196**	Menülöffel	195	12	**2,10**
2.	**TT0702196**	Menügabel	193	12	**2,10**
3.	**TT0703220**	Menümesser	221	12	**2,40**
4.	**TT0704141**	Teelöffel	138	12	**1,40**

BESTECKSERIE LIGNE

- Korrosionsbeständige, bruchfeste Messerklinge aus Edelstahl AISI 420
- gerader, gerundeter Griff
- Preise pro Stück

NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT6405195**	Menülöffel	195	12	**2,20**
2.	**TT6404193**	Menügabel	193	12	**2,20**
3.	**TT6406221**	Menümesser	221	12	**2,40**
4.	**TT6401138**	Kaffeelöffel	138	12	**1,50**
5.	**TT0706115**	Kaffeelöffel	114	12	**1,30**
6.	**TT6402139**	Kuchengabel	139	12	**1,50**

BESTECKSERIE EASY

INOX 18/0

- Preise pro Stück
- flacher Griff

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT5601188**	Menülöffel	188	12	**0,50**
2.	**TT5602188**	Menügabel	188	12	**0,50**
3.	**TT5603207**	Menümesser	207	12	**1,00**
4.	**TT5604140**	Kaffeelöffel	140	12	**0,40**

BESTECKSERIE BANKETT

INOX 18/0

- Preise pro Stück
- handlich geschwungener Griff

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT5701200**	Menülöffel	200	12	**1,40**
2.	**TT5702200**	Menügabel	200	12	**1,40**
3.	**TT5703226**	Menümesser	226	12	**2,20**
4.	**TT5704134**	Kaffeelöffel	134	12	**1,00**
5.	**TT5706109**	Moccalöffel	109	12	**0,82**
6.	**TT5705141**	Kuchengabel	141	12	**1,00**

stalgast

BESTECKSERIE CATERING

INOX 18/0

- Preise pro Stück

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT2101178**	Menülöffel	178	12	**0,56**
2.	**TT2102197**	Menügabel	197	12	**0,56**
3.	**TT2103208**	Menümesser	208	12	**0,85**
4.	**TT2104138**	Kaffeelöffel	138	12	**0,40**

BESTECKSERIE BAR

INOX 18/0

- Preise pro Stück

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT0101175**	Menülöffel	175	12	**0,41**
2.	**TT0102180**	Menügabel	180	12	**0,42**
3.	**TT0103210**	Menümesser	210	12	**0,84**
4.	**TT0104135**	Kaffeelöffel	135	12	**0,50**

stalgast

BESTECKSERIE BISTRO

INOX 18/0

• Preise pro Stück

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT2601176**	Menülöffel	176	12	**0,42**
2.	**TT2602176**	Menügabel	176	12	**0,41**
3.	**TT2603205**	Menümesser	205	12	**1,16**
4.	**TT2604132**	Kaffeelöffel	132	12	**0,41**

BESTECKSERIE CANTEEN

INOX 18/0

- Preise pro Stück

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT0201195**	Menülöffel	195	12	**0,60**
2.	**TT0202190**	Menügabel	190	12	**0,60**
3.	**TT0203210**	Menümesser	210	12	**1,00**
4.	**TT0204135**	Kaffeelöffel	135	12	**0,50**

stalgast

BESTECKSERIE RESTAURANT ECO

INOX 18/0

- Preise pro Stück

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT0501187**	Menülöffel	187	12	**1,00**
2.	**TT0502190**	Menügabel	190	12	**1,00**
3.	**TT0503205**	Menümesser	205	12	**0,98**
4.	**TT0504135**	Kaffeelöffel	135	12	**0,80**

BESTECKSERIE CLASSIC

INOX 18/0

- Preise pro Stück

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT0401190**	Menülöffel	190	12	**1,20**
2.	**TT0402195**	Menügabel	195	12	**1,14**
3.	**TT0403230**	Menümesser	230	12	**1,36**
4.	**TT0404140**	Kaffeelöffel	140	12	**0,81**
5.	**TT0405140**	Kuchengabel	140	12	**0,84**
6.	**TT0406100**	Moccalöffel	100	12	**0,80**

stalgast

BESTECKSERIE SEGURA

INOX 18/0

- Preise pro Stück

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT2201185**	Menülöffel	185	12	**1,30**
2.	**TT2202193**	Menügabel	193	12	**1,30**
3.	**TT2203230**	Menümesser	230	12	**2,70**
4.	**TT2205136**	Kuchengabel	136	12	**0,90**

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	**3,00**
2.	**TT0902192**	Menügabel	192	12	**3,00**
3.	**TT0903210**	Menümesser	210	12	**3,70**
4.	**TT0904137**	Kaffeelöffel	137	12	**1,70**
5.	**TT0906114**	Moccalöffel	114	12	**1,50**
6.	**TT0905135**	Kuchengabel	145	12	**1,70**

stalgast

BESTECKSERIE BAGUETTE

INOX 18/10

- Preise pro Stück

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT5301193**	Menülöffel	193	12	**2,60**
2.	**TT5302190**	Menügabel	190	12	**2,60**
3.	**TT5303225**	Menümesser	225	12	**3,80**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	**TT5304140**	Kaffeelöffel	140	12	**1,80**
5.	**TT5306120**	Moccalöffel	120	12	**1,30**
6.	**TT5305143**	Kuchengabel	143	12	**1,40**

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	**3,00**
2.	**TT5202200**	Menügabel	200	12	**3,00**
3.	**TT5203220**	Menümesser	220	12	**4,60**
4.	**TT5205140**	Kaffeelöffel	140	12	**1,80**

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.	**TT5001200**	Menülöffel	200	12	**8,80**
2.	**TT5002200**	Menügabel	200	12	**7,10**
3.	**TT5003221**	Menümesser	221	12	**16,30**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	**TT5004140**	Kaffeelöffel	140	12	**5,70**
5.	**TT5023202**	Latte-Macchiato-Löffel	202	12	**9,50**
6.	**TT5005140**	Kuchengabel	140	12	**5,70**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT5101200**	Menülöffel	200	12	**7,10**
2.	**TT5102200**	Menügabel	200	12	**7,10**
3.	**TT5103221**	Menümesser	221	12	**8,90**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	**TT5104140**	Kaffeelöffel	140	12	**5,70**
5.	**TT5123202**	Latte-Macchiato-Löffel	202	12	**6,30**
6.	**TT5105140**	Kuchengabel	140	12	**5,70**

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

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT5805138**	kleiner Löffel	138	12	**1,10**
2.	**TT5902166**	Menügabel	166	12	**1,30**
3.	**TT6001161**	Menülöffel	161	12	**1,30**
4.	**TT6103180**	Menümesser	180	12	**1,40**

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	**1,18**
2.	**TT1602152**	Gabel	152	12	**1,16**
3.	**TT1603171**	Messer	171	12	**1,95**
4.	**TT1605135**	kleiner Löffel	135	12	**1,00**

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	**1,20**
2.	**TT2502172**	Menügabel	172	12	**1,20**
3.	**TT2505133**	kleiner Löffel	133	12	**0,90**

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	**24,10**
2.	**PZ7712180**	Teller tief	180	-	0,72	6	**20,90**
	PZ7712220	Teller tief	220	-	1,00	6	**23,10**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
3.	**PZ7711165**	Teller flach	165	-	-	6	**15,70**
	PZ7711205	Teller flach	205	-	-	6	**20,10**
	PZ7711240	Teller flach	240	-	-	6	**26,20**

KINDERGESCHIRR III

- 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	**3,30**
	PZ7711180	Teller flach	180	-	-	12	**4,40**
	PZ7711230	Teller flach	230	-	-	12	**6,70**
2.	**PZ7712170**	Teller tief	170	-	0,20	12	**5,40**
3.	**PZ7712200**	Teller tief	200	-	0,35	12	**6,30**
4.	**PZ7710300**	Becher	87	100	0,30	12	**4,80**

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

1 TELLER TIEF

- glatt

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2202230	230	55	0,18	4	**18,00**
PZ2202300	305	65	0,45	3	**30,00**

2 TELLER TIEF

- gerippter Tellerrand

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2204265	265	60	0,32	3	**29,80**
PZ2204300	305	70	0,50	4	**40,60**

OPALGLAS GESCHIRR

stalgast

NEU

Für die Gemeinschaftsverpflegung, das Catering oder Kantinen ist Geschirr aus gehärtetem Opalglas optimal, denn es besitzt eine

- hohe Widerstandsfähigkeit gegen thermische und mechanische Beanspruchung
- hat eine porenfreie, glatte Oberfläche für einwandfreie Hygiene
- ist geruchs- und geschmacksneutral
- leicht und vielseitig
- kostengünstig
- stoß- und kratzfest
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück

Toledo 2

NEU

TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5401190	190	10	6	**3,60**
PZ5401270	270	15	6	**4,80**

TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5402230	230	33	0,52	6	**4,20**

SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5403125	125	59	0,42	6	**3,50**

SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5404165	165	64	0,88	6	**4,90**

BECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5407320	82	86	0,30	6	**5,40**
PZ5407250	80	87	0,27	6	**5,60**

PLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5408300	300	220	18	2	**11,80**
PZ5408336	355	270	21	2	**13,10**

PIZZATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5409330	320	25	6	**8,90**

SUPPENTASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5410300	100	58	0,30	6	**6,40**

TASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5405250	85	71	0,25	6	**4,60**

SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5404240	105	50	0,24	6	**3,80**
PZ5404360	125	54	0,36	6	**4,20**
PZ5404620	150	64	0,62	6	**4,60**
PZ5404014	180	75	1,14	6	**6,20**

*Angabe des Gesamtvolumens

stalgast

Ebro 2

NEU

TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5501200	200	20	6	**4,00**
PZ5501250	250	23	6	**5,20**

TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5502230	230	35	0,64	6	**4,80**

SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5503140	140	73	0,60	6	**3,80**

TASSE

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**PZ5505250**	90	74	0,25	6	**4,80**
2.	**PZ5512135**	135	17	-	6	**3,90**

SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5504125	140	61	0,48	6	**4,50**

PLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5508345	350	260	28	6	**6,80**

SUPPENSCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5511700	135	80	0,70	6	**6,50**

SUPPENTASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5510300	95	60	0,30	6	**5,80**

BECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**PZ5507250**	80	87	0,27	6	**4,90**
2.	**PZ5507300**	80	90	0,30	6	**5,60**

Prima 2

NEU

TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5602255	215	35	0,55	6	**5,20**

TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5601150	150	18	6	**3,60**
PZ5601200	200	18	6	**3,80**
PZ5601255	255	26	6	**4,20**

SCHÜSSEL

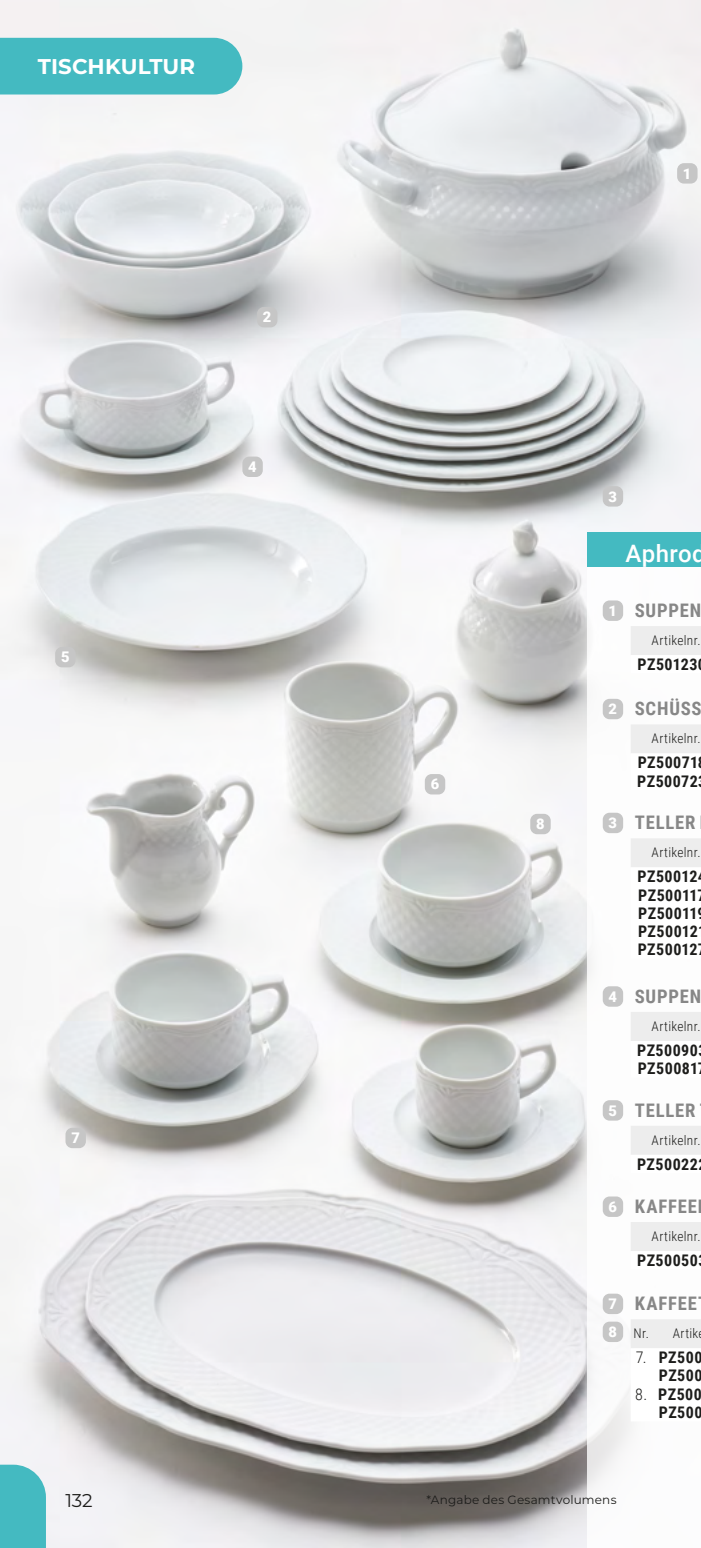
Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5603125	125	59	0,30	6	**3,70**
PZ5603160	160	51	0,55	6	**3,90**

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

- 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	**48,00**

2 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5007185	185	55	0,70	6	**6,40**
PZ5007230	230	65	1,40	6	**14,20**

3 TELLER FLACH MIT FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5001240	240	20	6	**8,70**
PZ5001170	170	20	6	**6,00**
PZ5001190	190	20	6	**6,80**
PZ5001210	210	20	6	**6,50**
PZ5001270	270	20	6	**12,30**

4 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5009030	Suppentasse	150	55	0,3	6	**8,10**
PZ5008170	Untertasse	170	-	-	6	**3,70**

5 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5002225	225	35	0,5	6	**6,90**

6 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5005030	80	85	0,3	6	**6,10**

7 KAFFEETASSE

8

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	**PZ5003010**	Kaffeetasse	85	55	0,19	6	**5,70**
	PZ5008160	Untertasse	160	-	-	6	**4,00**
8.	**PZ5003025**	Kaffeetasse	90	60	0,25	6	**6,40**
	PZ5008160	Untertasse	160	-	-	6	**4,00**

*Angabe des Gesamtvolumens

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
PZ5101170	170	15	6	**5,80**
PZ5101190	190	20	6	**6,20**
PZ5101210	210	20	6	**6,30**
PZ5101240	240	25	6	**7,50**
PZ5101270	270	25	6	**12,60**

2 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5102225	225	35	0,5	6	**7,00**

3 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103150	150	60	0,5	6	**6,50**

4 SCHÜSSEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103040	170	45	0,40	12	**5,40**
PZ5103060	185	55	0,60	12	**5,70**

5 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5106032	155	70	0,32	6	**8,80**
PZ5105160	160	-	-	6	**3,40**

6 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5109004	70	50	0,05	12	**5,50**

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	**6,20**
	PZ5105145	Untertasse	145	-	-	6	**3,40**
8.	**PZ5104025**	Kaffeetasse	90	70	0,25	6	**8,00**
	PZ5105160	Untertasse	160	-	-	6	**3,40**

9 DIPSCHÄLCHEN RUND

10

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
9.	**PZ5110006**	65	35	0,06	12	**2,90**
10.	**PZ5110010**	80	40	0,10	12	**3,40**

11 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5107280	280	205	25	6	**18,90**

*Angabe des Gesamtvolumens

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	**4,10**
PZ5206230	230	60	1,0	6	**10,30**

2 RISOTTOTELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5203260	260	90	1,7	6	**16,20**

3 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5203270	270	50	1,0	6	**10,40**
PZ5203290	290	50	1,3	6	**13,20**

4 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5213300	250	220	3,5	1	**72,00**

5 TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5201160	160	20	12	**4,40**
PZ5201170	170	20	6	**4,40**
PZ5201190	190	20	6	**4,20**
PZ5201210	210	25	6	**4,60**
PZ5201245	245	25	6	**5,50**
PZ5201265	265	35	6	**8,60**

6 TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5202230	230	40	0,25	6	**5,20**
PZ5202240	240	40	0,35	6	**5,60**

7 SUPPENTASSE

8

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	**PZ5210032**	Suppentasse	160	60	0,32	6	**6,40**
	PZ5208160	Untertasse	160	-	-	6	**3,20**
8.	**PZ5214032**	Suppentasse	140	60	0,32	6	**5,10**
	PZ5209160	Untertasse	160	-	-	6	**4,50**

9 SAUCIERE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5207020	145	60	0,22	6	**12,30**

10 SERVIERPLATTE OVAL

11

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
10.	**PZ5209241**	240	160	30	6	**13,40**
11.	**PZ5209280**	280	195	35	6	**15,00**

12 SERVIERPLATTE OVAL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5209240	240	140	35	6	**12,60**

*Angabe des Gesamtvolumens

Kaszub / Hel

1 MILCHKÄNNCHEN/GIESSER

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5212016	100	85	0,16	6	**10,70**

2 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5211025	100	80	0,25	6	**18,60**

3 AUFLAUFFÖRMCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5103115	115	50	0,3	12	**3,80**

4 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	**PZ5205010**	65	65	0,10	6	**3,80**
5.	**PZ5205025**	85	95	0,25	6	**5,80**
6.	**PZ5205040**	90	125	0,40	6	**7,50**

7 KAFFEEBECHER

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	**PZ5205035**	90	100	0,35	6	**4,80**
8.	**PZ5205060**	95	130	0,60	6	**5,40**

9 ESPRESSO- UND KAFFEETASSEN

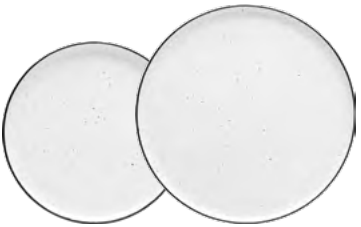
Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
9.	**PZ5203009**	Espressotasse	70	45	0,09	12	**4,70**
	PZ5208120	Untertasse	120	-	-	12	**2,60**
10.	**PZ5203020**	Kaffeetasse	90	60	0,20	6	**4,90**
	PZ5208150	Untertasse	155	-	-	6	**3,00**
11.	**PZ5203021**	Kaffeetasse	70	80	0,20	6	**5,60**
	PZ5208145	Untertasse	145	-	-	6	**2,90**

*Angabe des Gesamtvolumens

PORZELLANSERIE ART MIT SPRENKELMUSTER

Inspiration und Kreativität - mit farbigen Glasuren, handdekorierten Sprenkeln und akzentuierten Rändern überzeugen die Porzellane der Serie ART des Traditionsherstellers Lubiana.

NEU



TELLER FLACH, SERIE ANKARA ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6101200	200	17	6	**15,40**
PZ6101260	260	17	6	**26,00**

TELLER TIEF, SERIE ANKARA ART

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**PZ6102220**	220	43	1,4	6	**19,60**
2.	**PZ6102265**	265	62	1,6	6	**24,00**

OBER- UND UNTERTASSE, SERIE ANKARA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6103250	Obertasse	85	75	0,25	6	**19,20**
PZ6103150	Untertasse	150	18	-	6	**9,80**

HENKELBECHER UND UNTERTASSE, SERIE ANKARA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6103400	Henkelbecher	85	100	0,40	6	**19,50**
PZ6103150	Untertasse	150	18	-	6	**9,80**

*Angabe des Gesamtvolumens

NEU

TELLER FLACH, SERIE HOTEL ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6203210	210	27	12	**15,80**
PZ6203280	280	30	12	**41,00**

PASTATELLER, SERIE KASZUB ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5215240	240	47	0,7	6	**22,00**
PZ5215260	260	90	1,7	6	**29,20**

TELLER TIEF, SERIE HOTEL ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6203230	230	40	0,9	12	**20,20**

DIPPSCHÄLCHEN UND SCHALE, SERIE AMERYKA ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6401080	80	40	0,1	12	**10,60**
PZ6401115	115	50	0,3	12	**13,40**

OBER- UND UNTERTASSE, SERIE AIDA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6302280	Obertasse	105	65	0,28	12	**20,20**
PZ6302160	Untertasse	160	20	-	12	**10,20**

OBER- UND UNTERTASSE, SERIE AIDA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6302180	Obertasse	90	60	0,18	12	**17,40**
PZ6302145	Untertasse	145	20	-	12	**8,20**

NEU

TELLER FLACH, SERIE HOTEL ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6204210	210	27	12	**16,00**
PZ6204280	280	30	12	**41,00**

PASTATELLER, SERIE KASZUB ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5216240	240	47	0,7	6	**22,00**
PZ5216260	260	90	1,7	6	**29,20**

TELLER TIEF, SERIE HOTEL ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6204230	230	40	12	**20,20**

DIPPSCHÄLCHEN UND SCHALE, SERIE AMERYKA ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6402080	80	40	0,1	12	**10,60**
PZ6402115	115	50	0,3	12	**13,80**

OBER- UND UNTERTASSE, SERIE AIDA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6303280	Obertasse	105	65	0,28	12	**19,40**
PZ6303160	Untertasse	160	20	-	12	**10,20**

OBERTASSE, SERIE AIDA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6303180	Obertasse	90	60	0,18	12	**16,80**
PZ6303145	Untertasse	145	20	-	12	**7,90**

*Angabe des Gesamtvolumens

NEU

TELLER FLACH, SERIE HOTEL ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6205210	210	27	12	**16,00**
PZ6205280	280	30	12	**40,50**

PASTATELLER, SERIE KASZUB ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5217240	240	47	0,7	6	**22,40**
PZ5217260	260	90	1,7	6	**29,80**

TELLER TIEF, SERIE HOTEL ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6205230	230	40	12	**20,30**

DIPPSCHÄLCHEN UND SCHALE, SERIE AMERYKA ART

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6403080	80	40	0,1	12	**10,20**
PZ6403115	115	50	0,3	12	**13,80**

OBER- UND UNTERTASSE, SERIE AIDA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6304280	Obertasse	105	65	0,28	12	**19,60**
PZ6304160	Untertasse	160	20	-	12	**10,80**

OBER- UND UNTERTASSE, SERIE AIDA ART

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6304180	Obertasse	90	60	0,18	12	**17,20**
PZ6304145	Untertasse	145	20	-	12	**8,20**

HOTELPORZELLAN

Klassisches weißes, kratz- und stoßfestes Porzellan mit verstärkten Rändern für den uneingeschränkten Einsatz in der Gastronomie. Die universellen Formen und das zurückhaltende Design ergänzen jedes Ambiente stilvoll.

NEU

TELLER FLACH, SERIE HOTEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6201170	170	22	12	**5,80**
PZ6201190	190	24	12	**6,80**
PZ6201210	210	27	12	**7,20**
PZ6201230	230	28	12	**9,00**
PZ6201250	250	29	6	**10,80**
PZ6201280	280	30	6	**14,00**

TELLER TIEF, SERIE HOTEL

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6202280	230	40	-	12	**8,00**
PZ6202260	260	48	0,9	6	**11,50**

SCHALE, SERIE RITA

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6601650	150	62	0,65	6	**9,60**

OBER- UND UNTERTASSE, SERIE ANKARA

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**PZ6104250**	85	75	0,25	6	**14,90**
2.	**PZ6104150**	150	18	-	6	**5,60**

OBER- UND UNTERTASSE, SERIE AIDA

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**PZ6301160**	105	65	0,28	6	**8,90**
2.	**PZ6301280**	160	20	-	6	**4,20**

OBERTASSEN UND UNTERTASSEN, SERIE PAULA

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**PZ6501200**	86	70	0,20	12	**8,60**
2.	**PZ6501140**	140	18	-	12	**4,00**
3.	**PZ6501300**	113	71	0,30	6	**9,20**
4.	**PZ6501170**	170	23	-	12	**5,20**

HENKELBECHER UND UNTERTASSE, SERIE ANKARA

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**PZ6104400**	85	100	0,4	6	**11,40**
2.	**PZ6104150**	150	18	-	6	**5,60**

PASTA-/DESSERTTELLER, SERIE MUZA

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6701300	300	22	6	**26,00**

PASTA-/DESSERTTELLER, SERIE ROSA

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6801300	300	22	6	**28,00**

*Angabe des Gesamtvolumens

NEU

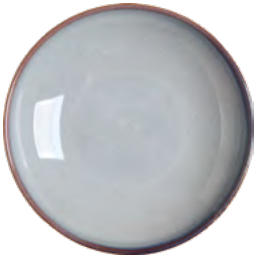
MOON

Modernes Design trifft auf Natürlichkeit. Die von einem braunen Rand akzentuierten Schalen und Teller leuchten durch die glänzende Effektglasur in einem hellen Grau wie der Mond. Oberflächliche Kratzer in der Effektglasur gelten nach längerem Gebrauch als normale Gebrauchsspuren und können nicht reklamiert werden.

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück

TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5701180	180	23	6	**11,60**



TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5701230	230	26	6	**17,00**

TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5701280	280	30	4	**23,00**

SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5704150	150	48	6	**10,60**

SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5704180	180	53	6	**13,30**

SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5704200	200	67	6	**19,30**

TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5702230	230	47	4	**19,70**

TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5702260	260	47	4	**23,00**

NEU

SAND

Das moderne Design gepaart mit der warmen Farbe des Sandes bringt den Wohlfühlfaktor auf den Tisch. Oberflächliche Kratzer in der Effektglasur gelten nach längerem Gebrauch als normale Gebrauchsspuren und können nicht reklamiert werden.

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück

TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5801150	150	20	4	**9,10**
PZ5801170	170	22	4	**10,00**
PZ5801210	210	22	4	**15,40**
PZ5801270	270	25	4	**20,90**

SCHALE FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5804210	210	45	4	**17,90**

SCHALE FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5804150	150	43	4	**10,70**
PZ5804170	170	45	4	**12,10**

HENKELBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5807270	76	85	0,27	6	**8,30**

DIP SCHÄLCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5804065	65	35	12	**3,90**

SERVIERPLATTE

- oval

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5808270	270	133	22	6	**19,00**

*Angabe des Gesamtvolumens

NEU

RUSTY

RUSTY ist das absolute Trendgeschirr im Industriedesign. Die moderne Form in Verbindung mit dem Used Look der Oberfläche macht das Service zu etwas Besonderem. Oberflächliche Kratzer in der Effektglasur gelten nach längerem Gebrauch als normale Gebrauchsspuren und können nicht reklamiert werden.

- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück

TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5901150	150	20	4	**9,10**
PZ5901170	170	22	4	**10,00**
PZ5901210	210	22	4	**15,40**
PZ5901270	270	25	4	**20,90**

SCHALE FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5904210	210	45	4	**17,90**

SCHALE FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5904150	150	43	4	**10,70**
PZ5904170	170	45	4	**12,10**

HENKELBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5907270	76	85	0,27	6	**8,30**

DIP SCHÄLCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5904065	65	35	12	**3,90**

SERVIERPLATTE

- oval

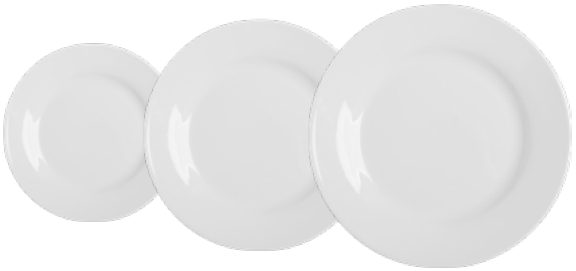
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ5908270	270	133	22	6	**19,00**

*Angabe des Gesamtvolumens

CLASSIC

NEU

- reinweißes Hotelporzellan
- abrieb- und kratzfeste Glasur
- stapelbar
- für alle Mahlzeiten kombinierbar
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preis pro Stück



TELLER FLACH

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6001160	160	18	6	**3,90**
PZ6001210	210	24	6	**4,80**
PZ6001270	270	26	6	**8,50**

TELLER TIEF

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6002220	220	45	6	**6,20**

SCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6004140	140	85	6	**5,50**

SALATSCHALE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6004115	115	62	0,80	6	**4,20**
PZ6004200	200	95	1,50	3	**13,10**

HENKELBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6007280	70	90	0,28	6	**4,10**
PZ6007300	80	92	0,30	6	**4,30**

ESPRESSOTASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6005090	65	45	0,09	12	**2,80**
PZ6006115	115	-	-	12	**2,40**

KAFFEETASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6005180	81	60	0,18	12	**3,70**
PZ6006145	145	-	-	12	**3,10**

KAFFEETASSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ6005250	90	60	0,25	12	**4,30**
PZ6006160	160	-	-	6	**4,00**

*Angabe des Gesamtvolumens

PORZELLANSERIE ISABELL

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

*Angabe des Gesamtvolumens

1 SCHÜSSEL ECKIG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2306170	200	200	90	1,700	4	**12,50**

2 TEEKANNE MIT TEETASSE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317001	170	135	0,350	1	**19,20**

3 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307035	85	95	0,320	12	**3,30**

4 GIESSER MIT HENKEL

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2316010	80	85	0,100	6	**3,40**

5 PASTATELLER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2305270	270	42	0,300	2	**22,00**

6 SCHÜSSEL RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2311040	130	55	0,400	12	**4,60**
PZ2311055	145	65	0,550	12	**5,70**

7 AUFLAUFFORMEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2318006	70	32	0,060	24	**2,00**
PZ2318010	80	35	0,100	12	**1,50**
PZ2318013	90	40	0,130	12	**2,00**

*Angabe des Gesamtvolumens

stalgast

1 TELLER FLACH FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2301170	170	20	12	**2,10**
PZ2301180	180	22	6	**3,20**
PZ2301200	200	23	12	**3,60**
PZ2301230	230	23	6	**4,80**
PZ2301240	240	23	4	**5,20**
PZ2301250	250	25	4	**5,80**
PZ2301260	260	25	4	**6,00**
PZ2301280	280	33	6	**9,30**
PZ2301310	310	30	3	**13,00**

2 TELLER TIEF FAHNE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2305200	200	40	0,210	6	**4,60**
PZ2305230	230	40	0,300	4	**5,50**
PZ2305250	250	45	0,350	4	**9,50**
PZ2305305	305	45	0,550	3	**17,70**

3 DIPSCHÄLCHEN RUND

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2322003	50	18	0,020	24	**1,30**

4 CAPPUCCINOTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323026	Obertasse	100	65	0,260	6	**3,00**
PZ2323003	Untertasse	145	20	-	12	**1,70**

5 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2323017	Obertasse	85	60	0,170	12	**3,00**
PZ2323002	Untertasse	140	20	-	12	**1,60**

6 SUPPENTASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2313027	Obertasse	100	60	0,270	6	**4,10**
PZ2313001	Untertasse	140	20	-	12	**2,40**
PZ2313038	Obertasse	120	75	0,380	6	**5,20**
PZ2313002	Untertasse	140	25	-	12	**3,10**

*Angabe des Gesamtvolumens

1 SUPPENTERRINE

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2314350	300	175	3,500	1	**36,80**

2 TELLER FLACH COUP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2320360	360	35	3	**32,60**
PZ2320410	410	42	3	**44,00**

3 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307030	80	92	0,300	12	**3,10**

4 KAFFEEBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2307028	80	100	0,280	12	**4,00**

5 KÄNNCHEN

Artikelnr.	B mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317040	160	98	0,400	2	**9,90**
PZ2318064	170	120	0,640	2	**11,00**

6 KAFFEETASSE

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2319025	Obertasse	85	55	0,200	12	**3,20**
PZ2319002	Untertasse	155	24	-	12	**1,60**
PZ2319030	Obertasse	95	60	0,300	12	**3,90**
PZ2319003	Untertasse	160	24	-	12	**2,60**

7 ZUCKERDOSE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
PZ2317002	96	101	0,320	6	**5,20**

*Angabe des Gesamtvolumens

stalgast

GLASSERIE SORGENTE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL8202460	83	152	0,460	6	**5,30**

GLASSERIE STONE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL8203390**	Tumbler	89	107	0,390	6	**6,20**
2.	**GL8203490**	Longdrink-Glas	83	155	0,490	6	**7,40**

COCKTAILGLAS

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL8201420**	87	174	0,420	6	**7,00**
2.	**GL8201500**	87	194	0,500	6	**6,40**

GLASSERIE LOUNGE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL8204275**	Tumbler	81	82	0,390	6	**5,00**
2.	**GL8204370**	Longdrink-Glas	88	106	0,490	6	**7,00**

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	**4,30**
2.	**GL0802545**	Weinglas	70-82	235	0,545	6	**4,50**
3.	**GL0804780**	Weinglas	72-85	244	0,620	6	**4,70**
4.	**GL0803620**	Burgunderglas	80-85	228	0,780	6	**5,20**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
5.	**GL0805170**	Sektglas	52-70	225	0,170	6	**4,40**
6.	**GL0806220**	Martiniglas	114-82	178	0,220	6	**4,70**
7.	**GL0807460**	Margaritaschale	115-85	220	0,460	6	**5,30**

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	**1,60**
GL7102400	73	155	0,400	12	**2,60**

SCHRAUBDECKEL

Artikelnr.	Beschreibung	Ø mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7199002	Schraubdeckel für die Gläser GL7102200 und GL7102400	56	6	**0,80**

GLÄSER „QUATTRO STAGIONI"

- ohne Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7104250	86	93	0,250	12	**2,90**

EINMACHGLAS

- inkl. Deckel mit Gummidichtung

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7101350	98	100	0,350	6	**6,80**

GLASKRUG „QUATTRO STAGIONI"

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL7103415	78	136	0,415	12	**5,60**

GLASFLASCHE BASIC ECKIG

- mit Bügelverschluss

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL6902250	192	0,250	12	**4,20**
GL6902500	253	0,500	12	**5,80**

*Angabe des Gesamtvolumens

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	**3,90**
2.	**GL4003300**	116	125	0,300	6	**5,70**
3.	**GL4003375**	130	90	0,375	12	**5,00**

4

5

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
4.	**GL4004260**	104	94	0,260	6	**3,80**
5.	**GL4004300**	125	180	0,300	6	**10,40**

GLASSERIE PALOMINO

Paşabahçe PROFESSIONAL

NEU

1 2 3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL8740350**	Wasserglas	64-75	202	0,350	6	**4,20**
2.	**GL8741445**	Weißweinglas	70-75	221	0,445	6	**4,66**
3.	**GL8742610**	Rotweinglas	75-82	230	0,610	6	**5,20**

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	**1,60**
2.	**GL0102265**	Sektschale	95-66	134	0,265	12	**2,40**
3.	**GL0103190**	Martiniglas	107-64	136	0,190	12	**2,50**
4.	**GL0109175**	Weinglas	70	132	0,175	12	**1,80**
5.	**GL0105280**	Weinglas	64-66	150	0,210	12	**1,90**
6.	**GL0104210**	Weinglas	68-66	160	0,280	12	**2,00**
7.	**GL0106180**	Sektglas	51-64	190	0,180	12	**1,90**

*Angabe des Gesamtvolumens

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	**2,00**
2.	**GL0202260**	Weinglas	75-66	172	0,260	12	**2,10**
3.	**GL0201460**	Weinglas	91-76	207	0,460	12	**2,30**
4.	**GL0203200**	Sektglas	50-64	212	0,200	12	**2,10**

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	**2,40**
2.	**GL0603490**	Weinglas	64	218	0,490	6	**4,20**
3.	**GL0604350**	Weinglas	57	217	0,350	6	**4,20**
4.	**GL0605195**	Sektglas	45	226	0,195	6	**3,60**

GLASSERIE ICONIC

- stillvolles, modernes Glas
- transparent
- flacher Boden und leicht konischer Kelch
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- angegebene Füllmenge entspricht der Füllmenge bis zum Rand

NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL7803265**	Weißweinglas	67-66	193	0,265	6	**4,40**
2.	**GL7804425**	Rotweinglas	75-76	208	0,425	6	**5,20**
3.	**GL7805190**	Sektglas	62-47	217	0,190	6	**5,10**

*Angabe des Gesamtvolumens

GLASSERIE CASABLANCA

- 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	**1,40**
2.	**GL2110140**	Aperitifglas	72-47	80	0,140	12	**1,40**
3.	**GL2106200**	Whiskybecher	79	84	0,200	12	**1,50**
4.	**GL2111240**	Whiskybecher	84	90	0,240	12	**1,80**
5.	**GL2102350**	Whiskybecher	92-65	100	0,350	12	**1,90**
6.	**GL2105290**	Longdrinkglas	78-59	120	0,290	12	**1,70**
7.	**GL2103360**	Longdrinkglas	83-61	122	0,360	12	**2,00**
8.	**GL2107360**	Longdrinkglas	80-55	150	0,360	12	**2,00**
9.	**GL2104400**	Longdrinkglas	87	132	0,400	12	**2,60**
10.	**GL2108475**	Longdrinkglas	86-51	160	0,475	12	**2,50**
11.	**GL2101013**	Krug	210-80	195	1,300	6	**14,00**

*Angabe des Gesamtvolumens

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

1 2 3 4 5 6 7 8

9 10 11 12 13 14 15

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL6701062**	Schnapsglas	82-42	61	0,062	12	**2,20**
2.	**GL6701060**	Likörglas	52	90	0,06	12	**4,00**
3.	**GL6702320**	Weinglas	87-75	151	0,320	12	**5,00**
4.	**GL6703255**	Sektschale	110-82	157	0,255	12	**5,60**
5.	**GL6703230**	Martinischale	116	172	0,230	12	**6,50**
6.	**GL6702330**	Weinglas	88	195	0,330	12	**5,30**
7.	**GL6704500**	Cocktailglas	100-85	198	0,500	12	**6,20**
8.	**GL6702175**	Sektglas	64	225	0,175	4	**5,40**
9.	**GL6705200**	Trinkglas	72-67	83	0,200	12	**3,40**
10.	**GL6705340**	Trinkglas	85-79	96	0,340	12	**4,40**
11.	**GL6706295**	Longdrinkglas	67-62	143	0,295	12	**4,00**
12.	**GL6706365**	Longdrinkglas	72-66	153	0,365	12	**5,10**
13.	**GL6706450**	Longdrinkglas	77-70	161	0,450	12	**4,80**
14.	**GL6706345**	Longdrinkglas	79	148	0,345	6	**5,60**
15.	**GL6713450**	Longdrinkglas	86	160	0,450	6	**6,60**
16.	**GL6707725**	Rührglas	107	150	0,725	6	**12,00**
17.	**GL6714940**	Wein-/Wasserkaraffe	65-118	264	0,940	1	**8,20**
18.	**GL6715310**	Henkelbecher	74	115	0,315	2	**9,80**

16 17 18

NEU

GLASSERIE SIDE

1 2 3

4 5 6

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL1505060**	Schnapsglas	45-43	68	0,060	12	**1,20**
2.	**GL1509060**	Schnapsglas	38	98	0,060	12	**1,40**
3.	**GL1501220**	Whiskybecher	74-69	89	0,220	12	**1,70**
4.	**GL1506315**	Whiskybecher	83-78	94	0,315	12	**2,20**
5.	**GL1504290**	Longdrinkglas	63-59	140	0,290	12	**1,90**
6.	**GL1503300**	Longdrinkglas	60-53	166	0,300	12	**2,00**

GLASSERIE TOKIO

NEU

1 2

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL9101270**	Trinkglas, hoch	58-66	84	0,270	6	**4,40**
2.	**GL9102390**	Trinkglas, hoch	56-62	130	0,390	6	**5,60**

SCHNAPSGLÄSER

1 2 3 4 5

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL1201040**	44-35	71	0,040	12	**1,30**
2.	**GL1202031**	50-35	59	0,030	12	**1,30**
3.	**GL1203040**	50-35	60	0,040	12	**1,30**
4.	**GL1205060**	52-34	88	0,060	12	**1,40**
5.	**GL7605060**	46	66	0,060	12	**2,80**

*Angabe des Gesamtvolumens

COCKTAILGLÄSER

1

2

3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL1301450**	Cocktailglas	85-80	198	0,450	12	**3,50**
2.	**GL1302370**	Cocktailglas	74-71	178	0,370	12	**3,30**
3.	**GL1303300**	Margaritaschale	115-70	169	0,300	12	**2,90**

GLASSERIE ELYSIA

1 2 3 4 5

6

7

8

NEU

9

NEU

10

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL7601210**	Tumbler	85	73	0,210	12	**3,60**
2.	**GL7601355**	Tumbler	84	98	0,355	12	**4,90**
3.	**GL7602445**	Longdrinkglas	76	150	0,445	12	**5,10**
4.	**GL7602280**	Longdrinkglas	66	140	0,280	12	**4,60**
5.	**GL7605060**	Schnapsglas	46	66	0,060	12	**2,80**
6.	**GL7604260**	Champagnerschale	101	164	0,260	6	**5,40**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
7.	**GL7604500**	Cocktailschale	101	198	0,500	6	**7,70**
8.	**GL3601200**	Eisbecher	100-70	98	0,250	12	**8,90**
9.	**GL6301330**	Wein-/ Wasserkaraffe	65-118	264	0,940	6	**7,80**
10.	**GL7610310**	Henkelbecher	74	116	0,310	2	**8,20**

*Angabe des Gesamtvolumens

GLASSERIE HILL

- gehärtetes Glas mit hoher Beständigkeit gegen mechanische und thermische Beschädigung
- funktionales, symmetrisches Design im Bauhaus-Stil
- Verkauf in Verpackungseinheiten

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL6101100**	Trinkglas	65-55	92	0,200	12	**3,20**
2.	**GL6101230**	Trinkglas	80-70	87	0,300	12	**3,80**
3.	**GL6101300**	Trinkglas	70-59	130	0,350	4	**4,20**
4.	**GL6101365**	Henkelbecher	80-69	100	0,320	2	**5,40**

NEU

GLASSERIE ECHO

NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL1002365**	Trinkglas	85-54	88	0,300	3	**2,40**
2.	**GL1003500**	Trinkglas	75-47	99	0,260	6	**2,60**
3.	**GL1004650**	Trinkglas	79-51	119	0,350	6	**2,80**
4.	**GL1005200**	Glasschale	120-74	50	0,320	6	**2,60**

*Angabe des Gesamtvolumens

GLASSERIE JOY

1 2 3 4 5

6 7 8 9

NEU

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL0902115**	Schnapsglas	51-34	74	0,060	4	**3,60**
2.	**GL0903710**	Whiskyglas	87-60	89	0,280	4	**4,80**
3.	**GL0904350**	Whiskyglas	94-65	96	0,360	4	**5,40**
4.	**GL0905600**	Longdrinkglas	79-55	123	0,295	4	**4,80**
5.	**GL1104230**	Longdrinkglas	84-59	131	0,365	4	**5,20**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
6.	**GL0906190**	Sektglas	67-66	220	0,175	4	**5,40**
7.	**GL1102150**	Champagnerschale	121-72	147	0,255	4	**6,40**
8.	**GL1105480**	Cocktailglas	105-85	210	0,500	4	**7,00**
9.	**GL1103290**	Martiniglas	188-72	160	0,230	4	**6,20**

GLASSERIE RAIN

NEU

1 2 3 4

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL8720300**	Whiskyglas	87-74	87	0,300	3	**3,20**
2.	**GL8721250**	Trinkglas	76-62	102	0,250	3	**3,00**
3.	**GL8722350**	Trinkglas	80-64	80	0,350	3	**3,60**
4.	**GL8727107**	Fingerfood-Glasschälchen	107-99	53	0,300	4	**3,80**

*Angabe des Gesamtvolumens

GLASSERIE ISTANBUL

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL1402185**	Whiskybecher	69	80	0,185	12	**1,20**
2.	**GL1403240**	Whiskybecher	74-69	89	0,240	12	**1,20**
3.	**GL1401290**	Longdrinkglas	62-58	134	0,290	12	**1,20**

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	**2,30**

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	**5,30**

LATTE MACCHIATO GLAS

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL3001260	78-68	146	0,260	12	**4,00**
GL3002360	84-75	162	0,360	6	**4,20**

IRISH COFFEE GLAS

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL2901225	76-69	146	0,225	12	**3,60**

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

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	**3,90**
2.	**GL7323590**	Bierglas	0,4	88	158	0,590	6	**2,90**

AUFLAUFFÖRMCHEN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5301180	92-54	58	0,180	24	**1,80**

*Angabe des Gesamtvolumens

EISBECHER

1

2

3

4

5

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL4201280**	100-65	82	0,28	6	**2,60**
2.	**GL3901270**	102-68	142	0,27	6	**3,50**
3.	**GL6710250**	98-70	103	0,25	12	**7,20**

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto	
4.	**GL3601200**	100-70	98	0,25	12	**8,90**	
5.	**GL4003245**	100-72	105	0,24	2	**4,20**	NEU

GLASSCHALEN

- gehärtetes Glas mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen mechanische und thermische Belastungen

2

5

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**KG2302120**	120	53	0,31	6	**2,30**
2.	**KG2302140**	140	63	0,55	6	**3,10**
3.	**KG2302172**	172	76	1,20	6	**4,20**
4.	**KG2302200**	200	87	1,60	6	**5,30**
5.	**KG2302230**	230	101	2,50	6	**7,10**
6.	**KG2302262**	262	113	3,70	6	**10,20**

ASCHENBECHER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5201107	84-107	37	12	**1,90**

KAFFEEGLÄSER

- gehärtetes Glas

1

2

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL2803240**	76-49	110	0,240	12	**2,60**
2.	**GL2804380**	82-55	149	0,380	12	**4,00**

BIERGLAS

1

2

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL2204568**	Irish Pint Bierglas	85	160	0,568	6	**4,10**
2.	**GL2204585**	Nonik Pint Bierglas	90	152	0,585	6	**3,10**

BIERSEIDEL

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL2201385**	77-70	134	0,385	12	**4,20**
2.	**GL2202500**	85-97	136	0,500	12	**4,10**
3.	**GL2203655**	92-103	154	0,655	12	**5,20**

1 2 3

BIERGLAS

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

1 2

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL2501320**	80-58	180	0,320	12	**2,40**
2.	**GL2601410**	70-62	210	0,410	6	**2,60**
	GL2602510	75-70	220	0,510	6	**2,70**
	GL2603660	80-73	235	0,660	6	**3,20**

BIERGLAS

1 2

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL2703285**	72	120,5	0,285	48	**1,80**
2.	**GL2703570**	88	154	0,570	48	**2,40**

PILSENER BIERGLÄSER

1 2

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL2706380**	67	188	0,380	6	**3,00**
2.	**GL8102395**	72	180	0,395	6	**3,80**

GLÄSERPOLIERMASCHINE

- 5 Walzen zum Trocknen und Polieren von Gläsern
- mit Heißluftgebläse
- Polierzeit: 8-10 Sekunden
- Ersatzwalzen: Artikelnummer BE0903099

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BE0901230**	290	345	520	41	1,15	230	**1420,00**
2.	**BE0902230**	310	310	510	41	1,15	230	**1280,00**

INOX

NEU

ERSATZWALZEN

Artikelnr.	Preis (€) netto
BE0903099	**189,00**

NEU

*Angabe des Gesamtvolumens

WASSER- UND LIMONADENKRUG

• mit Eislippe

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL7702150**	104	227	1,50	6	**10,00**
2.	**GL3385025**	120	248	2,50	1	**11,00**

1 2

WEIN- / WASSERKARAFFE

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL4701250**	51-63	172	0,25	12	**3,60**
	GL4702500	64-80	203	0,50	6	**4,70**
	GL4703100	79-94	249	1,00	6	**5,80**
2.	**GL4901250**	60-67	176	0,25	12	**2,70**
3.	**GL3384350**	65	172	0,35	12	**4,00**
	GL3384500	81	230	0,50	12	**7,00**
	GL7701118	100	203	1,18	6	**5,70**
4.	**GL6301330**	65-118	264	0,940	1	**7,80**
5.	**GL6714940**	65-118	264	0,940	6	**8,20**

1 2 3

NEU

4

NEU

5

*Angabe des Gesamtvolumens

NEU

1 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4101002	115	**6,40**

2 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Karten- / Serviettenhalter

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4102002	115	**11,20**

3 MENAGE 4-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer
- Essigflasche
- Ölflasche

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4104004	180	**16,10**

4 MENAGE 2-TEILIG

- Salzstreuer
- Pfefferstreuer

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4101022	145	**12,10**

5 MENAGE 4-TEILIG

- verchromt
- inkl. Salz-/Pfefferstreuer, Essig- und Ölflasche aus Glas
- Streukopf und Ausgießer aus Edelstahl

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4110004	170	**12,00**

6 ERSATZSTREUER SALZ / PFEFFER

Artikelnr.	Preis (€) netto
TT4199001	**2,30**

SAUCIERE

INOX

Artikelnr.	Inh* Liter	Preis (€) netto
TT4410015	0,15	**5,70**
TT4411025	0,25	**7,10**
TT4412045	0,45	**10,70**

EIERBECHER

INOX

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4406243	50	**1,80**

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	**31,10**

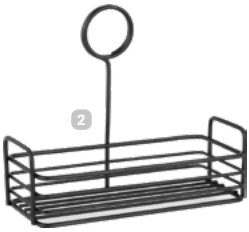
*Angabe des Gesamtvolumens

stalgast

NEU

1

3



2

GEWÜRZSTÄNDER

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**TT4413165**	165	-	216	**8,60**
2.	**TT4413195**	195	86	180	**7,90**
3.	**TT4413155**	155	135	140	**21,50**

NEU

ZUCKERSTREUER

- Schraubverschluss mit Dosierer aus Edelstahl

Artikelnr.	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
TT4014180	0,18	6	**21,00**

TISCHMÜLLEIMER

- abnehmbarer Schwingdeckel

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	Preis (€) netto
TT4013015	120	160	1,5	**15,20**

1

2

3

NEU

4

SALZ-/PFEFFERSTREUER

Nr.	Artikelnr.	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**TT6601001**	0,06	12	**13,00**
2.	**TT6602002**	0,09	12	**14,00**
3.	**TT6603003**	0,03	12	**13,00**
4.	**TT6604004**	0,06	12	**13,50**

KARTENHALTER MIT KLEMME

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4109102	102	**2,90**

TISCHTUCHKLAMMER

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
TT6701001	48	41	**1,80**

SUPPENTASSE

- aus durablem Glas

NEU

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL4012410	140-70	77	0,410	12	**4,20**

ÖL-/ESSIGFLASCHE

NEU

Artikelnr.	Inh* Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
GL5301001	0,18	6	**24,20**

SERVIETTENHALTER

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

NEU

1

INOX

2

3

NEU

4

5

NEU

6

Cr

7

NEU

8

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**TT4402001**	110	28	80	**5,30**
2.	**TT4415087**	120	30	87	**6,80**
3.	**TT4401001**	-	-	80	**8,30**
4.	**TT4403001**	-	-	80	**11,20**

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
5.	**TT4110075**	-	-	75	**8,40**
6.	**TT4416075**	-	-	75	**8,70**
7.	**TT4405190**	195	195	190	**16,10**
8.	**TT4414195**	195	195	78	**13,40**

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	**9,90**
2.	**BB0303014**	100	115	185	**10,30**

SCHNECKENPLATTE- UND BESTECK

- TT4409200 - für sechs Schnecken

1

2

3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
1.	**TT4407001**	Schneckengabel	-	-	135	**2,30**
2.	**TT4408001**	Schneckenzange	-	-	-	**4,50**
3.	**TT4409200**	Schneckenplatte	200	170	-	**7,50**

*Angabe des Gesamtvolumens

GEWÜRZMÜHLEN

- Gehäuse aus Gummibaumholz
- TT4016213, TT4017263: korrosionsbeständiges Keramikmahlwerk, empfohlen zum Mahlen von Salz und anderen Gewürzen
- TT4016312, TT4017365: Mahlwerk aus langlebigem Edelstahl, empfohlen zum Mahlen von Pfeffer und anderen Gewürzen

NEU

Nr.	Artikelnr.	Schleifen	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**TT4016213**	Salzmühle	50	213	**9,60**
2.	**TT4016312**	Pfeffermühle	60	312	**14,20**
3.	**TT4017263**	Salzmühle	55	263	**13,00**
4.	**TT4017365**	Pfeffermühle	60	365	**24,00**

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	**37,60**

BESTECKKORB

PP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
TT4305270	270	100	50	**11,40**

BROT- /BUFFETKÖRBE

PP

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**TT4204230**	oval	230	150	65	**3,70**
2.	**TT4304235**	oval	235	150	70	**10,10**

NEU

BROTKORB

• oval

PP

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**TT4308225**	255	180	80	**9,60**
2.	**TT4309225**	255	180	80	**9,60**

NEU

BROTKORB

• rund

PP

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**TT4308210**	210	80	**8,40**
2.	**TT4309210**	210	80	**8,40**

NEU

BROTKORB

• länglich

PP

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**TT4308380**	380	165	80	**11,40**
2.	**TT4309380**	380	165	80	**11,40**

NEU

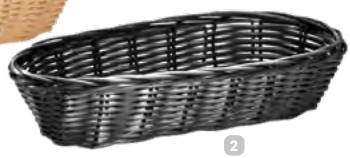
Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
3.	**BB3701230**	230	115	75	**4,20**
4.	**BB3703230**	230	115	75	**4,20**

NEU

BUFFET-/ BESTECKKORB

PP

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BB3702230**	230	90	50	**3,60**
2.	**BB3704230**	230	90	50	**3,60**



*Angabe des Gesamtvolumens

stalgast

SUPPENTERRINE

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

INOX

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	**96,00**
2.	**TT4699395**	rund	395	-	-	**74,00**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	L mm	H mm	Inh* Liter	Preis (€) netto
1.	**TT4503300**	Suppenterrine	245	-	135	3,0	**37,20**
2.	**TT4501010**	Schöpflöffel zur Suppenterrine	80	330	-	0,09	**9,30**
3.	**TT4502001**	Deckel zur Suppenterrine	245	-	-	-	**19,40**

LED-TISCHLEUCHTEN

- 3-5 Stunden Leuchtdauer
- Touch-Bedienung
- stufenlos dimmbar
- wiederaufladbarer 1200-mAh-Akku

Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**TT6202320**		80	-	-	320	**42,00**
2.	**TT6203320**		80	-	-	320	**42,00**
3.	**TT6204375**		-	110	110	375	**45,00**
4.	**TT6205375**		-	110	110	375	**45,00**
5.	**TT6206375**		-	110	110	375	**38,00**

NEU

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 173-187
Transportbehälter 188-190
Thermoboxen, Thermobehälter . . . 191, 193-195
Pizzataschen 192
Vakuumier-, Siegelgeräte und Zubehör 196-198
Transport-und Servierwagen 199-200
Lagerregale 201-202

GASTRONORMBEHÄLTER ONSET

+300 −40 INOX

GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1911020	530	325	20	2,2	**24,40**
GN1911040	530	325	40	5,0	**26,40**
GN1911060	530	325	65	8,0	**29,30**
GN1911100	530	325	100	14,0	**44,90**

GN 1/2

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1912040	325	265	40	2,0	**17,60**
GN1912060	325	265	65	3,5	**19,60**
GN1912100	325	265	100	6,0	**26,40**
GN19120150	325	265	150	8,5	**33,20**
GN19120200	325	265	200	11,5	**46,90**

GN 1/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1913040	325	176	40	1,5	**15,70**
GN1913060	325	176	65	2,5	**16,60**
GN1913100	325	176	100	3,7	**25,00**
GN1913150	325	176	150	5,7	**35,20**
GN1913200	325	176	200	7,3	**47,90**

GN 1/4

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1914100	265	162	100	2,8	**20,50**
GN1914150	265	162	150	3,6	**28,30**

GN 1/6

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1916100	176	162	100	1,6	**14,70**
GN1916150	176	162	150	2,0	**23,50**

GN 1/9

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1919065	176	108	65	0,5	**10,80**
GN1919100	176	108	100	0,8	**18,60**

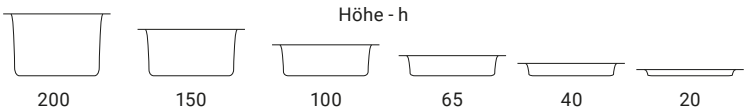
GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2011065	530	325	65	8,0	**43,00**
GN2011100	530	325	100	14,0	**62,50**

GN DECKEL

- geeignet für GN-Behälter der Serie ONSET

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1911001	GN 1/1	**27,90**
GN1912001	GN 1/2	**14,70**
GN1913001	GN 1/3	**12,70**
GN1914001	GN 1/4	**12,70**
GN1916001	GN 1/6	**9,80**
GN1919001	GN 1/9	**7,90**



GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD

GN 2/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0121020	650	530	20	4,4	**35,90**
GN0121040	650	530	40	9,0	**37,10**
GN0121065	650	530	65	18,0	**41,20**
GN0121100	650	530	100	30,0	**50,60**
GN0121150	650	530	150	42,0	**62,40**
GN0121200	650	530	200	58,0	**77,30**

GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0111020	530	325	20	2,2	**13,80**
GN0111040	530	325	40	5,0	**15,10**
GN0111065	530	325	65	8,0	**16,40**
GN0111100	530	325	100	14,0	**20,40**
GN0111150	530	325	150	19,0	**30,80**
GN0111200	530	325	200	26,0	**41,20**

GN 2/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0123020	354	325	20	1,5	**11,00**
GN0123040	354	325	40	3,5	**12,30**
GN0123065	354	325	65	5,5	**14,60**
GN0123100	354	325	100	8,0	**19,80**
GN0123150	354	325	150	12,0	**27,90**
GN0123200	354	325	200	18,0	**34,20**

GN 1/2

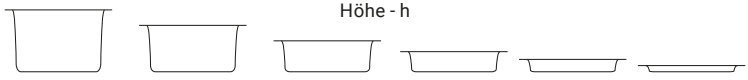
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0112020	325	265	20	1,2	**7,80**
GN0112040	325	265	40	2,0	**8,60**
GN0112065	325	265	65	3,5	**9,50**
GN0112100	325	265	100	6,0	**12,50**
GN0112150	325	265	150	8,5	**19,60**
GN0112200	325	265	200	11,5	**23,90**

GN 2/4

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0124040	530	162	40	1,75	**10,80**
GN0124065	530	162	65	3,50	**12,60**
GN0124100	530	162	100	5,50	**16,50**

GN 1/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0113020	325	176	20	0,7	**6,30**
GN0113040	325	176	40	1,5	**7,40**
GN0113065	325	176	65	2,5	**8,10**
GN0113100	325	176	100	3,7	**10,40**
GN0113150	325	176	150	5,7	**18,30**
GN0113200	325	176	200	7,3	**20,80**



GN 1/4

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0114020	265	162	20	0,4	**4,80**
GN0114040	265	162	40	1,0	**6,30**
GN0114065	265	162	65	1,7	**7,40**
GN0114100	265	162	100	2,8	**8,90**
GN0114150	265	162	150	3,6	**15,50**
GN0114200	265	162	200	5,0	**16,90**

GN 1/6

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0116065	176	162	65	1,0	**5,60**
GN0116100	176	162	100	1,6	**7,70**
GN0116150	176	162	150	2,0	**11,70**
GN0116200	176	162	200	2,8	**16,10**

GN 1/9

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0119065	176	108	65	0,5	**4,40**
GN0119100	176	108	100	0,8	**7,70**
GN0119150	176	108	150	1,4	**9,50**

GN DECKEL

- geeignet für GN-Behälter der Serie STANDARD

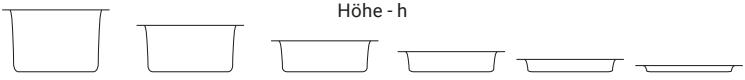
Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0121001	GN 2/1	**40,00**
GN0111001	GN 1/1	**13,00**
GN0123001	GN 2/3	**12,60**
GN0112001	GN 1/2	**8,10**
GN0124001	GN 2/4	**8,70**
GN0113001	GN 1/3	**6,00**
GN0114001	GN 1/4	**5,40**
GN0116001	GN 1/6	**3,70**
GN0119001	GN 1/9	**3,20**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN01112100	132	108	100	0,5	**6,20**

GN DECKEL LUFTDICHT

- mit Silikondichtung
- mit Entlüftungsventil
- geeignet für Behälter ab 65 mm Höhe
- temperaturbeständig bis 220°C
- geeignet für GN-Behälter der Serie STANDARD

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0111002	GN 1/1	**43,30**
GN0123002	GN 2/3	**36,60**
GN0112002	GN 1/2	**28,50**
GN0113002	GN 1/3	**25,00**
GN0114002	GN 1/4	**23,40**
GN0116002	GN 1/6	**19,30**



GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD MIT FALLGRIFFEN

- ideal für Bains Marie, Speisenausgabe und Thermobehälter
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 176

GN 1/2

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0512100	325	265	100	6,0	**16,80**

GN 1/6

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0516100	176	162	100	1,6	**11,50**

GASTRONORMBEHÄLTER STANDARD PERFORIERT

- ideal zum Dämpfen in Konvektomaten

GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0311020	530	325	20	2,2	**19,60**
GN0311040	530	325	40	5,0	**21,50**
GN0311065	530	325	65	8,0	**24,40**
GN0311100	530	325	100	14,0	**30,30**
GN0311150	530	325	150	19,0	**46,70**
GN0311200	530	325	200	26,0	**51,30**

GN 2/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0323065	354	325	65	5,5	**17,70**

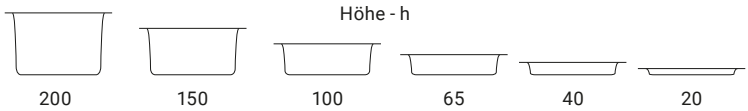
GN 1/2

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0312065	325	265	65	3,5	**12,80**
GN0312100	325	265	100	6,0	**15,90**
GN0312150	325	265	150	8,5	**24,40**

VERBINDUNGSSTEGE

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

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
GN9901325	325	**5,30**
GN9901530	530	**6,70**



stalgast

GN-EINSCHUBBLECHE

• ideal zum Dämpfen in Konvektomaten

+300 −40 | Al

ANTIHAFTBESCHICHTETES BLECH GN1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9911050	530	325	26	**40,00**

ANTIHAFTBESCHICHTETES GRILLBLECH GN1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9911051	530	325	30	**44,00**

BACKBLECH FÜR OMELETTS UND PANCAKES GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9911052	530	325	35	**44,00**

ANTIHAFTBESCHICHTETES BLECH 600X400 MM

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9964061	600	400	11	**49,00**

EINSCHUBBLECH GN 1/1

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2111020	530	325	20	2,2	**31,30**
GN2111040	530	325	40	5,0	**41,10**

EINSCHUBBLECHE

• ausgezeichnete Wärmeleitfähigkeit, emailliert

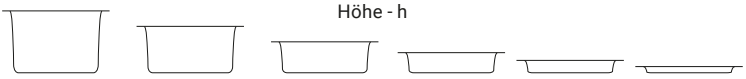
EMAIL

GN 2/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0721065	650	530	65	18,0	**52,70**

GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0711020	530	325	20	2,2	**22,00**
GN0711040	530	325	40	5,0	**25,40**
GN0711065	530	325	65	8,0	**27,80**



GASTRONORMBEHÄLTER BASIC

- Verbindungsstege finden Sie auf S. 176

GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0211020	530	325	20	2,2	**8,20**
GN0211040	530	325	40	5,0	**9,90**
GN0211065	530	325	65	8,0	**10,00**
GN0211100	530	325	100	14,0	**12,60**
GN0211150	530	325	150	19,0	**19,80**
GN0211200	530	325	200	26,0	**24,20**

GN 1/2

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0212020	325	265	20	1,2	**4,90**
GN0212040	325	265	40	2,0	**5,60**
GN0212065	325	265	65	3,5	**6,70**
GN0212100	325	265	100	6,0	**8,60**
GN0212150	325	265	150	8,5	**12,80**
GN0212200	325	265	200	11,5	**17,50**

GN 1/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0213065	325	176	65	2,5	**6,50**
GN0213100	325	176	100	3,7	**6,90**
GN0213150	325	176	150	5,7	**10,60**
GN0213200	325	176	200	7,3	**12,60**

GN 1/4

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0214065	265	162	65	1,7	**4,70**
GN0214100	265	162	100	2,8	**5,90**
GN0214150	265	162	150	3,6	**8,90**
GN0214200	265	162	200	5,0	**11,30**

GN 1/6

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0216065	176	162	65	1,0	**4,20**
GN0216100	176	162	100	1,6	**5,10**
GN0216150	176	162	150	2,0	**6,90**
GN0216200	176	162	200	2,8	**11,80**

GN 1/9

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0219065	176	108	65	0,5	**3,50**
GN0219100	176	108	100	0,8	**4,50**

GN DECKEL

- geeignet für GN-Behälter der Serie BASIC

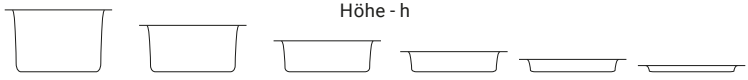
Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0211001	GN 1/1	**9,10**
GN0212001	GN 1/2	**5,20**
GN0213001	GN 1/3	**3,50**
GN0214001	GN 1/4	**3,30**
GN0216001	GN 1/6	**2,40**
GN0219001	GN 1/9	**1,80**

GN-DECKEL LUFTDICHT

- geeignet für GN-Behälter der Serie Basic ohne Fallgriff

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN3111002	GN 1/1	**30,70**
GN3112002	GN 1/2	**20,10**
GN3113002	GN 1/3	**17,10**
GN3114002	GN 1/4	**15,20**
GN3116002	GN 1/6	**14,20**
GN0699002	Entlüftungsventil	**5,60**

Höhe - h



200 150 100 65 40 20

stalgast

GASTRONORMBEHÄLTER BASIC MIT FALLGRIFFEN

- ideal für Bains-Marie, Speisenausgaben und Thermobehälter
- Verbindungsstege finden Sie auf S. 176

GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3311100	530	325	100	14,0	**16,80**
GN3311150	530	325	150	19,0	**18,60**
GN3311200	530	325	200	26,0	**31,90**

GN 1/2

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3312100	325	265	100	6,0	**9,60**
GN3312150	325	265	150	8,5	**12,00**
GN3312200	325	265	200	11,5	**26,80**

GN 1/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3313100	325	176	100	3,7	**9,80**
GN3313150	325	176	150	5,7	**11,40**
GN3313200	325	176	200	7,3	**18,70**

GN 1/4

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3314100	265	162	100	2,8	**7,80**
GN3314150	265	162	150	3,6	**9,60**
GN3314200	265	162	200	5,0	**19,20**

GN 1/6

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3316100	176	162	100	1,6	**7,00**
GN3316150	176	162	150	2,0	**8,60**
GN3316200	176	162	200	2,8	**16,80**

GN DECKEL MIT GRIFFAUSSPARUNG

- geeignet für GN-Behälter der Serie Basic mit Fallgriff

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN3311001	GN 1/1	**6,80**
GN3312001	GN 1/2	**4,20**
GN3313001	GN 1/3	**3,40**
GN3314001	GN 1/4	**3,10**
GN3316001	GN 1/6	**2,60**

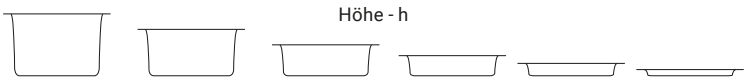
NEUE GRÖSSEN

GASTRONORMBEHÄLTER BASIC PERFORIERT

- empfohlen zum Dämpfen in Konvektomaten

GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3211065	530	325	65	8,0	**17,90**
GN3211100	530	325	100	14,0	**20,20**



GN-BEHÄLTER AUS POLYPROPYLEN, SERIE BUFFET

- nicht für Bain-Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten geeignet
- hohe Schlagfestigkeit
- geruchs- und geschmacksneutral

PP

NEU

GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2411065	530	325	65	8,0	**10,20**
GN2411100	530	325	100	14,0	**11,80**
GN2411150	530	325	150	19,0	**14,60**
GN2411200	530	325	200	26,0	**16,60**

GN 1/2

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2412065	325	265	65	3,5	**6,40**
GN2412100	325	265	100	6,0	**6,80**
GN2412150	325	265	150	8,5	**8,20**
GN2412200	325	265	200	11,5	**9,60**

GN 1/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2413065	325	176	65	2,5	**5,00**
GN2413100	325	176	100	3,7	**5,80**
GN2413150	325	176	150	5,7	**6,40**
GN2413200	325	176	200	7,3	**7,60**

GN 1/4

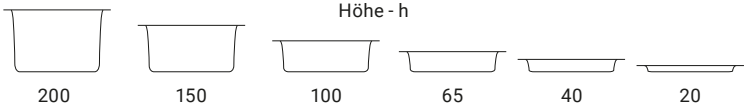
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2414065	265	162	65	1,7	**3,90**
GN2414100	265	162	100	2,8	**4,60**
GN2414150	265	162	150	3,6	**5,30**

GN 1/6

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2416065	176	162	65	1,0	**2,90**
GN2416100	176	162	100	1,6	**3,40**
GN2416150	176	162	150	2,0	**4,00**

GN DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN2411001	GN 1/1	**7,80**
GN2412001	GN 1/2	**5,20**
GN2413001	GN 1/3	**4,10**
GN2414001	GN 1/4	**3,20**
GN2416001	GN 1/6	**2,50**



stalgast

GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, SERIE BUFFET

- nicht für Bain-Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten geeignet
- sehr hohe Schlagfestigkeit
- geruchs- und geschmacksneutral

+100 -40 PC

NEU

GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2211065	530	325	65	8,0	**12,50**
GN2211100	530	325	100	14,0	**16,40**
GN2211150	530	325	150	19,0	**22,10**
GN2211200	530	325	200	26,0	**26,10**

GN 1/2

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2212065	325	265	65	3,5	**7,80**
GN2212100	325	265	100	6,0	**9,20**
GN2212150	325	265	150	8,5	**10,90**
GN2212200	325	265	200	11,5	**13,80**

GN 1/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2213065	325	176	65	2,5	**5,90**
GN2213100	325	176	100	3,7	**6,80**
GN2213150	325	176	150	5,7	**8,40**
GN2213200	325	176	200	7,3	**10,00**

GN 1/4

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2214065	265	162	65	1,7	**4,80**
GN2214100	265	162	100	2,8	**5,20**
GN2214150	265	162	150	3,6	**5,80**

GN 1/6

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2216065	176	162	65	1,0	**3,30**
GN2216100	176	162	100	1,6	**4,00**
GN2216150	176	162	150	2,0	**4,20**

GN 1/9

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2219065	176	108	65	0,5	**2,40**
GN2219100	176	108	100	0,8	**2,80**

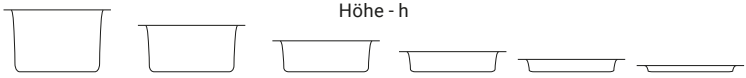
GN DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN2211001	GN 1/1	**11,20**
GN2212001	GN 1/2	**6,70**
GN2213001	GN 1/3	**5,00**
GN2214001	GN 1/4	**3,80**
GN2216001	GN 1/6	**2,60**
GN2219001	GN 1/9	**1,60**

EINLEGEBODEN

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN2211002	GN 1/1	**9,60**
GN2212002	GN 1/2	**5,50**
GN2213002	GN 1/3	**3,60**

Höhe - h



GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, SCHWARZ, SERIE BUFFET

- nicht für Bain-Marie, Chafing Dishes oder Konvektomaten geeignet
- hohe Schlagfestigkeit
- geruchs- und geschmacksneutral

NEU

GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2311065	530	325	65	8,0	**13,40**
GN2311100	530	325	100	14,0	**18,00**

GN 1/2

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2312065	325	265	65	3,5	**7,80**
GN2312100	325	265	100	6,0	**9,60**

GN 1/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2313065	325	176	65	2,5	**6,20**
GN2313100	325	176	100	3,7	**7,60**
GN2313150	325	176	150	5,7	**9,20**

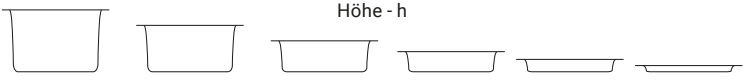
GN 1/4

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2314065	265	162	65	1,7	**5,30**
GN2314100	265	162	100	2,8	**6,00**
GN2314150	265	162	150	3,6	**7,20**

GN 1/6

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN2316065	176	162	65	1,0	**3,60**
GN2316100	176	162	100	1,6	**4,80**
GN2316150	176	162	150	2,0	**5,20**

Höhe - h



GN-BEHÄLTER AUS POLYCARBONAT, STANDARD

PL EIGENE FERTIGUNG · PC · +90 –40

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

GN 1/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0813065	325	176	65	2,5	**6,80**
GN0813100	325	176	100	3,7	**7,50**
GN0813150	325	176	150	5,7	**10,10**
GN0813200	325	176	200	7,3	**12,40**

GN 1/4

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0814100	265	162	100	2,8	**6,00**
GN0814150	265	162	150	3,6	**7,50**

GN 1/6

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0816065	176	162	65	1,0	**3,40**
GN0816100	176	162	100	1,6	**4,90**
GN0816150	176	162	150	2,0	**6,00**

GN 1/9

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN0819065	176	108	65	0,5	**3,00**
GN0819100	176	108	100	0,8	**3,40**

GN DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN0813001	GN 1/3	**4,20**
GN0814001	GN 1/4	**3,80**
GN0816001	GN 1/6	**3,00**
GN0819001	GN 1/9	**2,30**

GASTRONORMBEHÄLTER, SCHWARZ STANDARD

PL EIGENE FERTIGUNG · PC · +90 –40

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

GN 1/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1213065	325	176	65	2,5	**7,60**
GN1213100	325	176	100	3,7	**8,60**
GN1213150	325	176	150	5,7	**9,90**

GN 1/4

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1214065	265	162	65	1,7	**5,80**
GN1214100	265	162	100	2,8	**7,10**

GN 1/6

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1216065	176	162	65	1,0	**4,20**
GN1216100	176	162	100	1,6	**5,20**
GN1216150	176	162	150	2,0	**6,20**

GN DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1213001	GN 1/3	**5,90**
GN1216001	GN 1/6	**4,20**

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 1/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1513065	325	176	65	2,5	**4,00**
GN1513100	325	176	100	3,7	**4,80**
GN1513150	325	176	150	5,7	**5,90**
GN1513200	325	176	200	7,3	**7,10**

GN 1/4

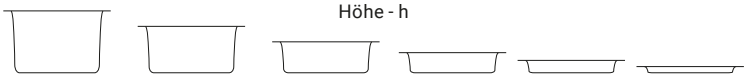
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1514065	265	162	65	1,7	**3,40**
GN1514100	265	162	100	2,8	**4,10**
GN1514150	265	162	150	3,6	**4,00**

GN 1/6

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1516065	176	162	65	1,0	**3,00**
GN1516100	176	162	100	1,6	**3,40**
GN1516150	176	162	150	2,0	**4,40**

GN DECKEL

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN1513001	GN 1/3	**2,60**
GN1514001	GN 1/4	**2,10**
GN1516001	GN 1/6	**1,80**



stalgast

GASTRONORMBEHÄLTER PROTECT AUS POLYPROPYLEN

- Geruchs- und geschmacksneutral
- beispielsweise nicht geeignet für den Einsatz in Bain-Marie-, Chafing Dishes oder Kombidämpfern

+ 70 – 40 | PP

NEU

GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3011065	530	325	65	8,0	**14,30**
GN3011100	530	325	100	14,0	**16,80**
GN3011150	530	325	150	19,0	**23,20**
GN3011200	530	325	200	26,0	**27,20**

GN 1/2

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3012065	325	265	65	3,5	**6,40**
GN3012100	325	265	100	6,0	**7,60**
GN3012150	325	265	150	8,5	**10,00**
GN3012200	325	265	200	11,5	**12,10**

GN 1/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3013065	325	176	65	2,5	**4,60**
GN3013100	325	176	100	3,7	**5,70**
GN3013150	325	176	150	5,7	**7,60**
GN3013200	325	176	200	7,3	**8,90**

GN 1/4

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3014065	265	162	65	1,7	**3,60**
GN3014100	265	162	100	2,8	**4,40**
GN3014150	265	162	150	3,6	**5,60**

GN 1/6

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3016065	176	162	65	1,0	**2,80**
GN3016100	176	162	100	1,6	**3,20**
GN3016150	176	162	150	2,0	**4,60**

GN 1/9

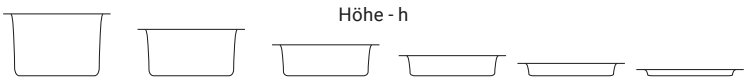
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN3019065	176	108	65	0,5	**2,40**
GN3019100	176	108	100	0,8	**2,90**
GN3019150	176	108	150	1,4	**3,40**

GN-DECKEL

- speziell für GN-Behälter Protect
- auslaufsicheres Verschließen

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
GN3011001	GN 1/1	**10,20**
GN3012001	GN 1/2	**5,20**
GN3013001	GN 1/3	**3,80**
GN3014001	GN 1/4	**3,00**
GN3016001	GN 1/6	**2,30**
GN3019001	GN 1/9	**1,50**

Höhe - h



200 | 150 | 100 | 65 | 40 | 20

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
- das angegebene Fassungsvermögen entspricht der Füllmenge bis zum Rand

+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	**54,40**
GN1611200	530	325	200	28,0	**64,10**

GN 2/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1623150	354	325	150	13,5	**49,10**
GN1623200	354	325	200	19,0	**52,70**

GN 1/2

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1612100	325	265	100	6,5	**36,60**
GN1612150	325	265	150	10,0	**43,90**
GN1612200	325	265	200	12,5	**48,10**

GN 1/3

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1613100	325	176	100	4,0	**25,90**
GN1613150	325	176	150	6,0	**27,00**

GN 1/4

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1614100	265	162	100	2,8	**16,50**
GN1614150	265	162	150	4,3	**17,10**

GN 1/6

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1616100	176	162	100	1,7	**15,70**
GN1616150	176	162	150	2,6	**15,70**

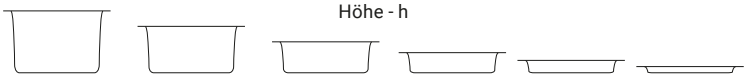
stalgast

GN 1/9

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
GN1619065	176	108	65	0,6	**10,00**
GN1519100	176	108	100	1,0	**10,50**
GN1519150	176	108	150	1,5	**12,00**

Etikette

System ColorClip



VORRATSBEHÄLTER

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

PP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0202100	310	210	10,0	**21,70**
LT0202200	310	375	20,0	**33,70**

DECKEL FÜR VORRATSBEHÄLTER

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
LT0202310	310	**13,30**

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

PP

Profilgriffe

Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**LT0203530**	▢	710	440	270	53	**82,20**
	LT0203790	▢	710	440	380	79	**99,80**
2.	**LT0203531**	●	710	440	270	53	**88,00**
	LT0203791	●	710	440	380	79	**106,90**

stalgast

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	**45,60**
LT0204160	415	340	200	16,0	**36,30**
LT0204070	395	200	200	7,0	**22,30**

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	**280,40**
2.	**KK1003100**	Eis-/Mehrzweckschaufel	-	-	-	1	**14,50**

EIER-BOX

PP

- inklusive acht Eiertabletts, 290x290 mm (BxT)
- ein Eiertablett ist passend für 30 Eier
- spülmaschinenfest
- GN 2/3
- belüftet für längere Haltbarkeit der Eier

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0205000	354	325	200	**63,30**

EIERTABLETTS

- 4 Stück pro Verpackungseinheit
- passend für Eierbox LT0205000
- 30 Eier pro Tablett
- perforierte Eiertabletts lassen Luft zirkulieren zum Schutz vor Schimmel

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0205290	290	290	40	**48,00**

TRANSPORT-THERMOBEHÄLTER AUS POLYETHYLEN

PE

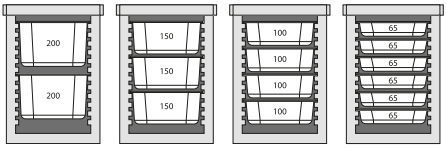
- aus Polyethylen, Farbe: Khaki
- sehr strapazierfähig dank dicker Isolierung aus Polyurethanschaum
- geeignet für Transport von kalten oder warmen Speisen in GN- Behältern aus Edelstahl, Polycarbonat, Polypropylen
- mit Druckausgleichsventil

Solide Tragegriffe

Druckausgleichs-ventil

THERMOBEHÄLTER

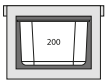
- spezielle Einschubrillen für GN - Behälter
- 2 ergonomische Tragegriffe
- austauschbare Türdichtung
- Türöffnungswinkel 270°
- geeignet für den Wagen Artikelnr. LT0703730 S. 199
- Innenabmessungen (BxTxH): 535x325x495 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0217086	650	450	625	86	**529,20**

THERMOBEHÄLTER

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0217026	645	445	315	26	**342,00**

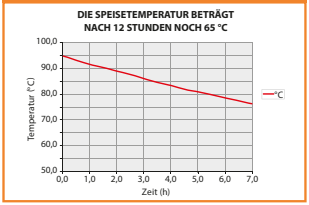
stalgast

EPP THERMOBOXEN

EPP

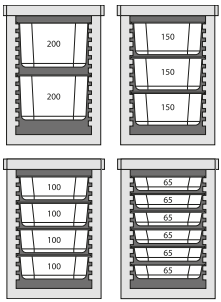
- langlebiges und elastisches Material
- bruchstabil und leicht
- Temperaturbeständig -40°C bis +120°C
- besonders gute Isolierung
- leicht zu reinigen

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



THERMOBOX FRONTLADER

- mit umlaufender Griffleiste
- Tür schwenkbar um 270°
- robuste Edelstahlverschlüsse
- Tür zur Reinigung abnehmbar
- optimal für GN-Behälter mit dichtschließendem Deckel
- 12 Einschubleisten
- Nutzhöhe: 525 mm



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0209093	645	445	625	93	**433,40**

THERMOBOX BÄCKEREINORM 600 X 400 MM

- Griffmulden innen zur einfachen Behälterentnahme

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0216200	685	485	260	53	**111,00**
LT0216300	685	485	360	80	**132,50**

THERMO-TRANSPORTASCHE

- für Einkäufe oder Lunchboxen
- Toplader mit Reißverschluss
- praktische Transport- und Tragegriffe
- mit Einsteckfach
- Wärmedämmung aus PE-Schaum
- Innenraum aus Aluminiumfolie, die eine zusätzliche Isolierung bietet
- einfache Reinigung

NEU

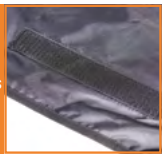
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0604580	580	350	380	**6,00**

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

2

1

	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	B (nutzbar) mm	T (nutzbar) mm	H (nutzbar) mm	Preis (€) netto
1.	**LT0605450**	450	450	120	430	430	100	**18,00**
2.	**LT0602500**	500	500	300	480	480	285	**33,30**

NEU

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 85°C
- recycelbar
- tropffreier Ablasshahn

Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**LT0220010**	●	295	420	500	10	**313,20**
2.	**LT0220020**	●	295	420	675	20	**320,00**

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

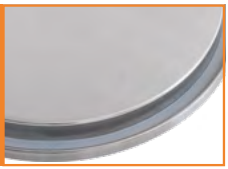
Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0208100	330	210	10	**197,20**
LT0208150	330	270	15	**216,70**
LT0208200	330	365	20	**229,10**
LT0208300	330	450	30	**256,80**

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

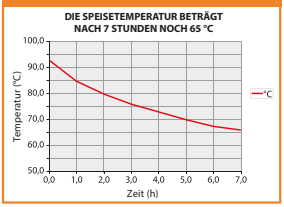
THERMOBEHÄLTER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0206100	330	235	10	**259,90**
LT0206150	330	295	15	**281,40**
LT0206200	330	365	20	**292,70**
LT0206250	330	440	25	**364,60**
LT0206300	330	475	30	**317,40**
LT0206350	330	585	35	**402,60**
LT0206500	480	400	50	**477,60**

THERMOBEHÄLTER MIT ABLASSHAHN

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
LT0207150	330	295	15	**332,80**
LT0207200	330	365	20	**345,10**
LT0207250	330	585	25	**398,50**

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



SIEGELGERÄT

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

SIEGELGERÄT

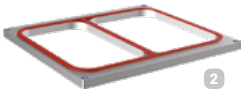
- hochwertiger Edelstahl
- gleichmäßige und präzise Siegeltemperatur im Bereich von 0-220°C
- automatischer Folienabschneider
- Spannvorrichtung, um das Aufrollen der Folie zu verhindern
- Druckdämpfer
- isolierter Griff schützt vor Verbrennungen
- Dichtfläche mit Antihaftbeschichtung
- Anti-Rutsch Füße
- beleuchtete Ein-/Ausschalter mit Überhitzungsschutz
- Aufheizzeit ca. 10 Minuten
- Siegelzeit bis zu 3 Sekunden
- inkl. Siegelrahmen für Einzelschalen

SIEGELRAHMEN

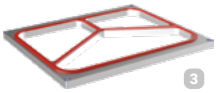
- hergestellt aus einer speziellen, korrosionsbeständigen Aluminiumlegierung
- für Schalen von 178x227 mm

Inkl. Siegelrahmen für Einzelschalen

1



2



3

4

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto	
1.	**NT0501260**	Siegelgerät	-	260	565	220	0,65	230	**1651,00**	
2.	**NT0599002**	Siegelrahmen zweigeteilt	-	-	-	-	-	-	**169,50**	
3.	**NT0599003**	Siegelrahmen dreigeteilt	-	-	-	-	-	-	**169,50**	
4.	**NT0599113**	Siegelrahmen für Suppenbecher	113	-	-	-	-	-	**126,50**	NEU

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

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 4,6 m³/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	**1370,00**

KAMMER-VAKUUMIERGERÄT

- hochleistungsstarke Vakuumpumpe von Busch mit einer Kapazität von 8 m³/h
- Edelstahlgehäuse und transparenter Deckel
- digitale Zeitsteuerung mit 1-Programm-Bedienfeld
- Programm für Pumpenwartung und - reinigung
- mit 1 Schweißleiste (vorne)
- Doppelnahtschweißung
- einfach abnehmbare Schweißleiste für problemlose Reinigung
- mit 2 Einlegeplatten, für schnelleren Zyklus und optimale Produktpositionierung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Kammergröße BxTxH mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0206250	450	525	385	370x350x150	0,40	230	**4681,10**

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	**25,30**
NT0240300	200	300	bis zu 120	100	**38,20**
NT0240350	250	350	bis zu 120	100	**60,00**

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	**9,20**
NT0230300	200	300	von -18 bis 99	100	**15,20**
NT0230350	250	350	von -18 bis 99	100	**21,70**

VAKUUMBEUTEL, GAUFRIERT

- geeignet für Vakuumierer NT0201386 & NT0204390
- längere Haltbarkeit der vakuumierten Produkte
- temperaturbeständig von -18 °C bis +99 °C
- Folienstärke 65 µm +/-7%
- 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	**17,90**
NT0220300	200	300	von -18 bis 99	100	**27,70**
NT0220350	250	350	von -18 bis 99	100	**41,80**

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	**399,60**
	LT0706021	590	670	1735	**583,40**
2.	**LT0707064**	470	620	1735	**398,00**

THERMOBOX-TRANSPORTWAGEN

150kg

- Traglast: 150 kg
- Oberfläche mit rutschfesten Noppen
- sehr leise Rollen, davon zwei Lenkrollen
- Abmessung der Abstellfläche: 485x660 mm (BxT)
- Griff klappbar

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0703730	730	480	890	**191,10**

THERMOBOX-TRANSPORTWAGEN

150kg INOX

- 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	**470,40**

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	**1322,40**

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

SERVIERWAGEN

40kg

- Abmessung der Nutzfläche: 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	**140,00**
LT0711003	Servierwagen mit 3 Borden	860	540	940	**139,00**

SERVIERWAGEN

75kg

- Abmessung der Nutzfläche: 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	**146,00**
LT0705003	Servierwagen mit 3 Borden	845	525	940	**175,00**

SERVIERWAGEN

75kg

- Abmessung der Nutzfläche: 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	**154,00**
LT0708003	Servierwagen mit 3 Borden	850	530	800	**177,70**

SERVIERWAGEN

50kg

- aus strapazierfähigem Kunststoff
- Abmessung der Nutzfläche: 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	**139,70**

stalgast

REGAL AUS CHROMSTAHL

- einsetzbar in Lagern, Geschäften, professionellen Küchen
- vier Regalböden, höhenverstellbar in 2,5 cm Abständen
- 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	**181,80**

LAGERREGAL

- aus verchromten Stahl
- höhenverstellbare Drahtböden
- Traglast: 200 kg
- einfache Montage

höhenverstellbare Drahtböden

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0831061	610	455	1800	**269,10**
LT0831091	910	455	1800	**318,40**
LT0831122	1220	455	1800	**385,20**
LT0831152	1525	455	1800	**444,70**
LT0830061	610	610	1800	**311,20**
LT0830091	910	610	1800	**366,70**
LT0830106	1060	610	1800	**417,00**
LT0830122	1220	610	1800	**444,00**
LT0830152	1525	610	1800	**546,40**
LT0830182	1825	610	1800	**615,20**

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	**579,60**
LT1156090	900	560	1680	**604,80**
LT1146151	1510	460	1680	**742,80**
LT1156151	1510	560	1680	**793,20**

VERBINDUNGSSTÜCK

- für die Verbindung von Lagerregalen aus Aluminium

Artikelnr.	Preis (€) netto
LT1199003	**13,50**

LAGERREGAL MIT 2 BEINEN

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT1146085	859	460	1680	**510,00**
LT1156085	859	560	1680	**535,20**
LT1146116	1164	460	1680	**604,80**
LT1156116	1164	560	1680	**630,00**
LT1146146	1469	460	1680	**705,60**
LT1156146	1469	560	1680	**736,80**

BUFFETBEDARF

Professioneller und funktioneller STALGAST Buffetbedarf ist sehr wichtig für das ansprechende Präsentieren, Servieren, Warmhalten und Kühlen verschiedener Speisen am Buffet.

Wärmelampen 204
Chafing Dishes, Heizelemente 205-208
Elektrische Suppentöpfe, Heißwasserkessel, Mengenbrüher 210-212
Isolierkannen, Krüge 213-214
Servierplatten, Tabletts, Rolltop-Präsenter 216-220
Getränkedispenser 216
Buffetständer 221
Fingerfood-Schieferplatten 222
Fingerfood-Servierartikel 223-224

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

Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0101001	270	700	0,25	230	**169,00**

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	**172,50**

ERSATZLAMPE

- Lampe mit E27 Gewinde

Artikelnr.	Ø mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0103999	140	175	0,25	230	**12,00**

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	**160,20**
BB0105002		173	0,25	230	**160,20**
BB0106003		173	0,25	230	**160,20**

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	**187,90**
BB0108002		290	0,25	230	**187,90**
BB0109003		290	0,25	230	**187,90**

CHAFING DISHES

INOX

- zum Warmhalten von Speisen
- wahlweise Varianten mit Brennpaste oder Elektroheizung
- individuell bestückbar für optimale Aufteilung
- mit abnehmbaren, eingehängten oder Roll-Top Deckeln

CHAFING DISH GN 1/1, ECO

- 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	**64,90**

CHAFING DISH GN1/1, BASIC

- abnehmbarer Deckel mit Griff
- zwei Tragegriffe
- inklusive 1x GN 1/1-Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern
- stapelbar

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0408005	605	360	240	9	**61,00**

CHAFING DISH GN 1/1, CLASSIC

- Roll-Top Deckel 90°-Winkel
- inklusive zwei Brennpastenbehältern
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- Erweiterbar mit elektrischem Heizelement BB0201250, BB0203400, BB0203700

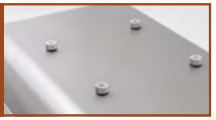
Vorrichtung zum Einbau eines Heizelements

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0405001	600	360	380	9	**188,00**

ROLL-TOP CHAFING DISH - GN 1/1

- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern
- Erweiterbar mit elektrischem Heizelement BB0201250, BB0203400, BB0203700

Vorrichtung zum Einbau eines Heizelements



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0410006	660	335	400	9	**299,00**

ELEKTRO-CHAFING DISH

- thermostatische Regelung
- Wanne aus Kunststoff
- Deckel aus Edelstahl
- inklusive GN 1/1 Behälter (65 mm)
- einsetzbar in Chafing Dish BB0410006

SUNNEX®

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0406002	570	350	285	8	0,76	230	**205,00**

SERIE DELUXE

INOX

- hohe Qualität für anspruchsvollen Gebrauch und modernes Design mit polierter Oberfläche
- Roll-top Deckel oder Klappdeckel teilweise mit Sichtfenster

1

ROLL-TOP CHAFING DISH DELUXE - GN 1/1

- Roll-Top Deckel 180°-Winkel
- inklusive einem GN 1/1 Behälter (65 mm)
- inklusive zwei Brennpastenbehältern

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BB0409005**	670	520	450	9	**313,70**

ROLL TOP CHAFING DISH GN 1/1

- Edelstahl
- sanft schließender Roll-Top Deckel 90°- 180°-Winkel
- inkl. zwei Brennpastenbehältern
- passendes Elektro-Heizelement: BB0202350, BB0203400

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
2.	**BB0415001**	635	485	420	11,2	**234,40**

2

3

CHAFING DISH MIT GLASDECKEL GN 1/1

- Edelstahl
- sanft schließender Deckel mit Sichtfenster, 90°-Winkel
- inkl. zwei Brennpastenbehältern
- passendes Elektro-Heizelement: BB0201250, BB0203700

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
3.	**BB0416001**	575	480	295	11,2	**351,50**

HEISSWASSER-SPENDER

- aus hochwertigem Edelstahl
- Fassungsvermögen 13 Liter
- inkl. eines Brennpastenbehälters

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
4.	**BB3004013**	320	330	570	13	**192,70**

4

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	**296,00**

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	**325,00**

stalgast

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	**103,60**

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	**127,10**

BRENNPASTENBEHÄLTER

- geeignet für alle gängigen Brennpasten

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BB0301060	60	**9,20**

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	**72,90**
BB0203700	250	200	0,70	230	**126,10**

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	**138,40**

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

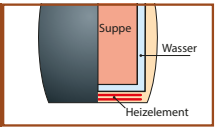
Elektronische Steuerung

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0505400	Suppentopf	395	340	9	0,4	230	**146,60**
BB0506001	Topfeinsatz	245	255	10	-	-	**49,30**

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	**109,00**

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	390	360	10	0,4	230	**310,00**

HEISSWASSER-SPENDER

- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 110 °C
- isolierter Griff
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Hahn
- aus pulverbeschichtetem Stahl
- Betriebskontrollleuchte
- sicher schließender Deckel

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	**180,00**
	BB3003205	Heißwasser-Spender	295	-	-	570	20,5	2,5	230	**199,00**
2.	**BB3599300**	Tropfschale	-	300	150	20	-	-	-	**31,50**

HEISSWASSER-SPENDER

- zum Erhitzen und Warmhalten von Wasser
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 110 °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	**122,00**
	BB3001018	Heißwasser-Spender	365	-	-	498	18	2,5	230	**141,50**
2.	**BB3599300**	Tropfschale	-	300	150	20	-	-	-	**31,50**

GLÜHWEIN- UND HEISSWASSERKESSEL

- aus poliertem Edelstahl
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 110 °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	**126,00**
	BB0602190	Heißwasser-Spender	275	-	-	580	19	2,6	230	**186,00**
2.	**BB3599300**	Tropfschale	-	300	150	20	-	-	-	**31,50**

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 110 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- aus poliertem Edelstahl
- Betriebskontrollleuchte
- sicher schließender Deckel

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	**126,00**
	BB3002018	Heißwasser-Spender	290	-	-	498	18	2,5	230	**149,70**
2.	**BB3599300**	Tropfschale	-	300	150	20	-	-	-	**31,50**

HEISSWASSER-SPENDER, DOPPELWANDIG

- doppelwandig, aus poliertem Edelstahl
- mit Abtropfschale
- Temperatureinstellung: 30 °C bis 110 °C
- Füllstandsanzeige
- Sicherheitsthermostat
- tropfsicherer Ablasshahn
- abgedecktes Heizelement
- Betriebskontrollleuchte
- sicher schließender Deckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB0603090	241	480	9	2,4	230	**205,00**
BB0604180	288	602	18	2,4	230	**236,80**

stalgast

TISCHTUCHKLAMMER

INOX

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
TT6701001	48	41	**1,80**

KREIDEMARKER

- acht unterschiedliche Farben
- abwischbar

NEU

Artikelnr.	VPE Stück	Preis (€) netto
CB0501008	8	**8,20**

BUFFETAUFSTELLER

- wiederbeschreibbar

1

2

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BB3601160**	160	43	290	**15,00**
2.	**BB3602180**	180	43	345	**15,30**

KUNDENSTOPPER KREIDETAFEL

- beidseitig schwarze Kreidetafel, beschriftbar
- Holzrahmen
- mit Feststeller, um versehentliches Zusammenklappen zu verhindern

NEU

Artikelnr.	B mm	H mm	Preis (€) netto
CB0501520	520	850	**58,00**

ISOLIERPUMPKANNE

- Innenseite aus Edelstahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen

1

2

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BB0806250**	-	360	2,5	**42,40**
2.	**BB3599140**	140	10	-	**7,49**

ISOLIERPUMPKANNE

- Innenseite aus Edelstahl
- Deckel und Griff aus Polypropylen

1

2

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BB0806400**	-	380	4,0	**52,80**
	BB0806500	-	430	5,0	**67,70**
2.	**BB3599140**	140	10	-	**7,49**

GETRÄNKE-DISPENSER

- ideal für kalte und warme Getränke
- Gehäuse aus Edelstahl
- Innenseite aus Edelstahl
- klappbare Füße zur besseren Lagerung

1

2

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BB0810095**	230	410	9,5	**76,70**
	BB0810140	230	560	14,0	**115,90**
2.	**BB3599140**	140	10	-	**7,49**

ISOLIERKANNE

PP

- doppelwandiger Glaseinsatz
- Drehverschluss

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0807015	1,5	**19,60**

ISOLIERKANNE

PP

- doppelwandiger Glaseinsatz
- Drehverschluss mit Drucktaste

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0808015	1,5	**19,10**

ISOLIERKANNE

- ideal für warme und kalte Getränke
- aus Edelstahl
- Deckel aus schwarzem Polypropylen

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0803150	245	1,5	**29,40**
BB0805200	285	2,0	**31,30**

SOLIERKANNE

INOX

- Klappdeckel
- Innenseite aus Edelstahl

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0710100	235	1,00	**50,70**
BB0711150	250	1,50	**56,20**
BB0712200	295	2,00	**58,30**

KAFFEEKANNE

INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0702040	0,5	**13,40**
BB0703085	1,0	**21,70**
BB0704140	1,5	**27,30**
BB0705195	1,9	**35,40**

MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN

INOX

- ideal zum Milchaufschäumen

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0901035	0,35	**10,90**
BB0901060	0,60	**15,20**
BB0901100	1,00	**21,20**
BB0901150	1,50	**26,50**
BB0901200	2,00	**34,00**

EDELSTAHLKANNE

INOX

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1085020	2,0	**32,60**

SAFTKRUG

PC

- aus Polycarbonat

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB1003170	1,7	**12,50**

stalgast

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	**138,40**

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	**174,30**

CEREALIENSPENDER

- 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	**131,20**

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	**1443,20**

SLUSH-EIS-MASCHINE 2X12 LITER

- zur Zubereitung von halbgefrorenem Trinkeis
- 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	**2872,10**

SERVIERPLATTE OVAL

INOX

- breiter Rand 3 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB1401254	254	183	**6,80**
BB1401302	302	202	**9,50**
BB1401348	348	233	**12,00**
BB1401392	392	262	**16,60**
BB1401498	498	346	**25,20**

TELLERGLOCKE

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB1602250	250	110	**27,30**

EDELSTAHL-AUSLAGETABLETT

INOX

- rechteckig

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB1901250	270	210	25	**16,10**
BB1901280	300	235	25	**18,20**
BB1901310	325	250	25	**19,60**
BB1901340	355	275	25	**24,60**
BB1901400	420	295	25	**28,60**
BB1901460	480	340	25	**38,90**
BB1901550	580	365	25	**65,90**

TABLETT

TABLETT

- Farbe Schwarz
- rutschhemmende Oberfläche
- spülmaschinenfest

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BB2510355**	355	-	-	25	**13,29**
	BB2511405	405	-	-	25	**22,00**
2.	**BB2506450**	-	405	305		**19,40**
	BB2507510	-	460	360		**26,20**
	BB2508560	-	510	380		**36,30**
	BB2509650	-	650	450		**49,90**

PP

TABLETT GN 1/1

- aus laminiertem Schichtstoff
- glatte Oberfläche
- temperaturbeständig bis zu +100°C/-10°C
- leicht
- kratz- und bruchfest
- Farbe: Mahagoni

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB1203011	530	325	**24,00**

POLYPROPYLENTABLETTS

- in verschiedenen Größen erhältlich
- abgerundete Ecken
- verfärbungsresistent
- BB3301530 - GN 1/1

PP

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BB3301530**	530	325	-	**15,30**
2.	**BB3303456**	456	356	-	**10,20**
3.	**BB3302415**	415	305	-	**8,20**

TABLETT

- rechteckig
- rutschhemmende Oberfläche
- Farbe Braun
- mit Griffen
- aus Polypropylen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB2512430	430	305	30	**7,70**

PP

POLYESTERTABLETTS

- Farbe Granit
- fiberglasverstärkt
- BB2601011 mit rutschfester Gummioberfläche
- Polyester

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BB1201011**	530	325	-	**20,40**
2.	**BB2601011**	530	325	-	**45,00**

TABLETT

- Temperaturbereich von -40°C bis +130°C
- Polyester, durchgefärbt

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BB2604530**	530	370	17	**26,60**
2.	**BB2604460**	460	360	20	**20,90**
3.	**BB2604011**	530	325	17	**23,50**

TABLETT

- laminiert
- matte, strukturierte Oberfläche
- 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	**27,10**

TABLETT GN 1/1

- laminiert
- matte, strukturierte Oberfläche
- 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	**24,50**
2.	**BB2516011**	530	325	15	**24,50**
3.	**BB2517011**	530	325	15	**24,50**

FAST FOOD TABLETTS

PP

- ideal für die Systemgastronomie
- erhältlich in drei Größen und sechs Farben
- leicht zu reinigen
- rutschhemmende Oberfläche
- Stapelnocken
- bruchsicher

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6601001		250	350	**3,50**
BB6601002		250	350	**3,50**
BB6601003		250	350	**3,45**
BB6601004		250	350	**3,70**
BB6601005		250	350	**3,70**
BB6601006		250	350	**3,90**

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6602001		300	400	**4,60**
BB6602002		300	400	**4,60**
BB6602003		300	400	**4,80**
BB6602004		300	400	**4,60**
BB6602005		300	400	**4,60**

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	Preis (€) netto
BB6603001		350	450	**6,80**
BB6603003		350	450	**6,80**
BB6603004		350	450	**6,60**
BB6603005		350	450	**6,50**
BB6603006		350	450	**6,60**

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	**70,70**

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	**52,00**
BB1205011	Kühlschale - Komplettset	530	325	240	**110,70**
BB1299235	Kühlakku - 2er Pack	235	119	31	**8,00**

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	**52,00**
BB1203011	Tablett GN 1/1 aus laminiertem Schichtstoff, Farbe Mahagoni	530	325	-	**24,00**
BB1201011	Polyestertablett Farbe Granit GN 1/1	530	325	-	**20,40**

ROLLTOP-PRÄSENTER GN 1/1 AUF CHAFING-DISH

- Haube aus Polycarbonat
- Elektro-Chafing-Dish mit thermostatischer Regelung, Wanne aus hitzebeständigem Kunststoff

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB1204011	Rolltop-Haube GN 1/1	535	330	175	-	-	-	**52,00**
BB0406002	Elektro Chafing-Dish	570	350	285	8	0,76	230	**205,00**

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	**52,00**
GN0111065	GN 1/1 Behälter aus Edelstahl	530	325	65	**16,40**

stalgast

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	**5,80**
BB4010021	200	100	5	**3,45**
BB4010033	300	300	5	**12,40**
BB4010032	300	200	5	**7,70**

1 2

BUFFET-STÄNDER

INOX

- hochwertiger Edelstahl
- geeignet für Einlegeplatte bis 8 mm Höhe

Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BB5001570**	●	hoch	150	150	570	**145,60**
2.	**BB5001355**	●	niedrig	150	150	355	**101,50**

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	**22,30**
BB4101012	GN 1/2	325	265	5	1	**14,10**
BB4101013	GN 1/3	325	175	5	1	**11,00**
BB4101014	GN 1/4	265	160	5	1	**8,40**

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- quadratisch

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4010022	200	200	5	1	**5,80**
BB4010033	300	300	5	1	**12,40**
BB4102101	100	100	5	4	**5,90**

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- rund

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4103300	300	5	1	**8,10**
BB4103330	330	5	1	**10,70**

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	**14,20**

FINGERFOOD-SCHIEFERPLATTE

- rechteckig

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB4010021	200	100	5	1	**3,45**
BB4010032	300	200	5	1	**7,70**
BB4102402	400	250	5	1	**11,60**
BB4102401	400	120	5	1	**6,70**

FINGERFOOD SERVIERARTIKEL

MINI DIP

- satinierter Edelstahl

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK2602072	72	48	0,12	**2,20**

MINI DIP

- Edelstahl Hammerschlagoptik

INOX

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**KK2701057**	57	45	0,075	**1,64**
2.	**KK2702072**	72	48	0,120	**2,70**

SERVIER-BECHER

- geeignet für Wraps, Pommes Frites etc.

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK2401088	88	110	0,3	**9,10**

SERVIER-EIMER

Cu

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
KK1601120	120	120	0,90	**17,30**

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	**7,10**
KK1605120	120	120	0,900	**11,30**

POMMESTÜTENSTÄNDER

- schwarz

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1612150	100	150	**5,30**

SERVIER-BECHER

- KK2502088 Hammerschlag

INOX

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**KK2501088**	88	85	0,41	**5,80**
2.	**KK2502088**	88	85	0,41	**7,10**

NEU

POMMESTÜTENSTÄNDER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
TT4414115	115	82	**9,80**

NEU

BROT- UND OBSTKORB

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
TT4310270	270	170	295	**19,80**

NEU

BROT- UND OBSTKORB

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
TT4305271	270	130	**13,80**

SERVIER-FRITTIERKORB

- nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- zum Servieren von Snacks oder Speisen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
KK1614080	80	65	**10,10**

MINI-STIELKASSEROLE

INOX

- aus Edelstahl

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB4003068	68	43	0,13	**9,40**

KARTENHALTER MIT KLEMME

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
TT4109102	102	**2,90**

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	-	**10,60**
2.	**KK0603315**	Servierlöffel	315	-	**10,20**
3.	**KK0605310**	Suppenschöpfer	310	0,08	**13,20**

stalgast

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 226
Elektrischer Tischheizstrahler 227
Gas-Terrassenfeuer 227
Klappbare Buffetmöbel 228
Stretchhussen 229
Abgrenzungsständer 229

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	**269,60**

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	**207,10**

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

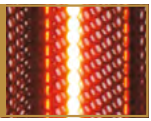
Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0203001	1000	850	3,6	2,0	230	**222,50**

stalgast

ELEKTRISCHER TISCHHEIZSTRAHLER

- Stehtisch mit integriertem Heizstrahler
- geschütztes Heizelement
- mit Beinschutz
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Schutzart IP44

Besondere Schutz-beschichtung



Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CE0404001	600	1100	17,5	1,5	230	**513,60**

ELEKTRISCHER HEIZSTRAHLER HÄNGEND

- ideal für den Außenbereich von Cafés und Restaurants, sowie für Eventzelte
- Halogenlampe mit einer Betriebsdauer von etwa 5000 Stunden
- Schutzart IP44
- 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	**199,90**

GAS-TERRASSENFEUER

- für den Außenbereich
- hervorragende Wärmewirkung
- aus pulverbeschichtetem Stahl und gehärtetem Glas
- auf vier Rollen, zwei davon mit Feststellbremse
- geeignet für Propan-, Butan- oder Propan-Butan-Gas
- inklusive Lavasteine (1,5 kg)
- inklusive Anschlussschlauch (ohne Reduzierstück)
- Selbstmontage

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	U	Preis (€) netto
CE0132105	420	420	1360	11	Gas	**640,00**

KLAPPBARE BUFFETMÖBEL

PE

- besonders stabil
- Platte aus Polyethylen
- geeignet für den Innen- und Außenbereich
- einfaches Transportieren und Lagern

1

2

3

4

5

6

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	**116,00**

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	**162,00**

3 BUFFETTISCH RUND KLAPPBAR

- Abmessung, geklappt: 1150x50 mm (ØxH)

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0504122	1150	740	13,6	**152,00**

4 KLAPPSTUHL

- Abmessung, geklappt: 475x170x1150 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0503001	475	530	870	4,5	**68,00**

5 KLAPPBANK

- Abmessung, geklappt: 910x280x90 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0502182	1830	280	430	8,8	**112,00**

6 STEHTISCH KLAPPBAR

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CE0505800	800	1100	9,3	**114,00**

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	○	**20,50**
	CE0801020	für Stehtisch CE0505800	●	**20,50**
3.	**CE0804010**	für Buffettisch klappbar CE0501122	○	**17,20**
	CE0804020	für Buffettisch klappbar CE0501122	●	**17,20**
4.	**CE0805010**	für Buffettisch klappbar CE0501183	○	**22,00**
	CE0805020	für Buffettisch klappbar CE0501183	●	**22,00**
5.	**CE0803010**	für Klappstuhl CE0503001	○	**15,00**
	CE0803020	für Klappstuhl CE0503001	●	**15,00**

1 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- Zugband rot
- Verkauf in Verpackungseinheiten
- Preise pro Stück

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BB3220001	320	900	2	**61,80**

2 ABGRENZUNGSSTÄNDER

- ohne Verbindungstau

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BB3201001	310	910	**69,40**

3 VERBINDUNGSTAU

- Beschläge verchromt

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
BB3210150	●	1500	**23,00**
BB3211150	●	1500	**24,00**

1

3

2

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 231-232
Ausgießer, Zitruspressen 233-234
Bar-Equipment 233-239
Eiseimer, Flaschenkühler und Ständer 240
Zitruspresse 241-242
Eiswürfelbereiter, Zubehör und Eiscrusher 243-246
Bar Display Cooler 247-248

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

1

2 3

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	**114,00**
2.	**BE0127097**	Mixbecher	-	-	-	1,60	-	-	-	**57,60**
3.	**BE0127098**	Mixbecher	-	-	-	2,00	-	-	-	**62,80**

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

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	**144,80**
2.	**BE0127097**	Mixbecher	-	-	-	1,60	-	-	-	**57,60**
3.	**BE0127098**	Mixbecher	-	-	-	2,00	-	-	-	**62,80**

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

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	**174,60**
2.	**BE0127097**	Mixbecher	-	-	-	1,60	-	-	-	**57,60**
3.	**BE0127098**	Mixbecher	-	-	-	2,00	-	-	-	**62,80**

BLENDER MIT LÄRMSCHUTZHAUBE

- Schallschutzhaube für leisen Betrieb
- stufenlos einstellbare Drehzahl 13000-23000 U/min
- Impuls-Funktion
- Mixbecher mit Messskala in ml und oz
- Deckel mit Einfüllöffnung

NEU

MIXBECHER

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE0128016	Blender	225	259	468	1,6	13000 / 23000	1,5	230	**460,00**
BE0128001	Mixbecher	-	-	-	1,6	-	-	-	**84,00**

BLENDER

- stufenlos einstellbare Drehzahl 13000-23000 U/min
- Impuls-Funktion
- Mixbecher mit Messskala in ml und oz
- Deckel mit Einfüllöffnung

NEU

MIXBECHER

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE0128020	Blender	193	221	483	2,0	13000 / 23000	1,1	230	**198,00**
BE0128002	Mixbecher	-	-	-	2,0	-	-	-	**72,00**

stalgast

UNIVERSALAUSGIESSER

- aus Kunststoff
- Preis pro Stück

Artikelnr.	Farbe	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BE3401004	●	65	12	**0,90**

DOSIERAUSGIESSER

- mit Kugelsystem

NEU

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0812025	0,025	**3,00**
BE0812035	0,035	**3,00**
BE0812050	0,050	**3,00**

SPIRITUOSEN-DOSIERER

- passend für Flaschenhalter 475110 und 475140

NEU

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0807025	0,025	**10,60**
BE0807035	0,035	**10,60**
BE0807050	0,045	**10,60**

FLASCHENHALTER MIT DOSIERAUSGIESSER

- BE0810030 zur Wandmontage
- BE0811030 zur Montage am Regalboden
- jeweils für eine Flasche
- tropffreier Dosierausgießer, 30 ml
- empfohlene Flaschenhöhe 240 bis 350 mm

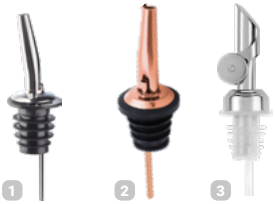
NEU

1 2

Nr.	Artikelnr.	Montageart	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BE0810030**	an der Wand	390	0,03	**21,40**
2.	**BE0811030**	am Regal	390	0,03	**25,70**

FREIE AUSGIESSER

- BE0809002: selbstöffnend-/schließend



1 2 3

Nr.	Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto	
1.	**BE0210001**	114	1	**2,90**	
2.	**BE0808001**	103	6	**1,90**	NEU
3.	**BE0809002**	120	2	**10,40**	NEU

SEKTFLASCHENVERSCHLUSS

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0203001	35	55	**5,70**

SEKTFLASCHENVERSCHLUSS

- Edelstahl, kupferfarben

NEU

Artikelnr.	Ø mm	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BE0203002	35	55	2	**11,00**

GLÄSERSCHIENEN

Cr

Artikelnr.	B mm (vorne)	B mm (hinten)	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0806005	480	450	355	70	**23,70**

GLÄSERSCHIENE

- einreihig
- BE0806400 aus Edelstahl, verchromt
- BE0813400 matt schwarz beschichtet

Nr.	Artikelnr.	B mm (vorne)	B mm (hinten)	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BE0806400**	120	55	400	40	**17,80**
2.	**BE0813400**	120	55	400	40	**8,90**

FLASCHENÖFFNER

- zur Wandmontage

NEU

Artikelnr.	Preis (€) netto
BE0302002	**8,40**

KELLNERMESSER

Nr.	Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto	
1.	**BE0306120**	120	**5,00**	
2.	**BE0303110**	110	**4,90**	
3.	**BE0312110**	110	**3,40**	NEU
4.	**BE0313110**	110	**3,40**	NEU
5.	**BE0302003**	120	**6,30**	NEU

FLASCHENÖFFNER

- BE0302090 & BE0302180: Dicke = 2 mm

Nr.	Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto	
1.	**BE0302001**	-	127	**4,00**	
2.	**BE0302090**	30	90	**3,20**	NEU
3.	**BE0302180**	40	178	**4,80**	NEU

ZITRUSPRESSE

Al

- hergestellt aus Aluminium, lackiert

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto	
1.	**KK1717055**	55	208	**10,80**	
2.	**BE0307225**	80	225	**7,00**	NEU

ZITRUSPRESSE

INOX

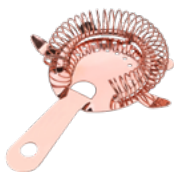
Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0307350	130	100	0,35	**24,40**

stalgast

COCKTAILSIEB

- Edelstahl mit Kupferbeschichtung
- Handwäsche empfohlen

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0301148	148	118	30	**10,30**

COCKTAILSIEB

- Edelstahl

NEU

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
BE0301001	10,3	215	**8,80**

JULEP BARSIEB

- Edelstahl mit Kupferbeschichtung
- Handwäsche empfohlen

NEU

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BE0301165	78	165	**8,90**

BAR-/COCKTAILSIEB

NEU

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
1.	**BE0302080**	80	213	**6,00**
2.	**BE0303080**	80	213	**7,60**

STÖSSEL

- für Früchte
- hergestellt aus ABS

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0304110	210	**4,00**

STÖSSEL

- für Früchte
- Edelstahl

NEU

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0309200	200	**4,10**

STÖSSEL

- für Früchte
- Handwäsche empfohlen

NEU

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BE0310200	200	**5,50**

MESSBECHER

- Skalierung auf der Innenwand

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0205025	0,25	**8,50**

BARMASS

- mit Skalierung von 15 ml bis 75 ml

NEU

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0209255	0,075	**7,10**

JIGGER

Nr.	Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto	
1.	**BE0207024**	0,020-0,040	**4,80**	
	BE0208255	0,025-0,050	**5,20**	
2.	**BE0210255**	0,025-0,050	**7,60**	NEU
3.	**BE0211255**	0,025-0,050	**11,70**	NEU
4.	**BE0212255**	0,025-0,050	**11,70**	NEU

COCKTAILSHAKER

- dreiteilig

1

2

3

4

5

6

Nr.	Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto	
1.	**BE0506700**	0,7	**27,40**	
2.	**BE0505500**	0,5	**10,80**	
3.	**BE0504500**	0,5	**29,30**	NEU
4.	**BE0509500**	0,5	**15,10**	NEU
5.	**BE0509700**	0,7	**18,00**	NEU
6.	**BE0510800**	0,8	**9,90**	NEU

PARISIAN SHAKER

- Edelstahl
- langlebige Kupferbeschichtung

NEU

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0511650	0,65	**23,90**

BOSTON- / TIN IN TIN SHAKER

1

2

3

Nr.	Artikelnr.	Farbe	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto	
1.	**BE3601090**		90	180	0,9	**6,70**	
2.	**BE0502099**		90	180	0,9	**8,00**	
3.	**BE0512800**		-	-	0,8	**25,50**	NEU

BOSTON SHAKER BECHER

Artikelnr.	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0503099	130	0,53	**10,50**

BOSTON SHAKER GLAS

- dickwandiges Mixingglas

NEU

Artikelnr.	Inh. Liter	VPE Stück	Preis (€) netto
BE0512450	0,45	48	**3,80**

RÜHRGLAS

Pasabahce

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
GL6707725	107	150	0,725	6	**12,00**

stalgast

BARLÖFFEL

- Modell TT0822202 erhältlich im 12er Pack
- Preis pro Stück
- Edelstahl

Nr.	Artikelnr.	L mm	VPE Stück.	Preis (€) netto	
1.	**TT1122201**	200	1	**6,40**	
2.	**BE0201285**	285	1	**5,20**	
3.	**TT0822202**	202	12	**1,30**	
4.	**BE0204400**	400	1	**10,20**	NEU
5.	**BE0203300**	300	1	**6,80**	NEU
6.	**BE0202210**	210	1	**5,90**	

SCHÄLMESSER

Artikelnr.	L mm*	Preis (€) netto
MS0982100	100	**2,80**

SCHNEIDBRETT, RUTSCHFEST

- mit rutschfestem Rand, grün
- mit praktischem Aufhängeloch
- spülmaschinenfest

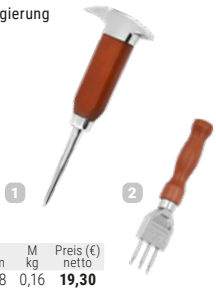
PP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS1007270	270	190	9	**8,60**
MS1007350	350	250	10	**15,90**

EISPICKEL

- Edelstahl
- Griff aus Holz mit Zinklegierung

NEU



Nr.	Artikelnr.	B mm	H mm	M kg	Preis (€) netto
1.	**BE0311188**	61	188	0,16	**19,30**
2.	**BE0311176**	36	176	0,11	**19,30**

COCKTAIL-TRINKGLÄSER

- aus Edelstahl
- langlebige Kupferbeschichtung
- Preis pro Stück
- Reinigung von Hand empfohlen

INOX NEU

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	VPE Stück.	G kg	Preis (€) netto
1.	**BE2402400**	78	90	0,40	1	-	**12,50**
2.	**BE2401475**	96	205	0,47	1	-	**26,00**
3.	**BE2402500**	92	100	0,50	1	-	**13,00**
4.	**BE2403210**	64	218	0,21	2	-	**32,80**
5.	**BE2403250**	120	162	0,25	2	-	**31,20**
6.	**BE2403450**	96	98	0,45	2	-	**26,00**
7.	**BE2403500**	90	210	-	2	0,5	**31,20**

*Klingenlänge

BARMATTE

- praktische Unterlagen aus strapazierfähigem Material
- BE0702590: separater Bereich mit kurzen, festen Noppen für kleine Gläser

1

2

3

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BE0702590**	590	80	16	**12,70**
2.	**BE0702450**	450	300	10	**18,10**
3.	**BE0702600**	600	200	9	**12,30** NEU

BAR-CADDY

- Abmessungen des Serviettenhalters: 140x130 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0705006	240	150	105	**11,50**

ZUTATENBEHÄLTER

- inkl. 5 herausnehmbarer Innenbehälter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0701500	500	160	90	**37,40**

ZUTATENBEHÄLTER

- fünf Behälter mit Deckel
- seitlich zwei abnehmbare Utensilienbehälter

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0707600	600	150	85	**37,90**

SALZ- / ZUCKERUMRANDER

- platzsparend zusammenschiebbar
- drei beschriftete Schalen, eine davon mit Schaumstoffeinlage zum Befeuchten

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0703001	200	160	75	**18,60**

stalgast

HALTER FÜR GETRÄNKEBECHER UND -DECKEL

PP

- für die Aufnahme von Getränkebecher und -deckeln
- einreihig mit vier Fächern, Ø 105 mm, H. 205 mm

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0601004	108	325	250	**9,60**

SPEEDRACK

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX

- Flaschenregal zur Wandmontage

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0803001	550	100	150	**31,50**

BAR BEHÄLTER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0508001	120	140	**12,00**

BITTERFLASCHE

- BE0513100 - mit Zerstäuber

NEU

1

2

3

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BE0513100**	67	106	0,10	**13,00**
2.	**BE0513300**	35	110	0,03	**13,00**
3.	**BE0513150**	65	136	0,15	**10,40**

BUFFETAUFSTELLER

- wiederbeschreibbar

NEU

1

2

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BB3601160**	160	43	290	**15,00**
2.	**BB3602180**	180	43	345	**15,30**

EISWÜRFELFORM

SIL

- BE2501030: für 15 Eiswürfel à 30x30x30 mm
- BE2501040: für 6 Eiswürfel à 50x50x50 mm

NEU

1

2

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BE2501030**	190	120	35	**9,10**
2.	**BE2501040**	170	110	52	**8,20**

EISWÜRFELFORM

SIL

- BE2502058: für 2 Eiswürfel, Ø 58 mm
- BE2502050: für 8 Eiswürfel, Ø 50 mm

NEU

1

2

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BE2502058**	165	75	76	**6,70**
2.	**BE2502050**	250	120	60	**12,20**

EISEIMER

- inklusive Abtropfgitter und Eiszange

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0606020	150	220	2	**47,40**

FLASCHENKÜHLER

- Edelstahl
- BE0609019 mit langlebiger Beschichtung

Nr.	Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto	
1.	**BE0601019**	1,9	**23,10**	
2.	**BE0609019**	1,9	**44,20**	NEU

CHAMPAGNERKÜHLER

- Edelstahl mit langlebiger Beschichtung

NEU

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BE0607036**	350	230	**59,80**
2.	**BE0608036**	350	230	**66,00**

WEIN- / SEKTKÜHLER

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0603045	210	205	4,5	**20,20**

WEIN- / SEKTKÜHLER

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0602045	200	205	4,5	**19,20**

WEIN-/SEKTKÜHLER

- Edelstahl mit langlebiger Beschichtung

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE0611004	190	200	4	**34,00**

TISCHHALTERUNG FÜR WEINKÜHLER

- Edelstahl
- Durchmesser der Halterung: 17 cm

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0610099	420	175	120	**21,40**

WEINKÜHLERSTÄNDER

- BE0612099: Edelstahl mit langlebiger Beschichtung

Nr.	Artikelnr.	Ø (oben) mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**BE0604099**	160	600	**62,00**
2.	**BE0605099**	140	680	**78,30**
3.	**BE0612099**	-	725	**44,20**

stalgast

ZITRUSPRESSE

- Durchmesser des Presskegels 120 mm
- Gusseisen und Edelstahl
- schwere Qualität

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE1001225	185	225	710	**86,50**

GLÄSERPOLIERMASCHINE

INOX

- 5 Walzen zum Trocknen und Polieren von Gläsern
- mit Heißluftgebläse
- Polierzeit: 8-10 Sekunden
- Ersatzwalzen: Artikelnummer BE0903099

NEU

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BE0901230**	290	345	520	41	1,15	230	**1420,00**
2.	**BE0902230**	310	310	510	41	1,15	230	**1280,00**

ERSATZWALZEN

NEU

Artikelnr.	Preis (€) netto
BE0903099	**189,00**

ZITRUSPRESSE

- die Presse wird über den oberen Pressdeckel mit Hebel bedient
- die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind aus rostfreiem Edelstahl
- 1450 U/Minute
- Presskegel: Ø 110 mm

Behälter, Pressdeckel & -kegel sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1004396	212	287	396	0,23	230	**564,70**

ELEKTRISCHE SAFTPRESSE

- Geschwindigkeit 900 U/Minute
- hergestellt aus eloxiertem Aluminium
- transparente Abdeckung
- inklusive zwei Presskegel

Inklusive zwei abnehmbarer Presskegel

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1002440	315	200	440	5,7	0,18	230	**231,10**

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	**6950,00**

ELEKTRISCHER EISCRUSHER

- langlebiger, geräuscharmer Motor
- Schneidwerk aus Edelstahl
- große Einfüllöffnung
- inkl. Behälter für Crushed Ice GN 1/6, 150 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	M kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
BE1104200	175	270	490	30	9	0,25	230	**404,60**

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	**411,00**

MANUELLER EISCRUSHER

- Behälter und Schubladen aus Kunststoff
- Klinge aus rostfreiem Stahl

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE1101001	160	135	270	**68,00**

NUGGETEISBEREITER

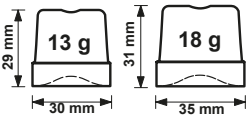
INOX

- 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	**4562,00**

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



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	**1490,00**
2.	**BE1802021**	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	**1533,00**
3.	**BE1803028**	bis zu 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	**1931,00**
4.	**BE1804033**	bis zu 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	**2148,00**
	BE1804042	bis zu 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	**2227,00**
5.	**BE1805046**	bis zu 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	**2295,00**
6.	**BE1806065**	bis zu 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	**3237,00**
	BE1806080	bis zu 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	**3480,00**
	BE1806090	bis zu 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	**3620,00**

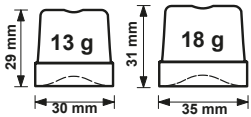
stalgast

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	**1432,00**
2.	**BE1902021**	bis zu 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	**1533,00**
3.	**BE1903028**	bis zu 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	**1855,00**
4.	**BE1904033**	bis zu 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	**2148,00**
	BE1905042	bis zu 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	**2320,00**
5.	**BE1906046**	bis zu 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	**2345,00**
6.	**BE1906065**	bis zu 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	**3237,00**
	BE1906080	bis zu 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	**3520,00**
	BE1906090	bis zu 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	**3760,00**

bis zu 26 kg/24h

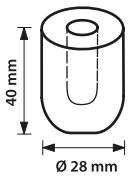
LUFTGEKÜHLTE EISWÜRFELBEREITER

- 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

15g



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	**1080,00**
BE2002026	bis zu 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	**1200,00**

BREMA EISFLOCKENBEREITER

- für alle gastronomischen Betriebe geeignet
- mit großem Vorratsbehälter
- gut isoliertes Gehäuse
- Festwasseranschluss und Wasserablauf erforderlich
- ohne Ablaufpumpe

INOX

Eisflocken

1

bis zu 113 kg/24h

2

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	**3940,00**
	BE2111090	wassergekühlt	bis zu 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	**3980,00**
2.	**BE2102150**	luftgekühlt	bis zu 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	**4940,00**

stalgast

WEINKÜHLSCHRANK

LED

- Kapazität bis zu 2x20 Flaschen
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- elektronisches Thermostat mit Temperaturanzeige
- zwei unabhängige Kühlkammern mit separater Temperaturregelung
- unterbaugeeignet
- 2x5 Holz-Einlegeböden
- LED-Innenbeleuchtung
- Türen mit Dreifachverglasung
- abschließbar
- Kältemittel R600a

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT6301595	595	575	820	120	2-20	50	0,09	230	**1280,00**

WEINKÜHLSCHRANK

LED

- Kapazität bis zu 116 Flaschen
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- elektronisches Thermostat mit Temperaturanzeige
- 11 Holz-Einlegeböden
- LED-Innenbeleuchtung
- Glastür mit Dreifachverglasung
- abschließbar
- Kältemittel R600a

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT6302595	595	680	1354	280	2-20	95	0,16	230	**1545,00**

BAR DISPLAY COOLER

LED

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- selbstschließende Glastüren
- abschließbar
- LED-Innenbeleuchtung
- automatische Abtauung
- elektronisches Thermostat
- höhenverstellbare Füße
- Kältemittel R290

NEU

1

2

3

Nr.	Artikelnr.	Einlegeböden	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BE1404600**	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	**670,00**
2.	**BE1404900**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**835,00**
3.	**BE1404135**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**910,00**

BAR DISPLAY COOLER

LED

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Umluftkühlung
- selbstschließende Türen, abschließbar
- LED-Innenbeleuchtung
- automatische Abtauung
- elektronisches Thermostat
- höhenverstellbare Füße
- Kältemittel R290

NEU

1

3

2

Nr.	Artikelnr.	Einlegeböden	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BE1405600**	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	**1020,00**
2.	**BE1405900**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**1385,00**
3.	**BE1405135**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**1850,00**

BAR DISPLAY COOLER

LED

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Innenraum aus Edelstahl
- Umluftkühlung
- selbstschließende Türen, abschließbar
- LED-Innenbeleuchtung
- automatische Abtauung
- elektronisches Thermostat
- höhenverstellbare Füße
- Kältemittel R290

NEU

1

2

Nr.	Artikelnr.	Einlegeböden	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BE1406900**	2x2	900	530	835	198	0-10	59	0,130	230	**895,00**
2.	**BE1406135**	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	**1200,00**

stalgast

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 250
Siebträger-Kaffeemaschinen. 251-252
Milchkühlschrank 253
Tassenwärmer. 255
Arbeitstische für Kaffeemaschinen 254
Baristazubehör, Kaffeesatzbehälter. 256

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	**697,00**

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	**929,00**

FILTERKAFFEEMASCHINE

- Fassungsvermögen Wasserbehälter: max. 2,2 Liter
- Warmhalteplatte
- inkl. Glaskanne, 1,8 Liter
- Gehäuse aus Edelstahl und Kunststoff

NEU

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
CB0306099	Ersatzkanne	-	-	-	1,8	-	-	**29,80**
CB0306018	Filterkaffeemaschine	203	403	469	1,8	2,06	230	**298,00**

stalgast

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

- 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	**3080,10**

SIEBTRÄGERMASCHINE, AUTOMATISCH, HRC

- 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	**6006,20**
CB0107003	3-gruppig	1000	525	492	17	71	5,4	400	**7962,10**

SIEBTRÄGERMASCHINE, AUTOMATISCH, DELTA

- 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	**7950,00**
CB0108003	3-gruppig	1053	561	494	17	71	5,4	400	**11088,40**

AUTOMATISCHER MILCHAUFSCHÄUMER

- die Milchaufschäumdüse verfügt über eine einstellbare EPS-Temperaturregelung

Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
CB0108099	passend für Modelle CB0108002, CB0108003	**503,10**

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

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	**8111,00**
CB0109003	3-gruppig	1000	550	500	21	71	5,4	400	**10677,70**

MILCHKÜHLSCHRANK MIT TASSENWÄRMER

- Gehäuse aus gehärtetem Glas und Edelstahl
- Kühlschrank mit einem Fassungsvermögen von 3,5 Litern
- 2 beheizte Ebenen
- platzsparend

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	**1766,00**

MILCHKÜHLSCHRANK

- schwarzes Gehäuse aus Kunststoff
- Tür mit integriertem Display und Temperaturanzeige
- Aufstellung links oder rechts der Kaffeemaschine möglich
- max. Milchmenge: 4 Liter
- abschließbar

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	**862,50**

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)

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	**970,00**

MILCHKÜHLSCHRANK

- geeignet für Kaffee-Vollautomaten
- Tür mit Doppelverglasung
- kann rechts oder links angebaut werden
- Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- Ventilator für gleimäßige Kühlung
- Durchführung für Milchschlauch

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	**524,00**

ARBEITSTISCH FÜR KAFFEEMASCHINE

INOX

- Kippschublade mit Stopper und Kaffeesatzklopfer
- Schrankfach für Wasserenthärter
- Schublade für Utensilien
- Loch in der Arbeitsfläche für Maschinenverbindung

Kaffeesatz-schublade

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VBT10701A	1000	700	1000	**1388,00**

ARBEITSTISCH FÜR KAFFEEMASCHINE

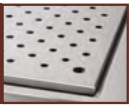
INOX

- Kippschublade mit Stopper und Kaffeesatzklopfer
- abnehmbare Abtropffläche
- Beckenmaß: 325x354x200 mm (BxTxH)
- 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	**2140,00**

Kaffeesatz-lade

Abnehmbare Abtropffläche



Spülbecken

stalgast

TASSENWÄRMER

- Gehäuse aus gehärtetem Glas und Edelstahl
- 2 beheizte Ebenen
- 3-seitig geschlossen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto
CB0304002	320	420	470	11	0,075	230	**842,20**

ORGANIZER FÜR KAFFEESTATION

- drei Fächer und eine Ablage für Kaffeezubehör
- hochwertiger ABS-Kunststoff

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BE0705003	356	256	180	**60,00**

HALTER FÜR GETRÄNKEBECHER UND -DECKEL

PP

- für die Aufnahme von Getränkebecher und -deckeln
- einreihig mit vier Fächern, Ø 105 mm, H. 205 mm105 mm i wysokości 205 mm

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0601004	108	325	250	**9,60**

MILCHKÄNNCHEN

- zum Aufschäumen von Milch
- spitzer Ausguss für das einfache Gelingen von Latte Art
- Edelstahl, emailliert
- in Rot und Schwarz erhältlich

Artikelnr.	Farbe	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0902035	●	0,35	**34,00**
BB0903035	●	0,35	**33,50**
BB0902045	●	0,45	**35,80**
BB0903045	●	0,45	**35,80**

MILCHGIESSER / SAHNEKÄNNCHEN

INOX

- ideal für die Zubereitung von Milchschaum

Artikelnr.	Inh. Liter	Preis (€) netto
BB0901035	0,35	**10,90**
BB0901060	0,60	**15,20**
BB0901100	1,00	**21,20**
BB0901150	1,50	**26,50**
BB0901200	2,00	**34,00**

TAMPERMATTE

- hochwertiges Silikon
- für Tamper mit max. Durchmesser 58 mm
- spülmaschinengeeignet
- Tamper nicht im Lieferumfang enthalten

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0190001	●	125	140	30	**14,00**

TAMPERSTATION

- Edelstahl und Silikon
- für Tamper mit max. Durchmesser 58 mm
- Tamper nicht im Lieferumfang enthalten

Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0190002	●/●	80	140	55	**26,60**

TAMPER

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CB0199002	58	90	0,4	**33,70**

TAMPER

- mit Holzgriff

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CB0199003	58	85	0,32	**30,70**

TAMPER

- Edelstahl
- abnehmbarer Kunststoffgriff

Artikelnr.	Ø mm	H mm	G kg	Preis (€) netto
CB0199001	58	90	0,4	**39,80**

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	**94,50**
KK2209200	140	205	41	0,4	2,20	1	**69,10**

KAFFEESATZBEHÄLTER

INOX

- GN 1/4 Maß mit Ausklopfstange

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
CB0401014	265	162	102	**39,20**

STREUER

INOX

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**CB0305002**	Gewürzstreuer fein	70	130	0,4	**12,30**
2.	**CB0305001**	Gewürzstreuer grob	70	130	0,4	**12,30**
3.	**CB0305003**	Netzstreuer Puderzucker	70	130	0,4	**13,70**

KAFFEESATZSCHUBLADE MIT ABKLOPFSTANGE

- leicht sauber zu haltende, abnehmbare Kunststoffstange Ø 35 mm
- Innenmaße der Schublade: 235x320x70 mm (BxTxH)
- Anti-Rutsch-Füße für stabilen Stand

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**CB0302250**	245	345	90	**140,70**
2.	**CB0302235**	245	345	90	**126,30**

*Wasserhahn ist nicht inklusive

KAFFEEGLÄSER

- gehärtetes Glas

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**GL2803240**	76-49	110	0,240	12	**2,60**
2.	**GL2804380**	82-55	149	0,380	12	**4,00**

KAFFEEGLÄSER SERIE BARSHINE

NEU

- aus gehärtetem Glas

TRINKGLAS, HOCH

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter*	Preis (€) netto
1.	**GL8908395**	91	101	0,395	**4,20**
2.	**GL8908210**	76	84	0,210	**3,40**
3.	**GL8909380**	83	121	0,380	**4,60**
4.	**GL8908305**	85	92	0,305	**3,80**

*Angabe des Gesamtvolumens

BÄCKEREI - UND KONDITOREIBEDARF

Die verschiedenen Werkzeuge und Geräte des STALGAST Bäckerei- und Konditoreibedarfes sind unentbehrlich für die vielfältigen Tätigkeiten der professionellen Bäckerinnen und Bäcker sowie Konditorinnen und Konditoren, wie z.B. Teig rühren, Eischnee schlagen, Kuvertüre schmelzen, karamellisieren und dekorieren.

Schokoladenspender, Fondanttrichter . . . 259
Eisbehälter, Waffelhalter 259
Spritzbeutel, Spritztüllen 260-261
Backpapier/-matten 263
Konditormesser und Spachtel 263
Etageren, Tortenplatten 264-265
Gasbrenner/Karamellisierer 265
Planetenmixer 266-268
Kühlvitrine 269

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	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BK18456200**	Trichter	200	270	2,0	**58,50**
2.	**BK18099190**	Ständer	-	190	-	**9,70**

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	**754,40**

SPEISEEISBEHÄLTER

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**BK0101165**	360	165	120	5	**25,10**
2.	**BK0101250**	360	250	80	5	**23,90**

WAFFELHALTER

- Edelstahl mit Pulverbeschichtung
- für vier Waffeln

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KK0812270	270	95	90	**32,60**

WAFFELHALTER

- für vier Waffeln

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BK0107004	95	270	90	**40,00**

EISSPATEL

INOX PP

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BK1604227	98	75	227	**4,80**

SPRITZTÜLLEN

INOX

1

2

3

4

5

6

1 STERNTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0201002	2	**2,90**
BK0201003	3	**2,90**
BK0201004	4	**2,90**
BK0201005	5	**2,90**
BK0201006	6	**2,90**
BK0201007	7	**2,90**
BK0201008	8	**2,90**
BK0201011	11	**2,90**
BK0201013	13	**2,90**
BK0201014	14	**2,90**
BK0201015	15	**2,90**
BK0201018	18	**2,90**

2 LOCHTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0202002	2	**1,50**
BK0202004	4	**2,90**
BK0202008	8	**1,50**
BK0202010	10	**2,90**

3 ROSENTÜLLE

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
BK0203050	5	**2,90**
BK0203060	6	**2,90**

4 BLUMENBLATTTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0204013	13	3,0	**1,50**

5 FLÜGELTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0205005	8	1	**1,60**
BK0205010	10	2	**1,60**

6 SCHLEIFENTÜLLE

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0207012	12	1,5	**1,60**
BK0207016	16	2,0	**2,10**

STIPPROLLER

PP

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0503060	60	210	**22,40**

EINWEG-SPRITZBEUTEL

- Materialstärke: 80 µm

NEU

Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BK2501355	355	50	**2,20**
BK2501405	405	50	**2,60**
BK2501455	455	50	**3,50**

SPRITZBEUTEL STANDARD

- Spitzenverstärkung
- mit Aufhänger

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK1401250	250	**6,40**

TEIGKARTE

- Kunststoffgriff
- Edelstahlklinge

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1507150	150	75	**6,40**

TEIGKARTE

- abgerundete Schabkante zum restlosen Entleeren von Schüsseln und zur Portionierung
- flexibel

NEU

Artikelnr.	H mm	L mm	Preis (€) netto
BK1508140	93	140	**1,20**

EINWEG-SPRITZBEUTEL

- Materialstärke: 75 Mikron

Artikelnr.	L mm	VPE Stück	Preis (€) netto
BK0210300	300	100	**27,30**
BK0210460	460	100	**37,40**

stalgast

SPRITZBEUTEL

- aus lebensmittelechtem TPU
- flexibel, glatt und langlebig
- wiederverwendbar
- mit Aufhängeöse

NEU

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK2301300	300	**9,50**
BK2302350	350	**10,00**
BK2303400	400	**10,50**
BK2304450	450	**11,00**

SPRITZBEUTEL

- aus Baumwolle/PU-beschichtet
- glatt und langlebig
- wiederverwendbar
- mit Aufhängeöse

NEU

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK2401300	300	**11,20**
BK2402350	350	**11,60**
BK0212400	400	**14,30**
BK2404450	450	**12,00**

SPRITZTÜLLEN-SET

- 26-teilig
- Edelstahl

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BK0251026	200	100	50	**32,00**

TEIGROLLE

- mit Kugellager

NEU

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
BK0615460	70	460	**42,50**

TEIGROLLE

- BK0616470 aus Edelstahl
- BK0617470 aus Edelstahl mit Antihaftbeschichtung
- Rollenbreite 250 mm

NEU

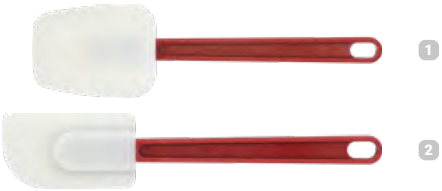
Nr.	Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
1.	**BK0616470**	63	470	**48,00**
2.	**BK0617470**	63	470	**56,00**

TEIGSCHABER

- aus Silikon
- hitzebeständig bis +220°C

SIL

NEU



Nr.	Artikelnr.	L mm	B mm	Preis (€) netto
1.	**BK1502250**	250	260	**7,20**
2.	**BK1501250**	250	260	**6,80**
	BK1501360	360	260	**10,20**
	BK1501400	400	260	**11,60**

TEIGROLLE

- aus Holz
- Kugellager
- L = Rollenlänge
- Grifflänge: 130 mm

Artikelnr.	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
BK0605395	85	395	**122,40**

BACKPINSEL

- Griff aus Holz

Artikelnr.	B mm	Preis (€) netto
BK0613040	40	**4,50**
BK0613080	80	**10,90**

AUSSTECHSATZ

- rund, glatt

Artikelnr.	B mm	H mm	Preis (€) netto
BK0104211	20-110	30	**38,20**

SCHAUMSPEISE-RING

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0102080	80	45	**5,50**
BK0102100	100	45	**6,90**
BK0102120	120	45	**8,10**

VERSTELLBARER TORTENRING

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0104075	120-300	75	**12,90**

KONDITOR-WINKELPALETTE

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
KK1406100	100	**9,40**

EDELSTAHL EINHAND-MEHLSIEB

INOX

- ideal zum Verzieren von Kuchen

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0502120	120	130	**17,20**

SCHNEEBESEN

- 24 Drähte

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
BK0612250	250	**6,80**
BK0612300	300	**6,80**
BK0612400	400	**7,90**

TEIGSPACHTEL MIT HOLZGRIFF

- Klinge aus Edelstahl
- mit Holzgriff

Artikelnr.	B mm	L mm	Preis (€) netto
BK0606220	100	220	**6,80**

TEIGSPACHTEL

- Griff aus Kunststoff
- flexible Klinge

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
KK2905118	118	100	**4,20**

stalgast

KONDITORMESSER UND SPACHTEL

- Klingen aus Edelstahl
- ergonomische Kunststoffgriffe

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	**BK2001350**	Kuchenmesser	350	**34,00**
2.	**BK2002350**	Bisquitmesser	350	**26,80**
3.	**BK2101250**	Palette	250	**23,80**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
4.	**BK2102300**	Palette	300	**26,00**
5.	**BK0614300**	Konditorpalette	350	**19,60**
6.	**BK2202250**	Konditior-winkelpalette	250	**24,80**

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

Nr.	Artikelnr.	Farbe	B mm	T mm	L m	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
1.	**BK0130530**	○	325	530	-	-25 + 230	500	**77,00**
2.	**BK0130380**	■	380	-	100	-20 + 230	1	**26,80**

ETAGEREN UND TORTENPLATTEN

NEU

NEU

NEU

1 SPIEGEL-ETAGERE

- flache Platten
- höhenverstellbare Stufen

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0301003	480	**231,60**

2 ETAGERE

- 3-stufig
- flache Platten

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0302003	300	**122,40**

3 TORTENPLATTE AUF FUSS, DREHBAR

- mit getrepptem Rand
- passende Tortenhaube BK0405310

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0305300	310	85	**75,90**

4 TORTENPLATTE AUF FUSS, DREHBAR

- mit getrepptem Rand
- drehbare Platte
- passende Tortenhaube BK0405310

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
GL3803280	310	85	**94,40**

5 TORTENHAUBE

- passend zu Tortenplatten BK0305300 und GL3803280

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0405310	310	180	**16,20**

6 TORTENPLATTE AUF FUSS

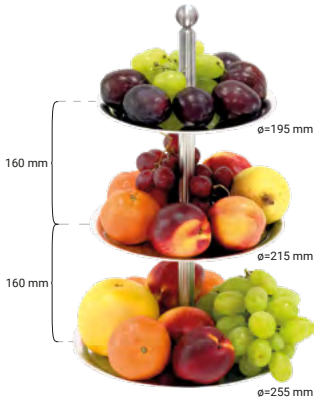
- drehbare Platte

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BK0303330	330	45	**42,20**

7 TORTENHEBER

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
TT1114235	235	**12,10**

stalgast



ETAGERE

- 3-stufig
- Platten mit Rand

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0306003	420	**117,60**

ETAGERE MIT KUGELGRIFF

- 3-stufig
- Platten mit Rand

Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
BK0307003	500	**139,20**

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	**44,00**
2.	**BK0501090**	153	74	179	0,045	**62,10**

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	**153,10**

GASBRENNER/KARAMELLISIERER

- zum Anschluss an eine handelsübliche Gaskartusche
- große, kräftige Flamme mit Regulierung
- Flammentemperatur: ca. 1300°C
- Lieferung ohne Gaskartusche

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	Preis (€) netto
BK0501130	165	55	75	1300	0,183	**39,60**

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	**729,00**
BK0401070	230	250	400	410	7	20	0,3	230	**804,00**

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	**1131,50**

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	**1290,00**

MULTIFUNKTIONALER PLANETENMIXER

- max. Mehlmenge:
  BK0410075 – 2,5 kg
  BK0420110 – 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
783301 von 60 bis 240 UpM
Flachrührer
BK0410075 von 52 bis 323 UpM
BK0420110 von 60 bis 320 UpM
783301 von 60 bis 320 UpM
Rührbesen
BK0410075 von 52 bis 500 UpM
BK0420110 von 60 bis 503 UpM
783301 von 60 bis 503 UpM

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	**1582,00**	
BK0420110	490	600	820	20	55	1,10	230	**1868,00**	
BK0430560	560	720	1060	30	70	1,10	230	**721,00**	NEU

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	**75,90**
2.	**BK0403003**	Rührbesen	**108,90**
3.	**BK0403004**	Rührschüssel	**114,00**

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	**1220,00**

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	**2014,40**

stalgast

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

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	**5507,00**

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

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	**4044,00**

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

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	**3770,00**

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

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	**5512,00**

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 272-281
Spiral-Teigknet-/
Ausrollmaschinen 282-284
Pizzaspachtel, -schaufel,
Ofenbürste 285-287
Pizzaballenbehälter 286
Pizzableche 288
Pizza-Transporttaschen 288
Back-/Ofenhandschuhe 289
Pizza-Kühltische 289-290

UNTERGESTELL FÜR PIZZAÖFEN

- Selbstmontage

PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
PP0701785	Passend zu PP0201435, PP0202435	940	850	1000	**399,00**
PP0702910	Passend zu PP0401430, PP0402430	910	745	1000	**399,00**
PP0712091	Passend zu PP0402630	910	1030	1000	**379,00**
PP0703102	Passend zu PP0301436, PP0302436, PP0501436, PP0502436, PP0601436, PP0602436, PP1301432	1020	860	1000	**399,00**
PP0714102	Passend zu PP0302636, PP0502636, PP0602636	1020	1220	1000	**379,00**
PP0715116	Passend zu PP0411630, PP0412630	1160	745	1000	**379,00**
PP0716116	Passend zu PP0401930, PP0402930	1160	1030	1000	**379,00**
PP0717138	Passend zu PP0512636, PP0611636, PP0612636	1380	860	1000	**379,00**
PP0718138	Passend zu PP0502936, PP0602936	1380	1220	1000	**635,00**
PP0704109	Passend zu PP1301436	1095	940	1000	**507,40**
PP0705905	Passend zu PP0001432	905	795	1000	**480,70**
PP0706905	Passend zu PP0002432, PP0002632	905	1090	1000	**494,00**

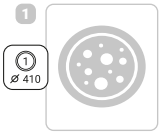
PIZZAÖFEN COMPACT

- 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

- **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:

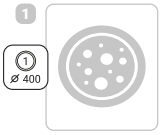


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U V	Preis (€) netto	Anordnung
PP0101670	670	580	270	bis zu 350	32	3	230	**1390,00**	1

PIZZAOFEN COMPACT

- für Pizzen mit bis zu Ø 40 cm
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Ober- und Unterhitze separat regelbar

Anordnung der Pizzen im Ofen:



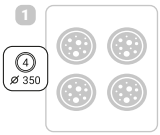
Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0901140	eine Kammer	555	460	290	405	405	110	bis zu 500	26	2,2	230	**880,00**	1
PP0902140	zwei Kammern	555	460	535	405	405	110	bis zu 500	46	4,4	400	**1665,00**	1

stalgast

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:

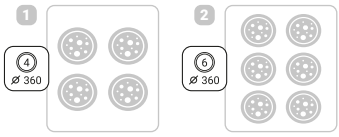


PIZZAOFEN

- Front aus Edelstahl
- Gehäuse aus schwarzem pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden, Dicke 14 mm
- Temperatureinstellung 50°C bis 500°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	950	840	310	700	700	140	50	4,8	400	**1459,00**	1
PP0202435	zwei Kammern	950	840	540	700	700	140	91	9,6	400	**2162,00**	1

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

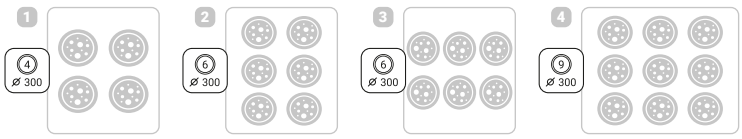
Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0301436	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	**1595,00**	1
PP0302436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	**2478,00**	1
PP0302636	zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	**3144,00**	2

stalgast

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:

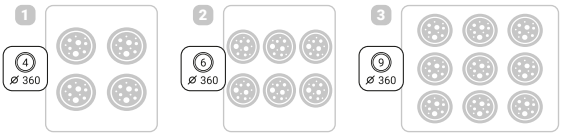


PIZZAOFEN

- 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	**1778,00**	1
PP0402430	zwei Kammern	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	**3103,00**	1
PP0402630	zwei Kammern	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	**3450,00**	2
PP0411630	eine Kammer	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	**2358,00**	3
PP0412630	zwei Kammern	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	**4105,00**	3
PP0401930	eine Kammer	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	**3100,00**	4
PP0402930	zwei Kammern	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	**5373,00**	4

Anordnung der Pizzen im Ofen:



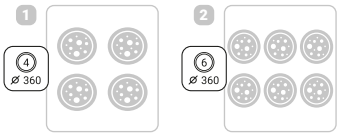
PIZZAOFEN

- 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	**2143,00**	1
PP0502436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	**3295,00**	1
PP0512636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**4805,00**	2
PP0502936	zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	**6248,00**	3

stalgast

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

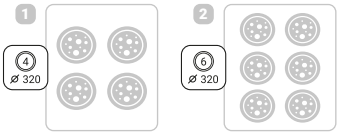
Hinweis: Das Bedienfeld vergrößert die Breite des Ofens um 130 mm im Vergleich zu den in der Tabelle angegebenen Maßen.

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	**4197,00**	1
PP1502636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	**5639,00**	2

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

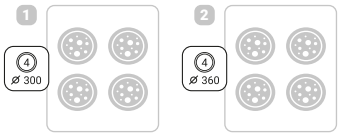
Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0001432	eine Kammer	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	**1609,00**	1
PP0002432	zwei Kammern	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	**2371,00**	1
PP0002632	zwei Kammern	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	**2826,00**	2

stalgast

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

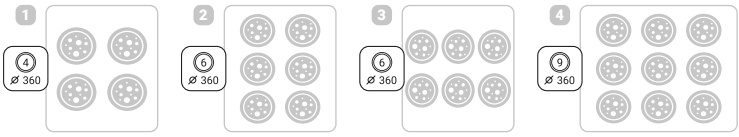
- **für Pizzen mit einem maximalen Durchmesser von 30 oder 36 cm**
- **Heizsystem mit 4 Brennern**
- **elektronische Temperaturregelung mit 1° Einteilung**
- **Temperatureinstellung bis 500°C**
- **mit Piezozündung**
- mit Schamottboden
- Innenbeleuchtung
- Gehäuse aus schwarz lackiertem Stahlblech
- 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	**4828,00**	1
PP1301436	eine Kammer	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	**5390,00**	2

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:



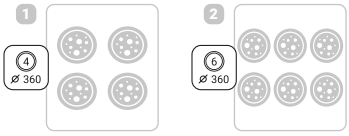
PIZZAOFEN

- 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	**2532,00**	1
PP0602436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	**4194,00**	1
PP0602636	zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	**5242,00**	2
PP0611636	eine Kammer	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	**3450,00**	3
PP0612636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**6161,00**	3
PP0602936	zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	**7827,00**	4

stalgast

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

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	**5030,00**	1
PP1602636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	**6523,00**	2

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	**1648,90**

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	**1222,80**
2.	**PP1202020**	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	**1568,80**

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

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	**1304,00**

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE DOUGH-MASTER

- digitales Bedienfeld
- 10 Knetgeschwindigkeiten, je nach Model von 80-300 U/min.
- zwei separat programmierbare Programme, die nacheinander ablaufen
- 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
- Timer mit akustischem Signal
- Pause-Funktion

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	**2479,50**
PP1130187	850	520	860	34	120	1,8	230	**3018,50**
PP1130300	850	520	920	45	145	2,6	230	**3600,00**

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	**1484,70**
PP1001020	400	700	680	82	0,90	230	**1971,30**
PP1001030	450	740	730	90	1,10	230	**2231,10**

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

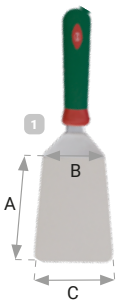
- geeignet für feste Teige z.B. Pizza, Pierogi
- zwei Geschwindigkeitsstufen
- mit abnehmbarer Rührschüssel und hochklappbaren Kopf
- PP1101018 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 18 kg
- PP1102025 max. Rührschüssel-Kapazität: bis 25 kg
- alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl

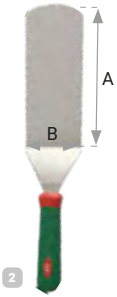
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
PP1121018	400	700	700	94	0,55	400	**3051,40**
PP1122025	450	740	750	127	1,10	400	**3680,80**

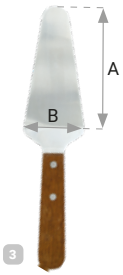
SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

- 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	**2710,50**
PP1102025	450	740	750	128	1,3	230	**2840,00**







1 SANELLI BRATENSPACHTEL

- ergonomischer Griff
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0636150	150	**65,50**

2 SANELLI BRATENWENDER

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

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS0637260	260	**80,10**

3 PIZZAHEBER

- mit Holzgriff
- A=120 mm, B=60 mm

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4003120	270	**7,00**

4 PIZZAROLLER

- glatte Klinge

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
PP4102100	100	**6,20**

5 PIZZASCHAUFEL

- aus Aluminium
- mit Holzgriff
- Schaufel-Nutzfläche: 260 x 300 mm

Artikelnr.	Ges.-L. mm	Preis (€) netto
PP4005200	660	**27,30**
PP4006300	920	**32,00**
PP4016300	1320	**50,60**

6 PIZZASCHAUFEL

- aus Buchenholz

Artikelnr.	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
PP4007300	350	300	1100	**45,10**

PIZZASCHAUFEL

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	B mm	T mm	Ges.-L. mm	Preis (€) netto
PP4018320	320	300	1520	**74,60**

PIZZASCHAUFEL

- gefertigt aus Aluminium

Artikelnr.	Ø mm	Ges.-L. mm	Preis (€) netto
PP4018200	200	1690	**74,60**

OFENBÜRSTE

- Aluminiumstil
- mit Messingborsten

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4017001	1500	**104,40**

PIZZABALLENBEHÄLTER

- aus Polyethylen
- temperaturbeständig von -40° bis + 80°
- geruchsneutral

PE

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**PP4164600**	Pizzaballenbehälter	600	400	70	13	**38,10**
2.	**PP4164610**	Pizzaballenbehälter	600	400	100	19	**29,30**
3.	**PP4164400**	Pizzaballenbehälter	400	300	100	10	**15,40**
4.	**PP4164001**	Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164600 und PP4164610	600	400	20	-	**16,40**
5.	**PP4164499**	Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164400	400	300	20	-	**12,60**

250kg

6 FAHRBARES UNTERGESTELL FÜR PIZZABALLENBEHÄLTER

- für 600x400 mm Behälter
- vier Lenkrollen aus ABS-Kunststoff

Artikelnr.	Preis (€) netto
LT0709600	**128,40**

stalgast

OFENSCHAUFEL

- Griff aus eloxiertem Aluminium auseinanderschraubbar
- zum Aufhängen

Al NEU

Artikelnr.	Grifflänge mm	Ø mm	L mm	Preis (€) netto
PP4008228	972	228	1200	**56,00**

OFENBÜRSTE

- Kupferborsten
- mit Stahlschaber
- Griff aus Aluminium abschraubbar
- zum Aufhängen

NEU

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
PP4011120	1200	**48,00**

PIZZASCHAUFEL

- Schaufel aus Aluminium
- kurzer Holzgriff
- zum Aufhängen
- verschraubter Griff, abnehmbar

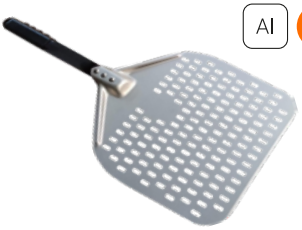
NEU

Nr.	Artikelnr.	Grifflänge mm	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
1.	**PP4009640**	325	305	335	640	**46,00**
2.	**PP4009850**	515	305	335	850	**64,00**

PIZZASCHAUFEL

- aus eloxiertem Aluminium
- Schaufel perforiert
- verschraubter Griff, abnehmbar

Al NEU



Artikelnr.	Grifflänge mm	B mm	T mm	L mm	Preis (€) netto
PP4010300	310	300	350	660	**52,60**

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	**13,30**
PP4201260	260	15	**12,80**
PP4201280	280	25	**12,30**
PP4201300	300	15	**13,40**
PP4201320	320	15	**12,30**
PP4201360	360	15	**18,00**
PP4201400	400	25	**20,40**
PP4201450	450	40	**29,90**
PP4201500	500	40	**29,30**

PIZZA SCREEN

Al

Artikelnr.	Ø mm (innen)	Ø mm (ausen)	Preis (€) netto
PP4301280	250	280	**5,70**
PP4301310	280	300	**7,20**
PP4301330	310	330	**7,20**
PP4301360	350	380	**9,20**
PP4301400	380	400	**10,20**
PP4301460	430	460	**11,30**
PP4301500	480	500	**13,30**
PP4301600	570	600	**23,50**

PIZZABLECH

Al

- aus eloxiertem Aluminium
- hohe Wärmeleitfähigkeit für gleichmäßiges Backen

NEU

Artikelnr.	Ø mm	Preis (€) netto
PP4202300	300	**18,20**
PP4202330	330	**19,80**
PP4202400	400	**23,30**
PP4202450	450	**28,90**

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	
LT0605450	450	450	120	430	430	100	**18,00**	NEU
LT0602500	500	500	300	480	480	285	**33,30**	

THERMO-TRANSPORTASCHE

- für Einkäufe oder Lunchboxen
- Toplader mit Reißverschluss
- praktische Transport- und Tragegriffe
- mit Einsteckfach
- Wärmedämmung aus PE-Schaum
- Innenraum aus Aluminiumfolie, die eine zusätzliche Isolierung bietet
- einfache Reinigung

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT0604580	580	350	380	**6,00**

stalgast

NEOPREN-OFENHANDSCHUHE

- ölresistent
- hitzebeständig bis 300°C
- Preis pro Set

Artikelnr.	L mm	T °C	Preis (€) netto
PP4403300	320	bis zu 100	**53,80**

BACKHANDSCHUHE

- drei Finger
- aus Leder
- Manschettenlänge: 150 mm
- hitzebeständig bis 300°C
- Preis pro Set

Artikelnr.	L mm	T °C	Preis (€) netto
PP4401300	360	bis zu 300	**58,10**

PAAR HANDSCHUHE

- aus Neopren
- hitzebeständig bis 300 °C
- ölbeständig
- gummierte Griffffläche
- 5-Finger
- Preis pro Paar

NEU

Nr.	Artikelnr.	L mm	T °C	Preis (€) netto
1.	**PP4407350**	350	300	**16,00**
2.	**PP4407450**	450	300	**18,00**

KÜCHENHANDSCHUHE

- Baumwolle mit feuerfester Beschichtung
- zwei Finger
- Preis pro Stück

NEU

Artikelnr.	L mm	T °C	VPE Stück	Preis (€) netto
PP4406430	430	bis 230	1	**7,80**

OFENHANDSCHUHE

- aus Leder
- Fäustlinge
- Manschettenlänge: 200 mm
- Preis pro Set

Artikelnr.	L mm	T °C	Preis (€) netto
PP4405250	410	bis zu 250	**102,50**

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

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	**1680,00**

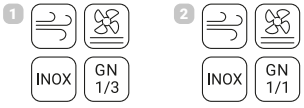
STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG

- 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	**1220,00**

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	**740,00**
2.	**KT4431368**	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	**1640,00**

VORBEREITUNGSGERÄTE

13

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 292
Aufschnittmaschinen 293-295
Fleischmürber, Schnitzelpresse, ... 296-296
Fleischwölfe und Zubehör 297-298
Wurstfüller 299

KARTOFFELSCHÄLER

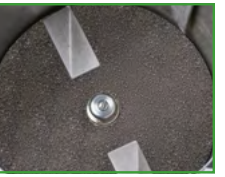
PL EIGENE FERTIGUNG

- 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	**1750,00**	
2.	**VG0602120**	Kartoffelschäler	450	830	930	120	0,55	400	**2173,60**	
3.	**VG0699001**	Auffangschale	315	562	160	-	-	-	**207,40**	
4.	**VG0699002**	Reibscheibe	-	-	-	-	-	-	**16,00**	NEU

stalgast

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	**660,00**
VG0103220	220	380	440	340	14	0,32	230	**687,90**

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	**660,00**

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	**1890,20**

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	**2207,50**

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	**2992,90**

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

hohe Produktivität

einfach zu reinigen

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0242427	500	310	500	0,37	230	**1972,30**

SCHNITZELPRESSE

- für knochenloses Fleisch
- die speziellen Mürbewalzen erzielen eine effeziente Flächenvergrößerung
- für Fleischmürber VG0242427

Artikelnr.	Preis (€) netto
VG0242099	**260,80**

FLEISCHMÜRBER

- Einfüllschachtgröße: 180x30 mm
- inkl. Mürbewalzen
- Gehäuse aus Edelstahl
- rutschfeste Füße

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0201300	220	495	410	0,3	230	**895,00**

stalgast

FLEISCHWOLF

- Einfüllschale aus Edelstahl
- Leistung bis zu 90 kg/h
- Lochscheiben-Durchmesser: ~68 mm
- inkl. zwei Lochscheiben: 5 und 8 mm

GREDIL

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0202098	420	210	338	0,55	230	**158,00**

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	**520,00**

ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE

- Kreuzmesser und Lochscheiben aus Edelstahl

Nr.	Artikelnr.	Ø mm	Passend zu:	Preis (€) netto
1.	**VG9901211**	-	VG0216127, VG0322127, VG0801085	**30,40**
	VG9901212	-	VG0230227, VG0225327	**35,10**
2.	**VG9911020**	2	VG0216127, VG0322127, VG0801085	**96,50**
	VG9911030	3	VG0216127, VG0322127, VG0801085	**78,20**
	VG9911045	4,5	VG0216127, VG0322127, VG0801085	**71,70**
	VG9911060	6	VG0216127, VG0322127, VG0801085	**69,90**
	VG9911080	8	VG0216127, VG0322127, VG0801085	**69,90**
	VG9911100	10	VG0216127, VG0322127, VG0801085	**71,70**
	VG9912045	4,5	VG0230227, VG0225327	**76,90**

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	**1120,00**
2.	**VG0230227**	530	270	500	bis 300	1,1	230	**1320,00**

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

3

4

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	**940,00**
4.	**VG0225327**	410	328	517	250	0,80	230	**1100,00**

stalgast

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

INOX

- 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	**376,80**
2.	**VG1201070**	320	330	830	7	12	**400,50**

FLEISCHMISCHER

INOX

- mit Handkurbel
- Schüssel kippbar
- zur Reinigung auseinandernehmbar
- rutschfeste Füße

NEU

Artikelnr.	Max. Füllmenge kg	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
VG1701065	6,5 - 7	390	250	370	10	**440,00**
VG1702013	13 - 16	450	300	420	20	**520,00**
VG1703020	20 - 25	480	330	420	30	**600,00**

FLEISCHMISCHER

- Einfüllschachtgröße: 180x30 mm
- inkl. Mürbewalzen
- Gehäuse aus Edelstahl
- rutschfeste Füße

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	D UpM	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1704050	820	510	1100	50	40	148	1,1	230	**3640,00**

KÜCHENEQUIPMENT

14

Die Speisenvorbereitung in der Großküche wird durch professionelles und funktionelles STALGAST Küchenequipment aus Kleingeräten und grundlegenden Kochgeräten komplettiert.

Kontaktgrills 302, 305-306
Fritteusen 301, 303, 307
Waffeleisen, Crêpesgeräte 304, 309-310
Griddleplatten 303, 308
Bains-Marie 304
Hot Dog-Geräte, Brötchenwärmer 306
Hähnchen- und Gyrosgrills 313-314
Salamander, Toaster, Konvektomaten 311-312, 315
Reiskocher, Dörrautomat 313, 315
Mikrowellengeräte 316-317
Induktions-/Hockerkocher ... 312-313, 318-319
Sous Vide-Geräte und Zubehör 320

INDUKTIONS-FRITTEUSE

NEU

- Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- schnelle Aufheizzeit: von 20 °C auf 190 °C in ca. 23 min.
- präzise Temperaturregelung
- LED-Display
- gleichmäßiger und schneller Betrieb
- Timer: 0-60 min.
- inkl. Korb und Deckel

Nr.	Artikelnr.	Korbgröße mm	B mm	T mm	H mm	Gesamt-V. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**KE3801290**	185x240x145	290	490	418	8	20-190	12,5	3,5	230	**548,00**
2.	**KE3802518**	185x240x145	518	490	418	2x8	20-190	24	2x3,5	230	**842,00**

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	**321,40**

PANINIGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2003430	430	360	200	2,2	230	**398,40**

DOPPEL-KONTAKTGRILL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2002570	570	360	200	3,6	230	**588,30**

gerillte Grillfläche

stalgast

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	**237,20**
	CA2201051	Fritteuse	290	430	265	8	3	230	**340,00**
2.	**CA2202050**	Doppel-Fritteuse	415	430	315	2x8	2x2	230	**460,00**
	CA2202051	Doppel-Fritteuse	585	430	265	2x8	6	230	**570,00**
3.	**CA2203080**	Fritteuse mit Ablasshahn	300	510	390	10	3	230	**336,00**
	CA2204080	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	610	510	390	2x10	2x3	230	**595,00**

GRIDDLEPLATTE

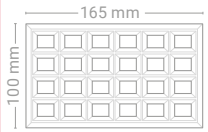
- Grillfläche 2/3 glatt & 1/3 gerillt
- getrennt regelbare Heizflächen
- stufenlose Temperatureinstellung von 50-300°C
- schneller Aufheizvorgang
- herausnehmbare Fettauffangschale

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
CA2101720	720	460	240	3,5	230	**680,00**

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	**362,50**

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	**427,20**
2.	**CA2404180**	Holz-Teigverteiler rund	-	165	200	-	-	-	**13,90**

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	**144,80**
KE3202150	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (150 mm)	340	590	242	0÷85	1,2	230	**169,00**
KE3203200	Bain-Marie mit Ablasshahn GN 1/1 (200 mm)	340	590	280	0÷85	1,2	230	**195,00**

ROLLER GRILL KONTAKTGRILLS

- beidseitig gerillte Gusseisenplatten
- Thermostat einstellbar bis 300°C
- Fettauffangschale
- hitzebeständiger Griff
- inklusive Reiningungsbürste

KONTAKTGRILL

- Abmessungen der Grilfläche: 360x240 mm (BxT)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0702430	380	460	280	22,5	3,0	230	**1223,90**

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	**952,00**

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	**1526,80**
KE0703601	600	385	220	33,5	4,0	230	**1410,00**

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)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0702400	400	475	310	24	3,4	230	**1381,00**

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)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE0706390	390	600	260	14	3	230	**1560,00**

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	**1238,00**
2.	**KE0902007**	7	545	320	240	14,0	0,9	230	**1558,60**
3.	**KE0903011**	11	545	460	240	20,0	1,4	230	**1888,20**

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	**801,90**

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	**927,20**

FRITTEUSEN

- Kaltzonensystem
- präzise Temperaturkontrolle
- Sicherheitsthermostat
- Fritteusenkörbe und Deckel mit hitzebeständigen Griffen

FRITTEUSE 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	**399,40**
KE0801360	Fritteuse mit Ablasshahn	265	450	360	8	8	3,6	230	**777,30**
KE0811012	Fritteuse mit Ablasshahn	350	470	350	12	10	6,4	400	**961,00**

FRITTEUSE 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	**809,10**
KE0802360	Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn	590	450	370	2 x 8	15	2 x 3,6	230	**1436,40**

ELEKTRO-FRITTEUSE MIT UNTERSCHRANK

- 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	**2289,00**
KE0814002	Doppel-Fritteuse	400	600	980	2 x 10	30	38	2 x 6	380	**2562,00**

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	**1172,50**

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	**1260,00**
2.	**KE1502064**	zwei Heizzonen	620	450	190	27	6,4	G20 / G30	**1305,00**

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

- 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	**1478,50**

GAS-GRIDDLEPLATTE

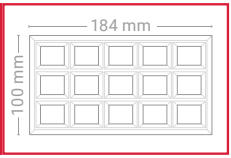
- Edelstahl-Grillfläche, Stärke 4 mm
- Aufwärmzeit ca. 8 Minuten
- Temperaturbereich: 100°C bis 300°C
- zwei unabhängige Heizzonen
- Piezozündung
- Fettauffangbehälter, spülmaschinengeeignet
- 2 Sicherheitsthermostate
- sternenförmige Brenner unter der gesamten Oberfläche für Garen ohne Wärmeverlust 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	**1632,00**

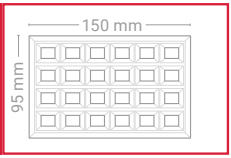
WAFFELEISEN

- 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	**1276,20**
2.	**KE1202150**	Lüttich	305	440	230	19	1,6	230	**1276,20**
3.	**KE1202184**	Brüssel	550	440	230	38	2 x 1,6	230	**2560,00**

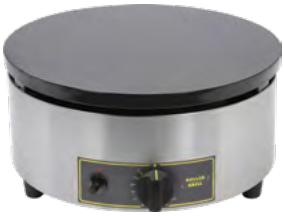
ELEKTRO-CRÊPESGERÄT

- 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	**698,20**

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	**740,30**

ELEKTRO-CRÊPESGERÄT

- zwei emaillierte Gusseisenplatten
- Temperatureinstellung bis 300°C
- gleichmäßige Temperaturverteilung
- kratzfest
- Platten unabhängig bedienbar
- Incoloy-Heizelement für eine konstante Temperaturerhaltung

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	**1820,00**

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	**474,40**
2.	**KE1601002**	zwei Ebenen	450	285	420	12	3,2	230	**708,50**

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	**1256,70**

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	**1871,00**

KONVEKTOMAT

- Timer bis 120 min.
- Sehr schnelle Aufheizzeit - in ca. 7 min auf 270°C
- KE2002340: Aufwärmen/Auftauen, Grillen, Backen und Turbo-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	**1199,00**
2.	**KE2001340**	550	550	355	max 250	21	2,4	230	**1409,00**
3.	**KE2002340**	550	550	355	max 270	22	2,6	230	**1595,00**
4.	**KE2101370**	370	535	495	max 250	20	1,5	230	**1023,00**

INDUKTIONS-KOCHFELD

- zwei unabhängige Kochfelder, Ø=280 mm
- 20 Leistungsstufen geeignet für den Dauerbetrieb von bis zu 8 Std.
- Timer
- digitale Anzeige

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2903030	400	700	250	21	2 x 3	230	**2440,00**

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	**1315,00**

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	**3190,00**

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	**253,60**

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	**2010,00**
2.	**KE2501058**	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	5,8	400	**2170,00**

GAS-GYROSGRILL

- herausnehmbares Gitterrost und Fettauffangschale
- Sicherheitsthermostat
- KE2502070 - 2 Heizelemente
- KE2502105 - 3 Heizelemente
- inklusive Gasdüsen für Erdgas (G20) und Propan Butan
- gleichmäßige Wärmeverteilung

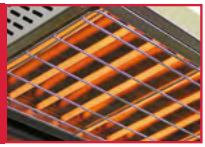
2

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	**2010,00**
2.	**KE2502105**	Kapazität 25 kg	580	660	870	31	10,5	Gas	**2370,00**

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	**3236,20**

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

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2302030	600	640	590	56	3	230	**4050,00**
KE2302045	800	640	590	60	4,5	380	**4805,00**

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	**419,10**

MIKROWELLE

- manuelle Drehknopfsteuerung
- Zeitvorwahl: 0,15 Sekunden bis 6 Minuten
- glatter Boden ohne Drehteller
- Alarm am Zyklusende

NEU

Artikelnr.	Abmessung Garraum mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3011900	327x346x200	511	432	311	25	14,7	1,55	230	**480,00**

MIKROWELLE

- elektronische Steuerung
- 5 Leistungsstufen: 0 (Halten), 20 (Auftauen), 50, 70, 100%
- 10 voreingestellte Programme
- Programmierbares Bedienfeld mit numerischen Tasten
- glatter Boden ohne Drehteller
- Alarm am Zyklusende

NEU

Artikelnr.	Abmessung Garraum mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	G kg	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3012900	327x346x200	511	432	311	25	14,7	1,55	230	**520,00**

MIKROWELLE

- manuelle Steuerung
- 5 Leistungsstufen
- Auftaufunktion
- 270 mm Drehteller
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
- Kapazität 25 Liter
- 30 Minuten Timer
- Abmessungen des Garraums: 340x345x230 mm (BxTxH)

900W

25l

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P W	Volt	Preis (€) netto
KE3001900	483	420	281	900	230	**215,70**

SAMSUNG MIKROWELLE 1050 WATT

- manuelle Steuerung und 5 Leistungsstufen
- 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	**655,00**

stalgast

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	**645,00**

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	**1660,00**

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	**1295,70**

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	**1472,00**

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

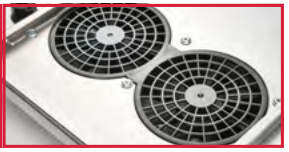
Wokpfannen

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

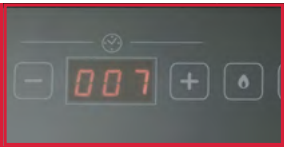
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE2901035	325	425	100	3,5	230	**240,00**

effizientes Belüftungssystem



Glaskeramik-Kochfeld einfach zu reinigen

Touch-Bedienelement mit Timer



Edelstahlgehäuse

stalgast

INDUKTIONSKOCHPLATTE

NEU

- Glaskeramik-Induktionsplatte
- Gehäuse aus Aluminium
- Timer 0-180 Minuten
- Temperaturbereich 60°C-240°C
- 12 Leistungsstufen
- Temperaturregelung in 20°C-Schritten
- Überhitzugsschutz

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE3901318	318	403	54	3	230	**185,00**

INDUKTIONSKOCHPLATTE

NEU

- Glaskeramik-Induktionsplatte
- Gehäuse aus Edelstahl
- LCD-Display
- Temperaturbereich 60°C-240°C
- 10 Leistungsstufen
- Temperaturregelung in 20°C-Schritten

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE3902395	395	395	95	3,5	230	**460,00**

INDUKTIONSKOCHPLATTE

NEU

- Glaskeramik-Induktionsplatte
- Gehäuse aus Edelstahl
- Timer 0-180 Minuten
- Temperaturbereich 60°C-240°C
- 12 Leistungsstufen
- Temperaturregelung in 20°C-Schritten
- Überhitzugsschutz

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE3903340	340	430	117	3,5	230	**220,00**

INDUKTIONSKOCHPLATTE

NEU

- Glaskeramik-Induktionsplatte
- Gehäuse aus Edelstahl
- LED-Touch-Display
- Auslieferung ohne Stecker

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
KE3904400	400	600	155	5	400	**979,00**

WARMHALTEPLATTE

NEU

- Glaskeramik-Platte, 5mm dick
- hochwertiger Aluminiumrahmen
- Betriebstemperatur 60°C-105°C
- Temperaturregelung in 5°C-Schritten
- max. Belastung 15 kg

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
BB2301550	380	550	25	0,23	230	**128,00**

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	**1093,50**

SOUS-VIDE-GERÄT

- zum Einhängen in das Wasserbad
- präzise Temperatursteuerung
- garantierte Temperaturstabilität des Wasserbads auf 0,2°C genau
- Umwälzpumpe für gleichmäßige Wassertemperatur
- Heizelement: 1,4 kW

1500w

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
NT0101325	145	115	325	1,9	1,5	230	**414,80**

stalgast

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.

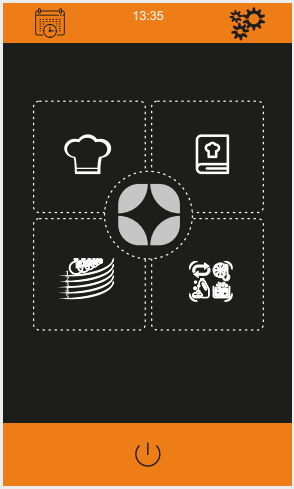
Kombidämpfer
Stalgast ClassicCook 326
Kombidämpfer
Stalgast SmartCook 327-328
Zubehör für Kombidämpfer
ClassicCook/SmartCook 330-332
Sonstiges Zubehör, Bleche, Roste . . . 333-335

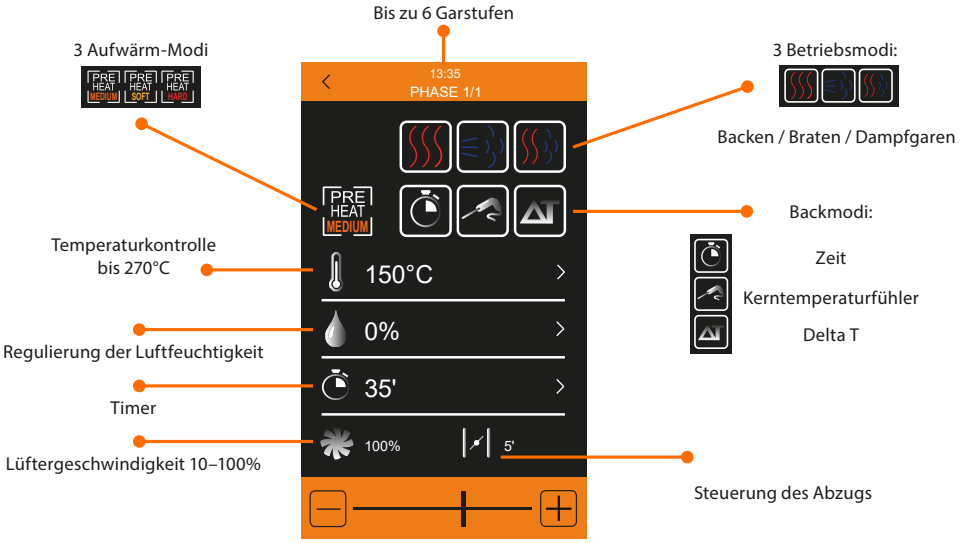
ClassicCook mit manueller Steuerung

- 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.

stalgast

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	**3802,00**	**5039,00**	**6482,00**

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	**9470,00**	**10319,00**

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	**6994,00**	**9037,00**	**10581,00**

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	**13567,00**	**15005,00**

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	**11756,00**	**13825,00**

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	**15242,00**	**16400,00**

MEHRPUNKT-KERNTEMPERATUR-FÜHLER

DOPPELTES SICHERHEITS-GLAS

AUTOMATISCHES WASCHSYSTEM

PRÄZISIONSGRIFF

Zubehör für Kombidämpfer
ClassicCook / SmartCook

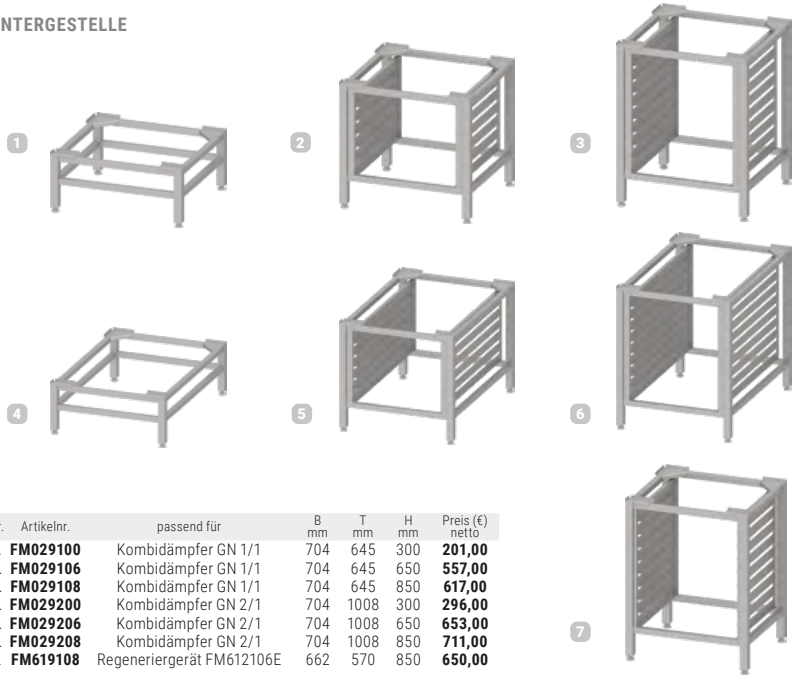
REGENERATIONSOFEN

- Programmspeicher für 99 Programme
- Feuchtigkeitsregelung von 0 bis 100%
- Wasseranschluss
- zum Dämpfen, Backen, Schmoren, Sous-vide-Garen, Regenerieren

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	**3958,00**

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	**201,00**
2.	**FM029106**	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	650	**557,00**
3.	**FM029108**	Kombidämpfer GN 1/1	704	645	850	**617,00**
4.	**FM029200**	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	300	**296,00**
5.	**FM029206**	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	650	**653,00**
6.	**FM029208**	Kombidämpfer GN 2/1	704	1008	850	**711,00**
7.	**FM619108**	Regeneriergerät FM612106E	662	570	850	**650,00**

stalgast

ABZUGSHAUBEN

- ausgestattet mit Dampfkondensator und Abluftgebläse, Abzugsstutzen ø 120 mm

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM994101E	Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	790	840	275	**3390,00**
FM994201E	Kombidämpfer FM023207E und FM023211E	790	1270	345	**4035,00**
FM994102E	Doppel-Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	790	840	275	**4035,00**

SCHLAUCHBRAUSE

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
SL241617Z	2000	**138,00**

VERBINDUNGSRAHMEN

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM990101E	Elektro-Kombidämpfer GN 1/1	788	758	78	**1138,00**

WASSERDRUCKMINDERER

- Anschluss 3/4 Zoll
- Wasserdruckminderer 2 Bar

Artikelnr.	Preis (€) netto
FM990102	**75,00**

EXTERNE KERNTEMPERATURFÜHLER

Artikelnr.	Produkt	Preis (€) netto
FM990202	Kerntemperaturfühler für Sous-Vide Garmethode	**430,00**
FM990203	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	**380,00**

Zubehör für Konvektomaten

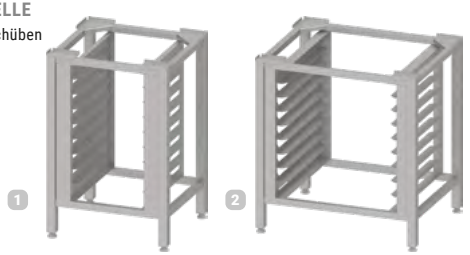
GÄRSCHRANK

- 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	**2050,00**

UNTERGESTELLE

- mit acht Einschüben



Nr.	Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**FM419408**	Konvektomat 430x340	572	514	850	**640,00**
2.	**FM419608**	Konvektomat 600x400	802	630	850	**640,00**

PUMPENSET

Artikelnr.	Preis (€) netto
FM9905020	**196,00**

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	**2200,00**
FM414202	2 Konvektomaten 600x400	820	850	275	**2371,00**

VERBINDUNGSRAHMEN

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM419402	Konvektomat 430x340	590	675	40	**717,00**
FM419602	Konvektomat 600x400	820	800	40	**717,00**

DAMPFKONDENSATOR

Artikelnr.	passend für	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM424501	Konvektomat EasyBake von Stalgast	720	85	450	**651,00**
FM424502	2 Konvektomaten EasyBake von Stalgast	580	120	180	**1230,00**

stalgast

Sonstiges Zubehör für Stalgast Kombidämpfer

BACKBLECH, ALUMINIUM, PERFORIERT

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM994301	430	340	**40,00**

BACKBLECH, ALUMINIUM, PERFORIERT

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM994201	340	240	**40,00**

BACKBLECH, ALUMINIUM

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM994302	430	340	**34,00**

ANTIHAFTBESCHICHTETES GRILLBLECH GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991101	530	325	**363,00**

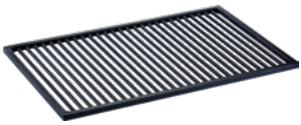
BACKBLECH FÜR 6 EIER GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991102	530	325	**226,00**

BACKBLECH, EMAILLIERT GN 1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991104	530	325	**205,00**

GRILLROST GN 1/1



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
FM991105	530	325	**331,00**

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	**22,00**

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	**25,40**

ANTIHAFTBESCHICHTETES BLECH GN1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9911050	530	325	26	**40,00**

ANTIHAFTBESCHICHTETES BLECH 600X400 MM

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9964061	600	400	11	**49,00**

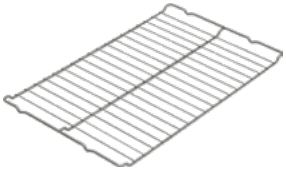
ANTIHAFTBESCHICHTETES GRILLBLECH GN1/1

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9911051	530	325	30	**44,00**

BACKBLECH FÜR OMELETTS UND PANCAKES GN 1/1

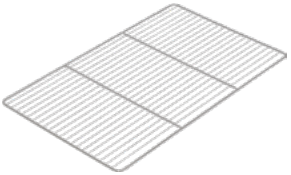
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
FM9911052	530	325	35	**44,00**

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL GN 1/1 INOX



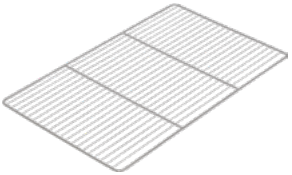
Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
GN2811001	GN 1/1	530	325	**17,00**

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL GN 1/1 INOX



Artikelnr.	Beschreibung	B mm	T mm	Preis (€) netto
GN2811002	GN 1/1	530	325	**21,50**

GASTRONORM-ROST AUS EDELSTAHL 600X400 MM INOX



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0764001	600	400	**30,00**

stalgast

ALUMINIUM BACKBLECH

Al

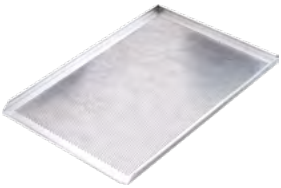
- massiv
- dreiseitige Aufkantungen

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK0864015	600	400	**38,60**
BK0864020	600	400	**45,60**

BACKBLECH

Al

- perforiert
- dreiseitige Aufkantungen

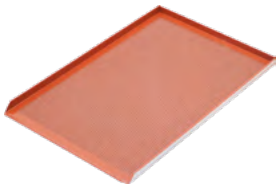


Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1064015	600	400	**39,00**

BACKBLECH

Al

- perforiert
- mit Silikonbeschichtung
- dreiseitige Aufkantungen



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
BK1164015	600	400	**65,10**

WASCHBRAUSE SET

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
SL241617Z	2000	**138,00**

NEOPREN-OFENHANDSCHUHE

- fünf Finger
- ölresistent
- hitzebeständig bis 100°C

Artikelnr.	T °C	Preis (€) netto
PP4403300	bis zu 100	**53,80**

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 338-341
Kühl- und Tiefkühltische 342-344
Saladetten und Vorbereitungstische 345-346
Pizzatische, Bäckerei-Kühltechnik 347, 351
Pizzakühlaufsätze 348-350
Glas- und Volltür Kühl-/Tiefkühlschränke 352-355
Bar-Cooler, Display-Kühl-/Tiefkühlschränke 356-357
Kühlvitrinen/-Theken 358-361
Schockfroster 362
Tiefkühltruhen 363-364
Zubehör 365

SYMBOLERKLÄRUNG DER KÄLTETECHNIK:

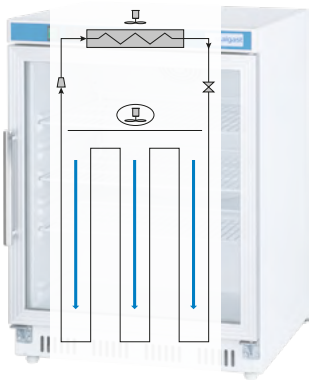
Normalkühlung		Tiefkühlung	
oder		und	
statische Kühlung		Umluftkühlung	
für Euronorm EN/Bäckernorm BN geeignet		für Gastronorm GN1/1 geeignet	
für Gastronorm GN2/1 geeignet		von zwei Seiten zu öffnen	
mit Flügeltüren		mit Schiebetüren	

STATISCHE KÜHLUNG UND UMLUFTKÜHLUNG IM VERGLEICH:

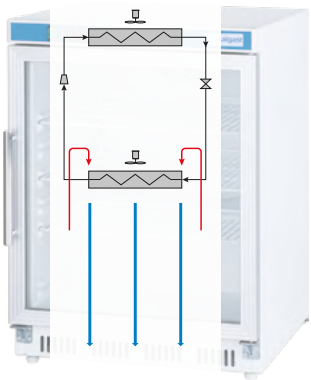
Bei der **statischen Kühlung** kühlt die Luft am Verdampfer ab und fällt aufgrund der physikalischen Gesetze (geringere Dichte) im Gerät nach unten. Dadurch entstehen im (Tief-)Kühlschrank verschiedene Temperaturzonen. Durch Einsatz eines Lüfterrades wird eine gleichmäßigere Kühlung bei den statistischen 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

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	**1670,00**
2.	**KT6101650**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	**1890,00**
3.	**KT6102650**	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	**2490,00**

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

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	**2820,00**
2.	**KT6002130**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3833	1300	960	4	**3180,00**

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	**1590,00**
2.	**KT4011650**	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	982	650	465	4	**1690,00**
	KT4021650	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2474	650	465	4	**2150,00**

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	**2760,00**
2.	**KT4022130**	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	D	3833	1300	960	4	**3159,00**

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	**3310,00**

DRY AGE FLEISCHREIFESCHRANK

- präzise digitale Steuerung
- Temperaturbereich: 1~4℃
- minimiert das Risiko des Bakterienwachstums
- Feuchtigkeit: 60%~90%
- inkl. Salzblock
- UVC-Sterilisation und Aktivkohlefilter zur Gewährleistung von Frische und Hygiene im Geräteinneren
- UV-beständige Tür aus gehärtetem Glas
- Alarm bei Temperatur- und Feuchtigkeitabweichungen
- energiesparende Gebläsesteuerung
- Innenbeleuchtung
- abschließbar
- geringer Gewichtsverlust bei Reifung
- Kältemittel R600a

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4106400	700	800	1650	1 ~ 4℃	102	0,160	230	400	**3549,00**

stalgast

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

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	396	4	**1504,00**

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

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	791	4	**2140,00**

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	**1680,00**
KT4602282	Tiefkühltisch, 2-türig	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	**2300,00**

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	**1995,00**
KT4603417	Tiefkühltisch, 3-türig	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	**2590,00**

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	875	+2 / +8	0,17	230	C	940	240	179	4	**970,00**

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

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	**1740,00**
2.	**KT6203417**	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1166	417	312	4	**2012,00**

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	875	-2 / +8	0,24	230	E	1825	368	219	4	**1440,00**

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	**1880,00**

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	875	+2 / +8	0,17	230	C	898	220	92	4	**1660,00**

stalgast

SALADETTEN

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen
- Isolierung: 35 mm

STARLINE SALADETTE, 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	**959,00**

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	**1537,00**

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	**1385,00**

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	**1650,00**

STARLINE SALADETTE, 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	**1160,00**

PIZZA- & BÄCKEREIKÜHLTECHNIK

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- gleichmäßige Kühlungen
- automatische Abtauung/ Enteisung
- Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit Temperaturanzeige
- selbstschließende Türen

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

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	**1640,00**

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	**1680,00**

STARLINE PIZZAKÜHLAUFSATZ MIT GLASABDECKUNG*

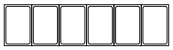
- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- automatische Kondensatverdunstung
- manuelle Abtauung
- Kabel auf Bedienerseite rechts
- GN-Behälter nicht inklusive

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	**650,00**

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	**740,00**
KT4563150	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	**820,00**
KT4564140	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	**660,00**

*Lieferung ohne GN-Behälter

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	**720,00**

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	**895,00**
KT4574150	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	**730,00**

*Lieferung ohne GN-Behälter

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	**940,00**

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	**864,00**

*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	**1220,00**

STARLINE PIZZATISCH, 2-TÜRIG & 7 SCHUBLADEN, EN 600X400, EDELSTAHL

- Arbeitsplatte aus Granit
- 7 Schubladen, ungekühlt
- auf Rädern mit Feststellbremse

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
KT4421580	2025	800	1000	-2 / +8	230	580	**2780,00**

GLAS- UND VOLLTÜR KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE

- verwendete Kältemittel: R290 und R600a
- leise 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	**1700,00**

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	**1280,00**

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	**1420,00**
KT1702600	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**1560,00**

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	**1080,00**
KT1502350	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**1220,00**

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	**720,00**
KT1302120	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	**810,00**

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	**1640,00**
KT1802600	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	**1760,00**

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	**1290,00**
KT1602350	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	**1390,00**

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	**830,00**
KT1402120	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	**920,00**

stalgast

GLASTÜR-KÜHLSCHRANK MIT WERBEDISPLAY

NEU

- Umluftkühlung
- selbstschließende Glastür mit Doppelverglasung
- Werbedisplay mit Beleuchtung
- LED-Innenbeleuchtung
- vier Rollen, zwei davon mit Feststeller
- automatische Abtauung
- KT6401577: Kältemittel R600a
- KT6402870: Kältemittel R290

Nr.	Artikelnr.	Einlegeböden	B mm	T mm	H mm	T °C	G kg	P kW	U Volt	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**KT6401577**	4	577	605	1978	0-10	70	0,250	230	386	**920,00**
2.	**KT6402870**	4x2	870	605	1996	0-10	112	0,510	230	569	**1610,00**

WEINKÜHLSCHRANK

LED

- Kapazität bis zu 2x20 Flaschen
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- elektronisches Thermostat mit Temperaturanzeige
- zwei unabhängige Kühlkammern mit separater Temperaturregelung
- unterbaugeeignet
- 2x5 Holz-Einlegeböden
- LED-Innenbeleuchtung
- Türen mit Dreifachverglasung
- abschließbar
- Kältemittel R600a

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT6301595	595	575	820	120	2-20	50	0,09	230	**1280,00**

WEINKÜHLSCHRANK

LED

- Kapazität bis zu 116 Flaschen
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- elektronisches Thermostat mit Temperaturanzeige
- 11 Holz-Einlegeböden
- LED-Innenbeleuchtung
- Glastür mit Dreifachverglasung
- abschließbar
- Kältemittel R600a

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
KT6302595	595	680	1354	280	2-20	95	0,16	230	**1545,00**

BAR DISPLAY COOLER

LED

- Umluftkühlung
- schwarzes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- selbstschließende Glastüren
- abschließbar
- LED-Innenbeleuchtung
- automatische Abtauung
- elektronisches Thermostat
- höhenverstellbare Füße
- Kältemittel R290

NEU

1

2

3

Nr.	Artikelnr.	Einlegeböden	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BE1404600**	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	**670,00**
2.	**BE1404900**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**835,00**
3.	**BE1404135**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**910,00**

stalgast

BAR DISPLAY COOLER

LED

- Gehäuse und Innenraum aus Edelstahl
- Umluftkühlung
- selbstschließende Türen, abschließbar
- LED-Innenbeleuchtung
- automatische Abtauung
- elektronisches Thermostat
- höhenverstellbare Füße
- Kältemittel R290

NEU

1

3

2

Nr.	Artikelnr.	Einlegeböden	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BE1405600**	2	600	530	835	133	0-10	43	0,110	230	**1020,00**
2.	**BE1405900**	2x2	900	530	835	198	0-10	58	0,130	230	**1385,00**
3.	**BE1405135**	2x3	1350	530	835	308	0-10	79	0,150	230	**1850,00**

BAR DISPLAY COOLER

LED

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahlblech
- Innenraum aus Edelstahl
- Umluftkühlung
- selbstschließende Türen, abschließbar
- LED-Innenbeleuchtung
- automatische Abtauung
- elektronisches Thermostat
- höhenverstellbare Füße
- Kältemittel R290

NEU

1

2

Nr.	Artikelnr.	Einlegeböden	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
1.	**BE1406900**	2x2	900	530	835	198	0-10	59	0,130	230	**895,00**
2.	**BE1406135**	2x3	1350	530	835	308	0-10	82	0,150	230	**1200,00**

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

INOX

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	**4407,00**

KÜHLVITRINE PAN5

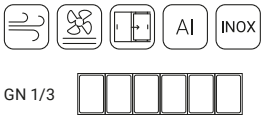
- mit Innenbeleuchtung
- mit Umluftkühlung
- mit einer Flügeltür
- 4-seitig verglast
- automatische Abtauung
- mit vier verstellbaren Einlegeböden
- Tauwasserschale

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	**1517,00**

stalgast

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	**2700,00**

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	**1217,00**

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	**1023,00**
2.	**KT0602100**	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	**1070,00**

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	**748,00**

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	**671,00**
2.	**KT0102078**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**651,00**
3.	**KT0202078**	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	**769,00**

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

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	**5507,00**

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

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	**3770,00**

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

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	**4044,00**

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

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	**5512,00**

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	**4717,00**
KT3801005	750	750	890	5	1,43	230	**6696,00**
KT3801010	750	750	1260	10	1,49	230	**8320,00**

stalgast

TIEFKÜHLTRUHEN

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- hervorragende Isolierung
- manueller Temperaturregler
- LED-Innenbeleuchtung
- mit Rädern
- inkl. einem Einhängekorb
- manuelle Abtauung
- abschließbar
- Kältemittel R600a
- angegebene Abmessungen inkl. Griff und Scharnier

NEU

TIEFKÜHLTRUHEN

Nr.	Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt	Inh. Liter	Anzahl der Räder	Preis (€) netto
1.	**KT4005282**	1116	644	845	-18	0,105	230	282	2	**920,00**
2.	**KT4005412**	1535	754	830	-18	0,110	230	412	6	**1280,00**
3.	**KT4005485**	1680	746	852	-18	0,115	230	485	6	**1420,00**

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	**1051,00**
2.	**KT4004459**	1492	765	840	454	-24	55,0	0,17	230	**1345,00**
3.	**KT4004561**	1775	765	840	555	-24	65,0	0,20	230	**1600,00**

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	**1046,00**
2.	**KT4003395**	1316	765	840	395	-24	50,5	0,15	230	**1217,00**
3.	**KT4003459**	1492	765	840	454	-24	55,0	0,17	230	**1414,00**

LENKROLLENSATZ FÜR TIEFKÜHLTRUHEN

Artikelnr.	Preis (€) netto
KT4003099	**54,00**

ZUSATZKORB AUS PLASTIFIZIERTEM STAHL

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
KT4003098	200	510	130	**24,00**

ZUBEHÖR FÜR KÜHL-/ TIEFKÜHLSCHRÄNKE UND -TISCHE

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	**442,00**
2.	**KT9920090**	304x525x90 mm	**402,00**

ZUBEHÖR FÜR KÜHL-/ TIEFKÜHLSCHRÄNKE UND -TISCHE

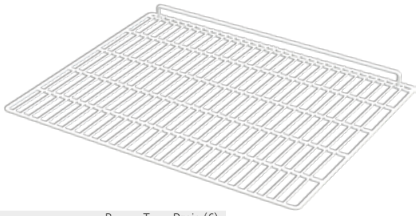
FÜHRUNGSSCHIENEN

- 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	-	-	-	**37,00**
KT9917011	Schienenset für GN 1/1 für Kühltische & Saladetten Starline	-	-	-	**39,00**

ZUSATZROST

- plastifizierte Stahlroste



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	Preis (€) netto
KT9918021	Starline Rost für GN 2/1	-	-	**36,00**
KT9918011	Starline Rost für GN 1/1	-	-	**36,00**
KT9907001	Rost für KT1301130, KT1401130, KT1501350, KT1503350, KT1601350	500	400	**24,00**
KT9909001	Rost für KT1701600, KT1801600, KT1703600	650	525	**26,00**

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.

Verschweißte Edelstahlmöbel	369-372
Edelstahlmöbel zur selbstmontage	373-375
Verschweisste Edelstahlmöbel	376
Edelstahlmöbel zur selbstmontage von Gredil	377-381

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

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

ABZUGSHAUBEN

- zur Montage an Wand- oder Decke
- optionales Zubehör (Stutzen, Lampe) erhältlich

VERSCHWEISSTE EDELSTAHLMÖBEL

72h INOX
PL STALGAST RADOM

Unsere verschweißten Edelstahlmöbel sind stets verfügbar. Durch die schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen ausstatten.

POLISH QUALITY

NEU

HANDWASCHBECKEN MIT BECKENBLENDE

- Beckenblende dreiseitig
- Beckengröße: 330x300x150 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW24450A	400	410	240	-

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- verschweißt
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VST06651A	600	600	850	-

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Abtropffläche gerillt und mit Gefälle zum Becken
- verschweißt
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Becken rechts
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VST10651RA	1000	600	850	-

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Abtropffläche gerillt und mit Gefälle zum Becken
- Becken links
- verschweißt
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VST10651LA	1000	600	850	-
VST12651LA	1200	600	850	-

SPÜLSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN UND ZWEI BECKEN

- Loch für Armatur zwischen den Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Beckengröße je 400x400x250 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VSK10652A	1000	600	850	-

SPÜLSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN UND ZWEI BECKEN

- Loch für Armatur zwischen den Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Beckengröße je 400x400x250 mm (BxTxH)

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VSK10673A	1000	600	850	-

TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN, 300 MM HÖHE

- Beckenhöhe: 300 mm
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VTS06650A	600	600	850	-
VTS08650A	800	600	850	-
VTS10650A	1000	600	850	-
VTS08750A	800	700	850	-

TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN, 400 MM HÖHE

- Beckenhöhe: 400 mm
- Loch für Armatur mittig des Beckens mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VTS08651A	800	600	850	-
VTS10651A	1000	600	850	-
VTS08751A	800	700	850	-
VTS10751A	1000	700	850	-

HÄNGESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- höhenverstellbarer Zwischenboden
- Traglast des Bodens: 70 kg/m²

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHS10352	1000	300	600	-
VHS12352	1200	300	600	-
VHS10452	1000	400	600	-
VHS12452	1200	400	600	-

HÄNGESCHRANK MIT FLÜGELTÜREN

- höhenverstellbarer Zwischenboden
- Traglast des Bodens: 70 kg/m²

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHS12451	1200	400	600	-

ARBEITSSCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

- verschweißt
- höhenverstellbarer Zwischenboden
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VAS10652A	1000	600	850	-
VAS10752A	1000	700	850	-
VAS12652A	1200	600	850	-
VAS12752A	1200	700	850	-

HOCHSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN 1800 MM HÖHE

- 3 verstellbare Einlegeböden

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK10651	1000	600	1800	-

HOCHSCHRANK MIT SPÜLBECKEN FÜR REINIGUNGSUTENSILIEN

- Beckenblende dreiseitig
- Beckengröße: 320x300x150 mm
- Lüftungslöcher
- verstellbarer Einlegeboden
- wechselbarer Türanschlag

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK05550	500	500	2000	-

DURCHREICHE-HOCHSCHRANK MIT ZWEI SCHRANKRÄUMEN UND SCHIEBETÜREN 1800 MM HÖHE

- verschweißt
- Schrankinnenräume mit einem höhenverstellbaren Einlegeboden
- mittlerer Schrankboden fest verschweißt
- Traglast des Bodens: 70 kg/m²

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHK08655	800	600	1800	-

EDELSTAHLMÖBEL ZUR SELBSTMONTAGE

Unsere Edelstahlmöbel zur schnellen und einfachen Selbstmontage sind stets verfügbar. Durch unsere schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen ausstatten.

72h INOX PL STALGAST RADOM

POLISH QUALITY

NEU

ARBEITSTISCH OHNE GRUNDBODEN, OHNE VERSTREBUNG

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06650A	600	600	850	-
DAT08650A	800	600	850	-
DAT10650A	1000	600	850	-
DAT12750A	1200	700	850	-

ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- unterfüttert mit einer doppelt laminierten Schallschutzplatte
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06652A	600	600	850	-
DAT08652A	800	600	850	-
DAT10652A	1000	600	850	-
DAT12652A	1200	600	850	-
DAT14652A	1400	600	850	-
DAT18652A	1800	600	850	-
DAT10752A	1000	700	850	-
DAT12752A	1200	700	850	-
DAT15752A	1500	700	850	-
DAT18752A	1800	700	850	-

SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN, MIT EINEM BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST06650A	600	600	850	-

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10651RA	1000	600	850	-

SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN, MIT ZWEI BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur zwischen der Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- zwei Ausgüsse zentral platziert
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10652A	1000	600	850	-

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur zwischen der Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10653A	1000	600	850	-

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

- Selbstmontage
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- DST14653RA mit gerillter Abtropffläche
- Beckengröße: 400x400x250 mm (BxTxH)
- Loch für Armatur zwischen der Becken mit einem Durchmesser von 33 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST12653RA	1200	600	850	-
DST14653RA	1400	600	850	-

WANDBORD, HÖHENVERSTELLBAR, MIT KONSOLEN UND WANDSCHIENEN

- Bordtiefe 270 mm

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VWB12351	Wandbord 1-etagig	1200	300	400	-
VWB12352	Wandbord 2-etagig	1200	300	660	-

REGAL MIT GLATTEN BÖDEN

- Selbstmontage
- Beine aus Vierkantprofil 30x30 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Traglast der Böden: 70 kg/m²

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DRL06450	600	400	1800	-
DRL08450	800	400	1800	-
DRL10450	1000	400	1800	-
DRL10550	1000	500	1800	-
DRL12550	1200	500	1800	-
DRL10650	1000	600	1800	-
DRL12650	1200	600	1800	-

REGAL MIT GELOCHTEN BÖDEN

- Selbstmontage
- Beine aus Vierkantprofil 30x30 mm
- besonders langlebige Gewindeverbindung
- Traglast der Böden: 70 kg/m²

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DRL10551	1000	500	1800	-
DRL10751	1000	700	1800	-

stalgast

VERSCHWEISSTE EDELSTAHLMÖBEL

72h INOX

PL EIGENE FERTIGUNG

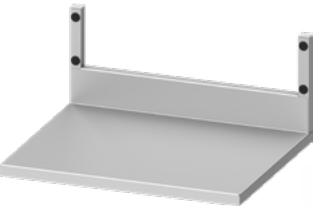
Unsere verschweißten Edelstahlmöbel sind stets verfügbar. Durch die schnelle Lieferfähigkeit können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen professionell ausstatten.

POLISH QUALITY

GERÄTE-WANDORDE

- aus Edelstahl
- fest verschweißt
- zur Wandmontage
- maximale Traglast: 60 kg
- Lieferung inkl. Dübel
- Lieferung ohne Schrauben

NEU



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DWB55607	Geräte-Wandbord	550	600	300	-
DWB70307	Geräte-Wandbord	600	700	300	-
DWB60507	Geräte-Wandbord für Salamander	600	500	300	-
DWB65607	Geräte-Wandbord für Salamander	650	600	300	-
DWB50607	Geräte-Wandbord für Mikrowellen	500	600	300	-
DWB55507	Geräte-Wandbord für Mikrowellen	550	500	300	-

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
VHK10550	1000	500	2000	-

ÜBERLAUFROHR MIT SIEB

- 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 Ablaufventil HB1099001 zu gebrauchen, Anschlussgewinde 1½"

INOX

1 2 3

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**HB1001250**	Überlaufrohr mit Sieb	48	250	**31,70**
2.	**HB1001200**	Überlaufrohr mit Sieb	48	200	**30,20**
3.	**HB1099001**	Ablaufventil	70	44	**20,80**

EDELSTAHLMÖBEL ZUR SELBSTMONTAGE VON GREDIL

Mit den Edelstahlmöbeln zur Selbstmontage von GREDIL können Sie Ihre Küche in nur wenigen Tagen professionell ausstatten. Der Aufbau gelingt einfach und schnell; Die Möbel sind dank der robusten Gewindeverbindungen sehr stabil.

INOX

72h

ARBEITSTISCH MIT VERSTREBUNG

NEU

- mit Aufkantung, 40 mm
- Arbeitsplatte unterfüttert mit einer Schallschutzplatte
- Tischbeine aus Vierkantprofilen, 40x40 mm
- Füße höhenverstellbar

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06671A	600	600	850	-
DAT08671A	800	600	850	-
DAT10671A	1000	600	850	-
DAT10771A	1000	700	850	-
DAT12671A	1200	600	850	-
DAT12771A	1200	700	850	-

ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN

NEU

- mit Aufkantung, 40 mm
- Arbeitsplatte unterfüttert mit einer Schallschutzplatte
- Tischbeine aus Vierkantprofilen, 40x40 mm
- Füße höhenverstellbar

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06672A	600	600	850	-
DAT06772A	600	700	850	-
DAT08672A	800	600	850	-
DAT08772A	800	700	850	-
DAT10672A	1000	600	850	-
DAT10772A	1000	700	850	-
DAT12672A	1200	600	850	-
DAT12772A	1200	700	850	-
DAT14672A	1400	600	850	-
DAT14772A	1400	700	850	-
DAT15672A	1500	600	850	-
DAT15772A	1500	700	850	-
DAT16672A	1600	600	850	-
DAT16772A	1600	700	850	-

GREDIL

ZENTRALARBEITSTISCH OHNE GRUNDBODEN

- Arbeitsplatte unterfüttert mit einer Schallschutzplatte
- Tischbeine aus Vierkantprofilen, 40x40 mm
- Füße höhenverstellbar

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT10670	1000	600	850	-
DAT10770	1000	700	850	-
DAT12670	1200	600	850	-
DAT12770	1200	700	850	-

ZENTRALARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN

- Arbeitsplatte unterfüttert mit einer Schallschutzplatte
- Tischbeine aus Vierkantprofilen, 40x40 mm
- Füße höhenverstellbar

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DAT06672	600	600	850	-
DAT06772	600	700	850	-
DAT08672	800	600	850	-
DAT08772	800	700	850	-
DAT10672	1000	600	850	-
DAT10772	1000	700	850	-
DAT12672	1200	600	850	-
DAT12772	1200	700	850	-
DAT14672	1400	600	850	-
DAT15672	1500	600	850	-
DAT15772	1500	700	850	-
DAT16672	1600	600	850	-
DAT16772	1600	700	850	-
DAT14772	1400	700	850	-

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN, ÜBERSTAND UND EINEM BECKEN

- Beckenmaß: 500x500x250 mm (BxTxH)
- gepresste Abtropffläche
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

NEU

Artikelnr.	Becken-position	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10774RA	rechts	1000	700	850	-
DST12774RA	rechts	1200	700	850	-
DST10774LA	links	1000	700	850	-
DST12774LA	links	1200	700	850	-

stalgast

NEU

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- gepresste Abtropffläche
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

Artikelnr.	Becken-position	Wymiary komory WxDxH mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10672RA	rechts	400x400x250	1000	600	850	-
DST10772RA	rechts	400x500x250	1000	700	850	-
DST12672RA	rechts	500x400x250	1200	600	850	-
DST12772A	rechts	500x500x250	1200	700	850	-
DST10672LA	links	400x400x250	1000	600	850	-
DST12672LA	links	500x400x250	1200	600	850	-
DST12772LA	links	500x500x250	1200	700	850	-

NEU

SPÜLTISCH OHNE GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Beckenmaß: 400x400x250 mm (BxTxH)
- gepresstes Becken
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST06670A	600	600	850	-

NEU

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND EINEM BECKEN

- Beckenmaß: 400x400x250 mm (BxTxH)
- gepresstes Becken
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST06672A	600	600	850	-
DST06772A	600	700	850	-

GREDIL

SPÜLTISCH MIT VERSTREBUNG UND ZWEI BECKEN

NEU

- Beckenmaß: 400x400x250 mm (BxTxH)
- gepresstes Becken mit Beckenblende
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10671A	1000	600	850	-

SPÜLTISCH MIT GRUNDBODEN UND ZWEI BECKEN

NEU

- gepresstes Becken
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

Artikelnr.	Becken-position	Beckengröße BxTxH mm	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DST10676A	mittig	400x400x250	1000	600	850	-
DST10776A	mittig	400x500x250	1000	700	850	-
DST12676A	mittig	500x400x250	1200	600	850	-
DST12776A	mittig	500x500x250	1200	700	850	-
DST14676A	rechts	400x400x250	1400	600	850	-

TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN

NEU

- Beckentiefe: 300 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DTS06670A	600	600	850	-
DTS06770A	600	700	850	-
DTS08670A	800	600	850	-
DTS08770A	800	700	850	-
DTS10670A	1000	600	850	-
DTS10770A	1000	700	850	-
DTS12670A	1200	600	850	-
DTS12770A	1200	700	850	-

stalgast

NEU

TOPFSPÜLE MIT EINEM BECKEN

- Beckentiefe: 400 mm
- Aufkantung hinten, 40 mm Höhe
- Tischbeine aus Vierkantprofilen 40x40 mm
- Armaturloch Ø 33 mm
- passende Mischbatterien finden Sie auf S. 408-415

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DTS08671A	800	600	850	-
DTS08771A	800	700	850	-
DTS10671A	1000	600	850	-
DTS10771A	1000	700	850	-

NEU

LAGERREGAL AUS EDELSTAHL

- vier fest verschraubte Böden
- Böden nicht höhenverstellbar
- Beine aus Vierkantprofilen, 40x40 mm

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
DRL08466	800	400	1800	-
DRL10466	1000	400	1800	-
DRL10566	1000	500	1800	-
DRL10666	1000	600	1800	-
DRL12566	1200	500	1800	-
DRL12666	1200	600	1800	-
DRL14566	1400	500	1800	-

NEU

HANDWASCHBECKEN

- Zur Wandmontage
- Beckengröße: 300x240x100 mm
- dreiseitige Beckenblende
- mit Aufkantung
- Hahnloch: Durchmesser 33 mm
- Mischbatterien finden Sie auf S. 408-411

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW04305A	400	350	150	-

REINIGUNGS- UND HYGIENEBEDARF

Professioneller STALGAST Reinigungs- und Hygienebedarf ist für gewerbliche Küchen, Hotel- und Gastronomiebetriebe unverzichtbar, um die Betriebe stets hygienisch sauber zu halten und unangenehme Gerüche zu vermeiden.

Bistroschürzen 383
Seifen-/Papierhandtuchspender 384
Spinde 385
Abfallbehälter, Mülleimer 386-388
Insektenvernichter 389
Ei- und Messersterilisator 390

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	**13,40**

BISTROSCHÜRZE MIT TASCHE

- praktische Doppeltasche: 40x120 mm / 173x210 mm

Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
HB2109700	●	700	**14,30**
HB2107700	●	700	**14,60**

LATZSCHÜRZEN

- Material: 35% Baumwolle, 65% Polyester
- verstellbares Nackenband für maximalen Tragekomfort HB3001960, HB3002960

Nr.	Artikelnr.	Farbe	L mm	Preis (€) netto
1.	**HB3001960**	●	920	**34,80**
2.	**HB3002960**	●	920	**33,10**
3.	**HB3007960**	●	960	**19,00**

KOCHJACKE CHEF LANGARM

- weiß
- unisex
- mit Edelstahl-Druckknöpfen
- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65% Polyester (200 - 210 g/m²)

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB2405001	S	**32,40**
HB2405002	M	**35,10**
HB2405003	L	**35,10**

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**

KOCHMÜTZE

- weiß
- 100% Vlieseline
- Packungsinhalt: 20 Stück

Artikelnr.	H mm	VPE Stück	Preis (€) netto
HB2905200	200	1	**2,80**
HB2905250	250	1	**2,50**

BÄCKERMÜTZE

- aus Mischgewebe: 35 % Baumwolle, 65 % Polyester
- langlebig

Artikelnr.	Preis (€) netto
HB2905002	**8,70**

WANDHALTER FÜR PUTZTUCHROLLEN

- kompatibel mit gängigen Putztuchrollen-Größen

NEU

INOX

Artikelnr.	T mm	H mm	L mm	Preis (€) netto
HB6201400	260	250	400	**42,00**

BODENSTÄNDER FÜR PUTZTUCHROLLEN

- standsicher und rutschfest
- mit Abrissschiene
- kompatibel mit gängigen Putztuchrollen-Größen

NEU

INOX

Artikelnr.	T mm	H mm	L mm	Preis (€) netto
HB6201520	400	925	520	**85,00**

PAPIERHANDTUCH-SPENDER

- aus Edelstahl
- für Papierhandtücher mit Z-Faltung
- maximale Handtuchgröße 270x100 mm
- einfache und leichte Wandmontage
- mit Füllstandsanzeige
- abschließbar

INOX

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB6002001	275	105	365	**60,00**

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	**28,30**

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	**33,30**

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
- Normen: EN 388 (1111X), EN ISO 374-1:2016 (Typ B, KNO), ISO 374-5:2016
- CE-0598

Artikelnr.	Größe	Preis (€) netto
HB4405001	S	**8,10**
HB4405003	L	**8,10**

stalgast

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	-
HB6001002	2-türig	800	450	1700	-

Kleiderstange mit Aufhänghaken

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	**72,10**

TISCHMÜLLEIMER

INOX

- abnehmbarer Schwingdeckel

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
TT4013015	120	160	1,5	**15,20**

ABFALLEIMER MIT ASCHER

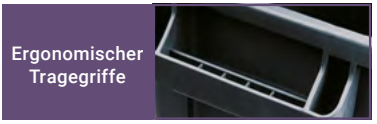
INOX

- 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	**90,00**

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	**112,00**
2.	**HB3402060**	Standarddeckel „Slim"	523	288	70	-	**86,70**

stalgast

MÜLLEIMER

- aus widerstandsfähigem Kunststoff
- vier Beutelhalterungen
- abgerundete und ergonomische Griffe
- doppelt verstärkter Boden
- einfache Entleerung
- Mülltrennsystem durch farbliche Kennzeichnung möglich
- dicht schließender Deckel

1

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	**78,50**
2.	**HB5204001**	Deckel	●	398	447	52	-	**19,80**

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	**109,90**
2.	**HB5204002**	Deckel	●	500	548	66	-	**26,80**

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	**141,80**
2.	**HB5204003**	Deckel	●	565	614	59	-	**32,20**

ROLLENUNTERSATZ

- geeignet für alle Mülleimer mit 75 oder 120 Litern

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
HB5205099	464	168	**124,30**

1

2

3

Handlicher Griff

PP

1 STANDARDDECKEL

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Preis (€) netto
HB3302800	Deckel für HB3301800	506	550	36	**18,30**
HB3302120	Deckel für HB3301120	575	620	36	**20,10**

2 ABFALLCONTAINER

Artikelnr.	Produkt	Ø (innen) mm	Ø (außen) mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
HB3301800	Abfallcontainer	455	490	610	80	**76,80**
HB3301120	Abfallcontainer	510	550	690	120	**101,50**

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	**52,80**
HB3305120	Rollenuntersatz für HB3301120	455	130	**56,90**

MÜLLSACKSTÄNDER

- mit Klappmechanismus zur Fußbedienung
- mit zwei Rollen um den Ständer zu bewegen
- für Beutel mit einem Fassungsvermögen von bis zu 120 Litern

INOX

Fußbedienung

elastische Beutelhalterung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
HB5101160	420	580	960	**176,70**

stalgast

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	**74,00**
HB4002030	500	95	320	2x15	230	**84,00**
HB4003050	650	95	320	2x20	230	**89,00**

Artikelnr.	Produkt	P1* W	Preis (€) netto
HB4001099	Leuchtstoffröhre für HB4001020	10	**6,00**
HB4002099	Leuchtstoffröhre für HB4002030	15	**7,90**
HB4003099	Leuchtstoffröhre für HB4003050	18	**7,90**

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	**68,00**
HB4004100	542	100	265	2X6	230	**78,30**
HB4004150	696	100	265	2X8	230	**97,60**

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	**180,80**
HB4005099	Nachfüll-Klebeplatte	-	-	-	-	-	-	**14,60**

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	**244,50**
HB4099040	Ersatzlampe für HB4005750	-	-		-	-	**26,10**

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	**365,60**

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
- 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

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	Preis (€) netto
1.	**HB6101011**	Automatischer Seifenspender	-	140	107	235	1,1	**82,20**
2.	**HB6199001**	Ständer für automatische Spender	170	-	-	1320	-	**94,00**

stalgast

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 392-397
Spülkörbe, Besteckkästen 398-402
Abtropf- und Lagergestelle 403
Wasserfilter, Wasserenthärter und Zubehör 403-406
Handwaschbecken 407
Mischbatterien, Geschirrbrausen . . . 408-415

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.

Wussten Sie, dass ...

wir in Radom, Polen, Spülmaschinen für den professionellen Einsatz entwickeln und weltweit erfolgreich verkaufen?

AQUA

Unsere Spülmaschinen Serie

MODERNES DESIGN

HOHE QUALITÄT

ZUVERLÄSSSIG UND LANGLEBIG

Bei der Entwicklung unserer Spülmaschinen legen wir großen Wert auf die Anforderungen unserer Kunden. Wir bieten ein preisgünstiges Sortiment an Unterbau-, Hauben- sowie Topf- und Tablettspülmaschinen an – produziert in unserem betriebseigenen Werk in Polen.

stalgast

Wasch- und Spülarme oben

gepresste Kammer

Bedienfeld

Wasch- und Spülarme unten

Universalkorb inklusive

TOPFSPÜLMASCHINE

- hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- elektronische Steuerung
- Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe
- zwei Spülzyklen: 180/360 Sekunden
- Ablauf- und Klarspülpumpe
- zwei Paar Wasch- und Klarspülarme (oben und unten)
- Wasserverbrauch ca. 2,1 - 4 Liter/Zyklus
- maximale Einschubhöhe: 620 mm
- Korbabmessung: 620x570 mm
- ein Universalkorb im Lieferumfang enthalten
- zum Schutz vor Kalbablagerungen empfehlen wir ab 6°dH die Installation eines Wasserenthärters
- für ein einwandfreies Spülergebnis empfehlen wir den Einsatz von professioneller Reinigungschemie

PL EIGENE FERTIGUNG

INOX

570

620

AQUA

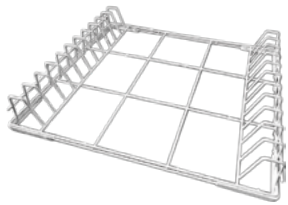
NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
HA343	690	830	1700	12,2	400	**5140,00**

SPÜLKORB FÜR GN-TABLETTS UND -BEHÄLTER

- passend für Topfspülmaschine 805025
- Kapazität: 11 GN-Tabletts/-Behälter
- max. Tablett-/Behälterhöhe: 40 mm

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
SM0206001	570	620	**114,00**

stalgast

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	**3579,00**

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	**4320,00**
HA223	Haubenspülmaschine AQUA H5 mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	728	816	1505	10,8	400	**4684,00**
HA233	Haubenspülmaschine AQUA H5 mit Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	728	816	1505	10,8	400	**4820,00**

Wasch- und Klarspülarme oben

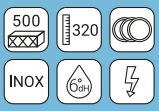
gepresste Kammer

Korbführungsschienen

Wasch- und Klarspülarme unten

leichtgängiger Hebebügel

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
- nötiger Wasserdruck für einen einwandfreien Betrieb: mindestens 2 bar

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	**2270,00**
GE423	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	565	685	835	6,4	400	**2310,00**
GE433	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	565	685	835	6,4	400	**2480,00**
GE443	Geschirrspülmaschine AQUA A5 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Klarspül- und Ablaufpumpe	565	685	835	6,4	400	**2560,00**
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	575	560	450	-	-	**280,00**

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 Besteckspülkorb 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
- nötiger Wasserdruck für einen einwandfreien Betrieb: mindestens 2 bar

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	**2020,00**
GE323	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**2160,00**
GE333	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier und Ablaufpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**2220,00**
GE353	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmittel-, Reinigerdosier- und Klarspülpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**2320,00**
GE363	Geschirrspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier-, Ablauf- und Klarspülpumpe	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	**2480,00**
VUG06602	Untergestell für Geschirrspülmaschinen	575	560	450	-	-	**280,00**

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 Waschарme (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
- nötiger Wasserdruck für einen einwandfreien Betrieb: mindestens 2 bar

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	**1370,00**
GL311	Gläserspülmaschine AQUA A3, inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	415	530	680	2,77	230	**1410,00**
GL321	Gläserspülmaschine AQUA A3, inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	415	530	680	2,77	230	**1460,00**
GL201	Gläserspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosierpumpe	465	565	700	2,77	230	**1520,00**
GL211	Gläserspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmittel- und Reinigerdosierpumpe	465	565	720	2,77	230	**1590,00**
GL221	Gläserspülmaschine AQUA A3 inkl. Klarspülmitteldosier-, Reinigerdosier- und Ablaufpumpe	465	565	720	2,77	230	**1620,00**
VUG05502	Untergestell für Gläserspülmaschinen GL211 und GL221	475	460	630	-	-	**260,00**

BESTECKKÖCHER

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
SM0605001	115	145	**11,00**

BESTECKKÖCHER

PP

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
SM0604001	115	145	**3,00**

BESTECKKORB

- rund

INOX

Artikelnr.	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
BE0508001	120	140	**12,00**

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	**45,00**
2.	**SM0602004**	265	305	200	**62,00**

BESTECKKORB

- mit acht Fächern

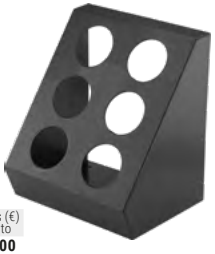
PP

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0606001	430	210	150	**12,00**

BESTECKBEHÄLTER

- für sechs Besteckköcher (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Aussparung-D. 97 mm
- aus widerstandsfähigem, kratzfestem ABS-Kunststoff

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
BB3801006	350	290	405	**36,00**

BESTECKKASTEN

- GN 1/1
- mit 4 Mulden

PE

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
LT9901001	530	325	100	**12,80**

stalgast

BESTECKKORB

PP

PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0201500	500	500	100	**12,00**

TELLERKORB

PP

PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0202500	500	500	100	**13,00**

GLASKORB

PP

PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0400500	500	500	100	**9,00**

KORB FÜR GN-TABLETTS 1/1

PP

PL EIGENE FERTIGUNG

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0205500	500	500	100	**11,00**

UNIVERSAL-SPÜLKORB

- beispielsweise für Wassergläser

PP

Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
SM0301350	350	350	**27,00**
SM0301400	400	400	**33,00**

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	**36,00**

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	**186,00**

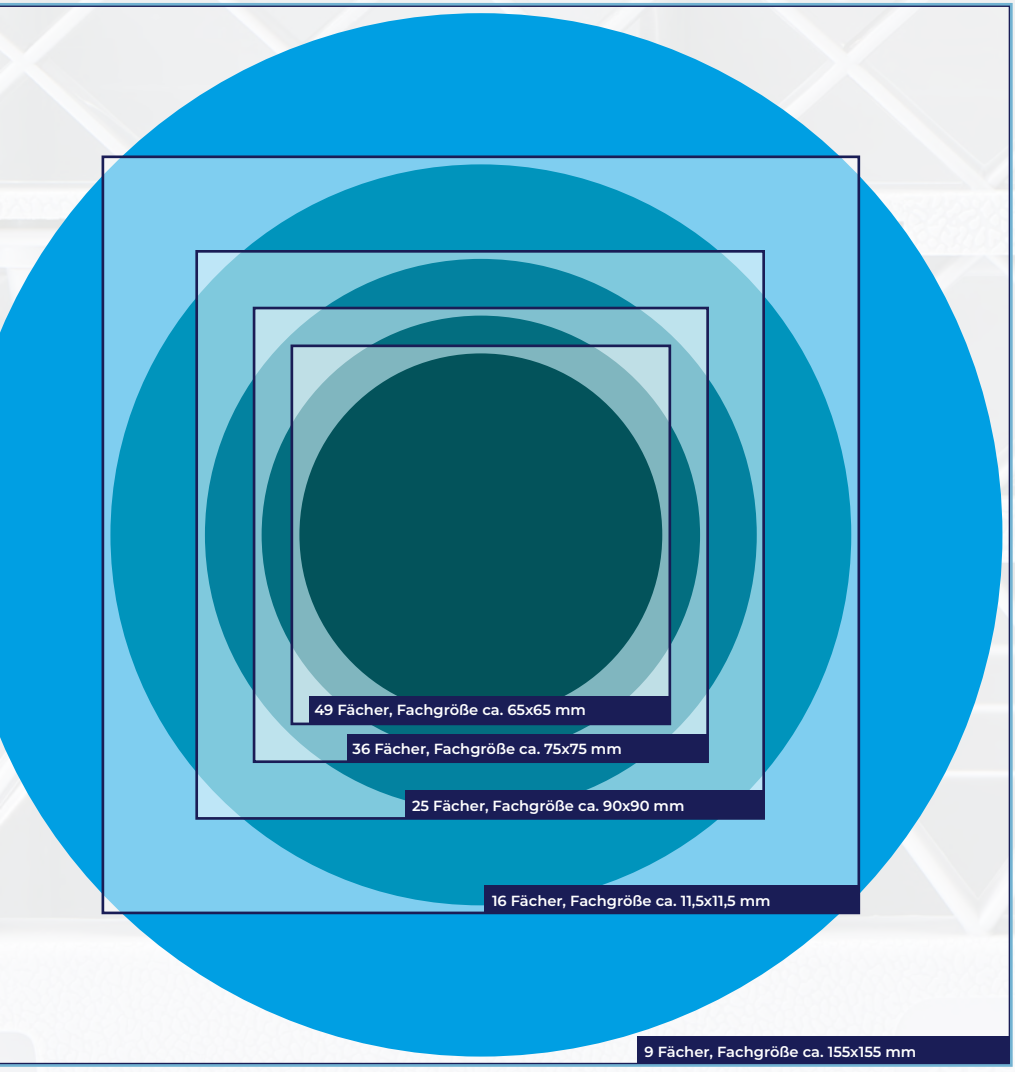
SCHUTZHÜLLE FÜR SPÜLKÖRBE

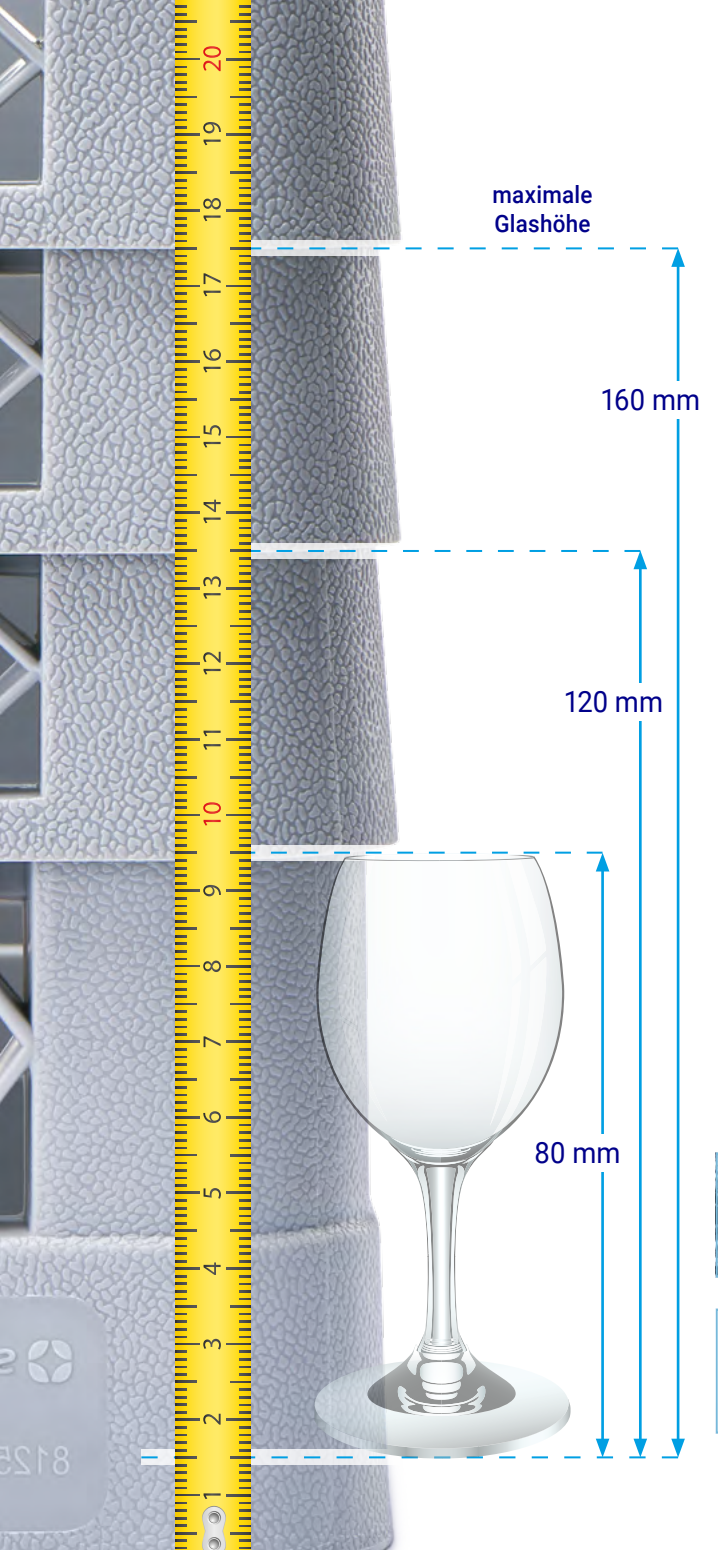
- Klettverschlüsse
- verschleißfestes PVC
- witterungsbeständig

NEU

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0401500	510	510	762	**34,00**
SM0402500	510	510	1524	**48,00**

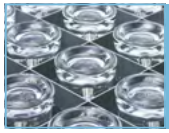
FACHEINTEILUNG VON SPÜLKÖRBEN FÜR GLÄSER UND TASSEN





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

SPÜLKÖRBE FÜR GLÄSER UND TASSEN

PL EIGENE FERTIGUNG | PP

9 Fächer

16 Fächer

25 Fächer

36 Fächer

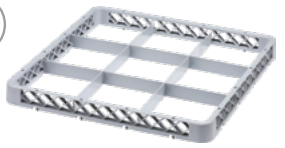
49 Fächer

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0409500	9 Fächer	500	500	104	**13,00**
SM0416500	16 Fächer	500	500	104	**14,00**
SM0425500	25 Fächer	500	500	104	**13,00**
SM0436500	36 Fächer	500	500	104	**14,00**
SM0449500	49 Fächer	500	500	104	**16,00**

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	**7,00**
SM0516500	16 Fächer	500	500	45	**7,00**
SM0525500	25 Fächer	500	500	45	**7,00**
SM0536500	36 Fächer	500	500	45	**7,00**
SM0549500	49 Fächer	500	500	45	**8,00**

stalgast

ABTROPF- UND LAGERGESTELL

INOX | 80kg

- geeignet für 40 Deckel oder Teller bis Ø 160 mm

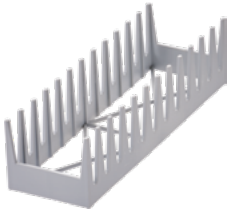
Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM2301040	1000	255	500	**176,70**

TELLERHALTER

PP

- für 12 Teller
- geeignet für Spülkorb SM0301400

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
SM0603002	295	90	75	**11,00**



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 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")	**55,00**
BE2207001	PURITY C Filterkopf 0% Verschnitt (Anschluss JG 8)	**55,00**

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"

Artikelnr.	Preis (€) netto
BE2206002	**145,00**

2 WECHSELKARTUSCHE BRITA PURITY C QUELL ST

Artikelnr.	Version	B mm	T mm	H mm	Kapazität Liter	Preis (€) netto
BE2206588	C500	149	149	554	5889	**303,00**
BE2206346	C300	124	123	476	3464	**198,00**
BE2206208	C150	117	108	421	2086	**133,00**
BE2206083	C50	117	108	265	831	**87,00**

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	**896,00**
BE2208002	Purity 450 Quell ST Wechselkartusche	-	-	4217	**214,00**

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	**798,00**
BE2208004	PURITY 450 Steam Wechselkartusche	-	-	3680	**215,00**

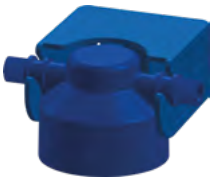
BRITA PURITY 1200 CLEAN

- 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	**1459,00**
BE2208006	PURITY 1200 Clean Wechselkartusche	-	-	-	12000	**283,00**

FILTERKOPF

- passend für Wasserfilter-Kartuschen BE2209060 und BE2209080
- Anschluss 3/8



Artikelnr.	Preis (€) netto
BE2209101	**65,80**

FLOWMETER

- Anschluss 3/8
- für Filtersystem ONE
- 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	**121,20**

WASSERFILTER-KARTUSCHEN

- einfacher und schneller Austausch
- Filtersystem ONE
- Chlorreduktion ~85%
- reduziert geschmacks- und geruchsstörende Inhaltsstoffe
- Stabilisierung des pH-Wertes
- BE2209060 zur Mineralisierung des Wassers, empfohlen für Trinkwasserspender, perfekt für Espressoschaum
- BE2209080 Reduktion von Mikroorganismen und Bakterien, empfohlen für Eiswürfelbereiter und Kaffeemaschinen/-automaten

Artikelnr.	Produkt	Inh. Liter	Preis (€) netto
BE2209060	Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE MG+	6000	**136,60**
BE2209080	Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE UF	8000	**146,90**

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	**46,70**
2.	**BE2209099**	Wechselpatrone	-	-	1	-	**16,30**

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	**548,00**

WASSERENTHÄRTER

- geeignet für Spülmaschinen, Konvektomaten, Kaffeemaschinen und Eismaschinen
- halbautomatisch
- Regeneration per Knopfdruck
- Regenerationszeit 66 min.
- Durchflussrate 0,2 m²/h
- enthärtete Wassermenge bei Wasserhärtegrad 10 dH: 1200 Liter

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Volt	Preis (€) netto
BE2204001	180	420	500	230	**440,00**

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	**139,00**
BE2202012	185	510	12	**161,00**
BE2203016	185	610	16	**192,00**

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 Ablaufventil HB1099001 zu gebrauchen

Nr.	Artikelnr.	Produkt	Ø mm	H mm	Preis (€) netto
1.	**HB1001250**	Überlaufrohr mit Sieb	48	250	**31,70**
2.	**HB1001200**	Überlaufrohr mit Sieb	48	200	**30,20**
3.	**HB1099001**	Ablaufventil	70	44	**20,80**

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	-

HANDWASCHBECKEN ZUR WANDMONTAGE MIT KNIEBEDIENUNG INKL. ARMATUR & SEIFENSPENDER

INOX

- hygienische Kniebedienung
- inkl. 1/2" Schlauche, L. ca. 50 cm
- hochwertiger Edelstahl
- Maße des Waschbeckens ca. 330x235x130 mm (BxTxH)
- inkl. Edelstahl-Armatur, Seifenspender und Siphon

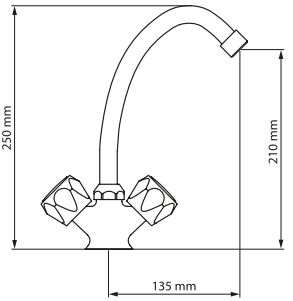
Genaue Dosierung

Mittige Abflussöffnung

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VHW04402	400	330	570	-

MISCHBATTERIE

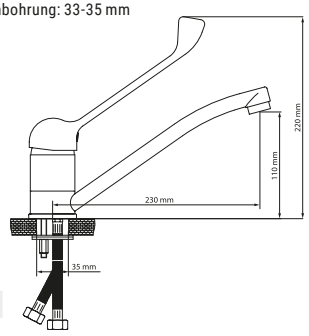
- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2001135	**98,00**

MISCHBATTERIE

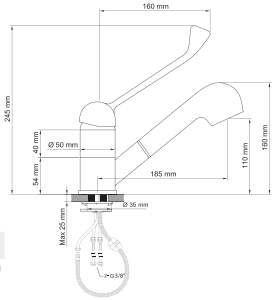
- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2002230	**121,20**

MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 40 mm

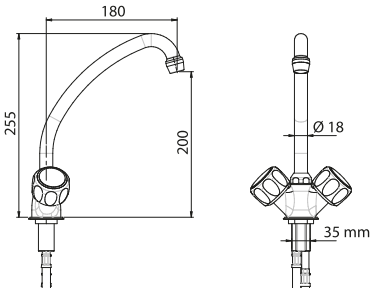


Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2003185	**213,60**

stalgast

MISCHBATTERIE

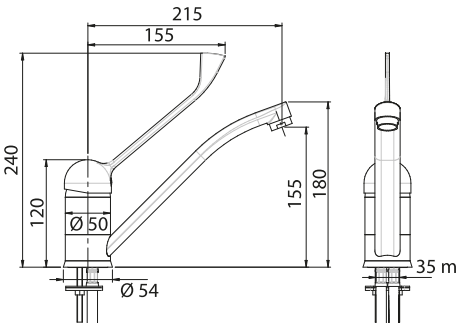
- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2004180	**124,30**

MISCHBATTERIE

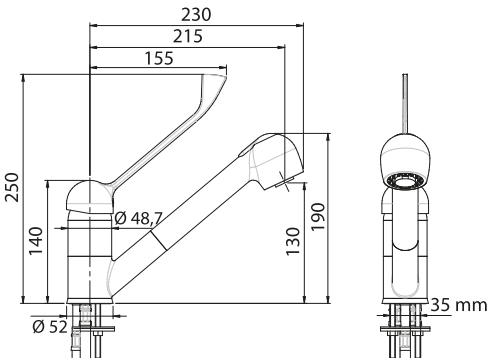
- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2005215	**147,90**

MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- Einhebelmischer
- mit Waschbrause
- variable Wasserstrahlform
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2006215	**239,30**

MISCHBATTERIE MIT WASCHBRAUSE

- Einlochbatterie im edlen Design für offene Küchen
- mit Waschbrause

benötigte Lochbohrung Ø = 33-35 mm

Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2007003	**459,00**

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	**550,00**

stalgast

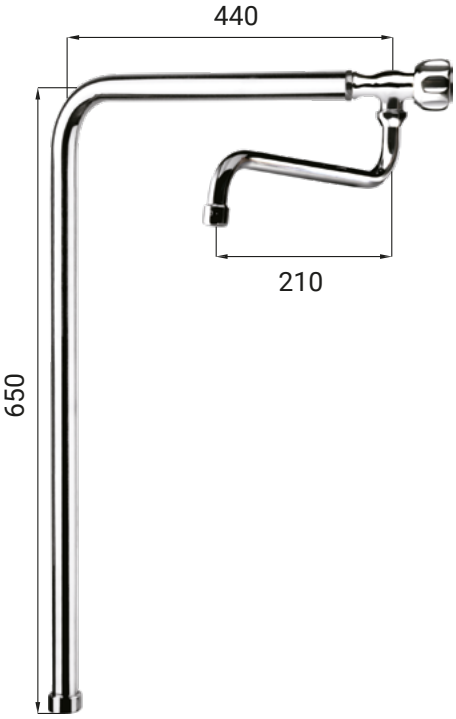
MONOLITH PREMIUM SENSOR-MISCHBATTERIE

- 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	**698,00**

KALTWASSER-STANDVENTIL

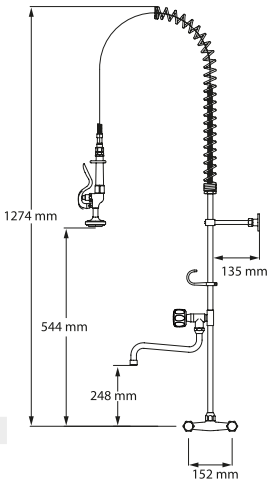
- zur Montage in Kochinseln
- Durchmesser für Lochbohrung: 31 mm
- 360° Schwenkarm
- Eingriffmischer
- Säulendurchmesser: 30 mm



Artikelnr.	H mm	Preis (€) netto
SL991650	675	**506,20**

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

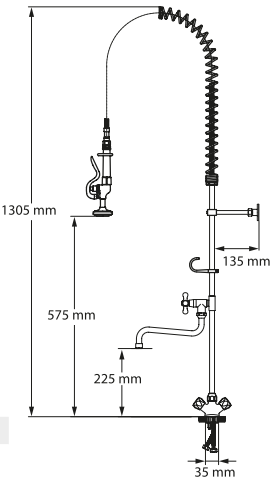
- Zweiloch-Wandmontage
- mit Wasserhahn



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2104127	**468,20**

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage, mit Wasserhahn
- stehende Armatur für Spültische (Wandhalterung), Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

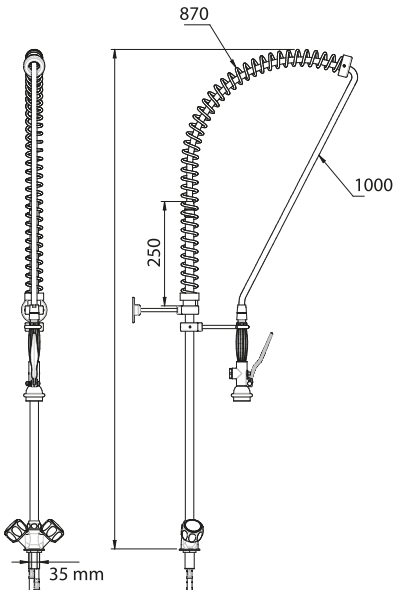


Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2105130	**329,00**

stalgast

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

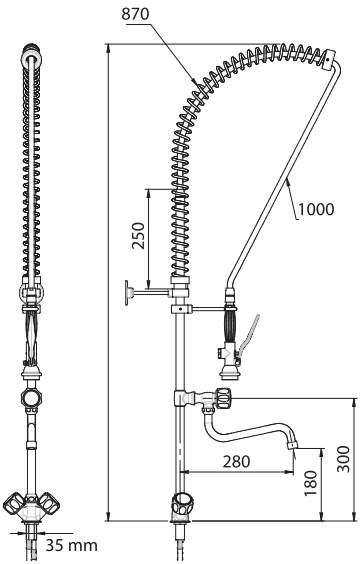
- Einloch-Montage
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm



Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2101870	**335,00**

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

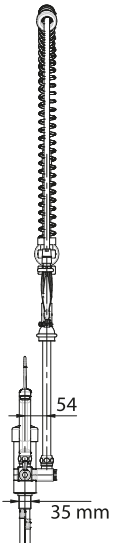
- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

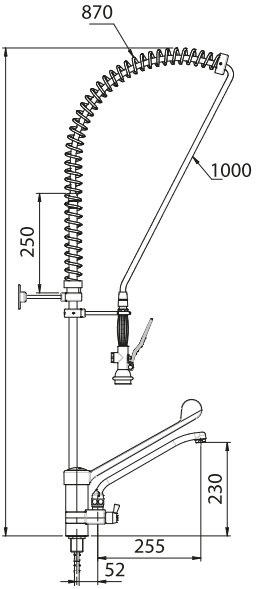


Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2102870	**438,50**

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Einloch-Montage
- mit Wasserhahn
- Einhebelmischer
- Durchmesser Lochbohrung: 33-35 mm

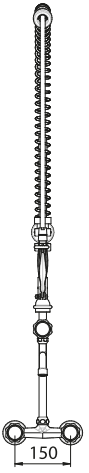


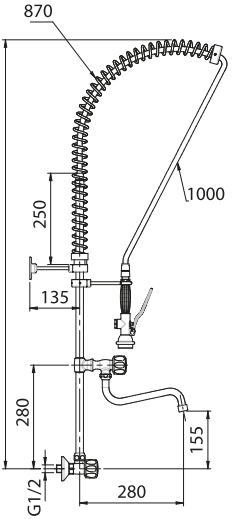


Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2201870	**640,00**

GESCHIRRBRAUSE MIT MISCHBATTERIE

- Zweiloch-Montage
- mit Wasserhahn
- zwei Mischventile, warm und kalt
- Wandhalterung



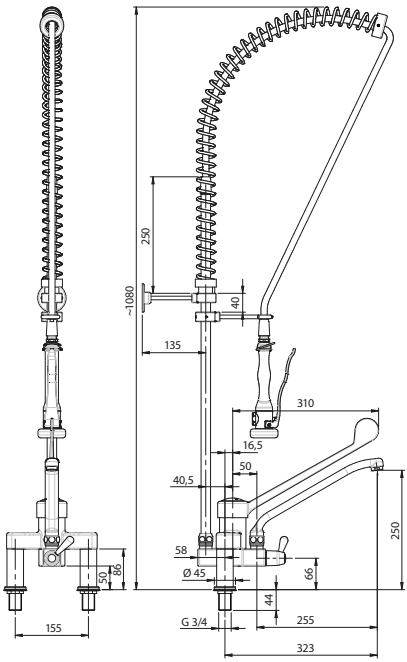


Artikelnr.	Preis (€) netto
SM2202870	**442,00**

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	**729,00**



0-9

6-Brenner-Gasherd, Selbstmontage 45

A

Abfallcontainer 388
Abfallcontainer „Slim“ 386
Abfalleimer mit Ascher 386
Abgrenzungsständer 229
Ablaufventil 376, 406
Abtropf- und Lagergestell 403
Abzugshauben 331-332
Aluminium-Backblech 335
Aluminium-Bratpfannen der Serie ONSET mit Granitbeschichtung, antihaft 60
Antihaftbeschichtetes Blech 600 x 400 mm 177, 334
Antihaftbeschichtetes Blech GN 1/1 334
Antihaftbeschichtetes Grillblech GN 1/1 . . . . . 333, 177, 334
Anti-Haft-Beschichtung, GN 1/1 177
Aperitifglas 156
Apfelschäler und -schneider 86
Aphrodite 131
Arbeitsschrank mit Schiebetüren 371
Arbeitstisch für Kaffeemaschine 254
Arbeitstisch mit Grundboden 373, 377
Arbeitstisch ohne Grundboden und ohne Verstrebung 377, 373
Aschenbecher 163
Auflauförmchen 162
Auflaufformen 137
Auflaufformen rund 148
Aufsatzkamin 36
Aufsatzränder 402
Aufschnittmaschine 293-294
Aufschnittmaschine, antihaftbeschichtet . .295
Ausbeinmesser 95, 99, 102
Ausbeinmesser, gebogen 95
Ausstechsatz 262
Automatische Kaffeemühle 250
Automatische On-Demand-Kaffeemühle . .250
Automatischer Milchaufschäumer 252
Automatischer Seifenspender 390
Automatischer Spender für Desinfektionsflüssigkeiten, berührungslos . 390

B

Back-/Frittierlöffel 76
Backblech 335
Backblech aus Aluminium 333
Backblech für 6 Eier, GN 1/1 333
Backblech für Omeletts und Pancakes GN 1/1 177
Backblech für Omeletts und Pancakes, GN 1/1 334
Backblech, Aluminium, perforiert 333
Backblech, emailliert, GN 1/1 333
Bäckermütze 383
Backhandschuhe 289
Backpinsel 262
Bain-Marie 31, 304
Bain-Marie GN 1/1 (150 mm) 31, 304
Bain-Marie GN 2/1 (150 mm) 31
Bain-Marie mit Ablasshahn, GN 1/1, 150 mm 304
Bain-Marie mit Ablasshahn, GN 1/1, 200 mm 304
Bar Display Cooler 247-248, 356-357
Bar-/Cocktailsieb 235
Bar-Behälter 239
Bar-Caddy 238
Barlöffel 237
Barmaß 235
Barmatte 238
BECHER 126, 128-129
Beschichtetes Backpapier 263
Besteck für Kinder 125
Bestecksbehälter 81, 398
Besteckkasten 398
Besteckköcher 398
Besteckkorb 169, 398-399
Besteckkorb Bistro 117
Bestecks serie Bankett 114
Bestecks serie Bar 116
Bestecks serie BCN Colour 124
Bestecks serie Canteen 118
Bestecks serie Classic 120
Bestecks serie Hidraulic 123
Bestecks serie Kids 125
Bestecks serie Kindergarten 125
Bestecks serie Ligne 113
Bestecks serie Little Bear 125
Bestecks serie Restaurant 122
Bestecks serie Restaurant ECO 119
Bestecks serie Segura 121
Bestecks serie Twist 113
Besteckset Baguette 123
Besteckset Catering 115
Besteckset Easy 114
Bierglas 162-164
Bierseidel 164
Biertulpe 162
Biskuitmesser 263
Bistroschürze mit Tasche 383
Bistroschürzen 383
Bitterflasche 239
Blender 231-232
Blender mit Lärmschutzhaube 232
Blumenblatttülle 260
Bodenständer für Putztuchrollen 384
Bonleiste 80
Bonspieß 80
Boston-/Tin-in-Tin-Shaker 236
Boston-Shaker-Becher 236
Boston-Shaker-Glas 236
Bratenspachtel 73-75, 96
Bratentopf 56
Bratenwender 73-75, 96
Bratenwender perforiert 74
Bratenwender, geschlitzt 71-72, 74
Bratenwender/-spachtel, Winkelpaletten . . 75
Bratpfanne 59-60, 62
Bratpfanne in tiefer Form 62
Bratpfanne mit Antihaftbeschichtung . 57, 61
Bratpfanne mit Granitbeschichtung 60
Bratpfanne mit Teflonbeschichtung 61
Bratpfannen 57
Bratpfannen der Serie ONSET mit Antihaftbeschichtung 60
Bratpfannen mit Antihaftbeschichtung . . . 62
Bratpfannen mit Antihaftbeschichtung, Serie ONSET 59
Bratpfannen mit Teflonbeschichtung 61
Brema Eisflockenbereiter 246
Brennpastenbehälter 209
Brita Purity 1200 Clean 404
Brita Purity 450 Steam 404
Brita Purity C Wasserfilter 403
Brot- und Obstkorb 169, 224
Brot-/Buffetkörbe 169
Brötchenmesser 101
Brötchenwärmer 306
Brotkorb 170
Brotkorb mit Roll-Top-Deckel 171
Brotmesser 95, 98-100, 104
Buffet-/Besteckkorb 170
Buffetaufsteller 213, 239
Buffet-Ständer 221
Buffettisch, klappbar 228
Buffettisch, rund, klappbar 228
Buffet-Wärmelampe 204
Burgerpresse 78
Burgunderglas 151
Butterrad GN 1/6 78
Butterroller 85

C

Cappuccinotasse 149
Cerealienspender 215
Chafing Dish 205
Chafing Dish GN 1/1 Basic 205
Chafing Dish GN 1/1 Classic 206
Chafing Dish GN 1/1, ECO 205
Chafing Dish mit Glasdeckel GN 1/1 207
Champagnerkühler 240
Champagnerschale 159
Classic 146
Cocktailglas 151, 157, 159
Cocktailgläser 159
Cocktailschale 159
Cocktailshaker 236
Cocktailsieb 235
Cocktail-Trinkgläser 237
Container 189
Crêpe-Gerät 304
Crêpe-Gerät mit Teflonbeschichtung 61
Crepes-Pfanne 62
Crêpes-Pfanne 59-60
Crepes-Pfanne mit Antihaftbeschichtung . 61
Crepes-Pfanne mit Granitbeschichtung . . 60

D

Dampfkondensator 332
Deckel 65, 387
Deckel für HB3301120 388
Deckel für HB3301800 388
Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164400 286
Deckel für Pizzaballenbehälter PP4164600 und PP4164610 286
Deckel für Vorratsbehälter 188
Deckel zur Suppenterrine 171
Dekoriermesser 85
Diamant-Messerschärfmaschine 106
Diamant-Messerschleifer 105
Digitaler Küchentimer mit Countdown-Funktion 91
Dip-Schälchen 144-145
Dipschälchen rund 134, 149
Dipschälchen und Schale, Serie „Ameryka“ 139-141
Doppel-Fritteuse 303, 307
Doppel-Fritteuse mit Ablasshahn . . . 303, 307
Doppel-Fritteuse, Tischgerät 26
Doppel-Kontaktgrill 302
Doppelte Buffetwärmelampe 204
Dörrautomat mit 10 Einschüben 315
Dosenöffner 72
Dosierausgießer 233
Dry-Age-Fleischreifeschrank 340
Durchreiche-Hochschrank, 1800 mm Höhe . 372

E

Edelstahl-Auslagetablett 216
Edelstahl-Bratpfanne 57
Edelstahleimer mit Bodenreifen 65
Edelstahleimer PREMIUM 65
Edelstahleimer Standard 65
Edelstahl-Einhand-Mehlsieb 262
Edelstahlkanne 214
Edelstahlmöbel zur Selbstmontage 373
Edelstahlmöbel zur Selbstmontage von GREDIL 377
Edelstahltrichter 77
Edelstahl-Vierkantreibe 79
Ei- und Messersterilisator 390
Eierbecher 166
Eierbox 189
Eiertabletts 189
Eimer 66
Einlegeboden 181
Einmachglas 152
Einschubbleche 177
Einschubbleche GN 1/1 177
Einstechthermometer 91
Einwegspritzbeutel 260
Einzel-Fritteuse Standgerät 26
Einzel-Fritteuse, Tischgerät 26
Eis-/Abfülldüse 77
Eis-/Mehrzweckschaufel 77, 189
Eisbecher 159, 163
Eisbecher und Dessertschalen 153
Eis-Dispenser 242
Eiseimer 240
Eispickel 237
Eisspatel 259
Eiswürfelform 239
Eiszange 83
Elektrische Saftpresse 242
Elektrische Suppentöpfe 210
Elektrischer Eiscrusher 242
Elektrischer Heizstrahler für Sonnenschirm 226
Elektrischer Suppentopf 210-211
Elektrischer Tischheizstrahler 227
Elektro-Bain-Marie als Tischgerät 31
Elektro-Chafing Dish 206, 208
Elektro-Chafing-Dish 220
Elektro-Crêpesgerät 310
Elektro-Friteuse 49
Elektro-Friteuse als Standgerät 49
Elektrofriteuse als Tischgerät 26
Elektro-Fritteuse mit Unterschrank 307
Elektro-Griddleplatte 308
Elektro-Griddleplatte als Standgerät 48
Elektro-Griddleplatte als Tischgerät 22
Elektro-Griddleplatte als Tischgerät mit Deckel 23
Elektro-Griddleplatte verchromt als Tischgerät 24
Elektro-Grillplatten 48
Elektro-Gyrosgrill 314
Elektro-Heizelement 209
Elektroherd mit 4 Platten und Elektrobackofen 47, 19
Elektroherd mit 6 Platten und Elektrobackofen 20
Elektroherde 19
Elektro-Hockerkocher 41
Elektro-Kippbratpfanne 29, 50
Elektro-Kochfeld als Tischgerät 21
Elektro-Multibräter 29
Elektro-Nudelkocher 33
Elektro-Suppenstation 208
EPP-Thermoboxen 191
Ersatzlampe 204
Ersatzlampe für HB4005750 389
Ersatzmesser 86
Ersatzrad 86
Ersatzstreuer für Salz/Pfeffer 166
Ersatzwalzen 164, 241
Espresso- und Kaffeetassen 137
Espresso-Glas 162
Espressotasse 137, 146
Etagere 264-265
Etagere mit Kugelgriff 265
Etageren und Tortenplatten 264
Externe Kerntemperaturfühler 331

F

Facheinteilung von Spülkörben für Gläser und Tassen 400
Fadenschneider 85
Fahrbares Untergestell für Pizzaballenbehälter 286
Fast-Food-Tabletts 219
Fettfilterhalter 78
FIFO-Vorrratsbehälter mit Deckel 189
Filetiermesser 95, 101-102, 104
Filterkaffeemaschine 97, 250
Filterkopf 405
Filterkopf Purity C 403
Fingerfood-Schieferplatte 222
Fingerfood-Schieferplatten 222
Fingerfood-Servierartikel 223
Fisch-/Schaumlöffel 72
Fischentschupper 84
Fischgrätenpinzette 84
Fischheber 71
Fischmesser 95
Fischpfanne 62
Flachrührer 268
Flaschen „Quattro Stagioni“ 152
Flaschenhalter mit Dosierausgießer 233
Flaschenkühler 240
Flaschenöffner 234
Fleischgabel 71-73, 100
Fleischklopfer 108
Fleischmesser 95, 98-100
Fleischmischer 299, 108, 296
Fleischwolf 297-298
Flowmeter 405
FlowMeter 10–100 A 403
Flügeltülle 260
Fondanttrichter 259
Freie Ausgießer 233
Freistehender Umluftofen 51
Fritteuse 303, 307
Fritteuse mit Ablasshahn 303, 307
Fritteuse mit Doppelbecken 26
Fritteuse mit einem Becken 307
Fritteuse mit Einzelbecken 26
Fritteuse mit zwei Becken 307
Fritteusen 26, 307
Führungsschienen 365

G

Garnierbesteck 85
Gärschrank 332
GAS PIZZAOFEN 279
GAS PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG 279
Gasbrenner/Karamellisierer 265
GAS-CREPESGERÄT 310
GASFRITTEUSE 26
GAS-GRIDDLEPLATTE 308
GAS-GRIDDLEPLATTE ALS TISCHGERÄT . . 22
GAS-GRIDDLEPLATTE VERCHROMT ALS TISCHGERÄT 24
GAS-GYROSGRILL 314
Gas-Hähnchengrill 313
Gasherd 42-43
Gasherd als Tischgerät 16
Gasherd Basic 6 Brenner mit Elektro-Umluftbackofen 15
Gasherd Basic mit 4 Brennern und Elektro-Umluftbackofen 14
Gasherd mit 4 Brennern und Backofen . . . 12
Gasherd mit 6 Brennern und Backofen . . . 13
Gasherde 12
Gasherde Basic 14
Gas-Hockerkocher 39, 313
Gas-Hockerkocher Standard 40
Gas-Hockerkocher Top 39
Gas-Kippbratpfanne 28
Gas-Nudelkocher 32
Gas-Terrassenfeuer 227
Gastronormbehälter aus Polypropylen von Araven 186
Gastronormbehälter Basic 178
Gastronormbehälter Basic mit Fallgriffen .179
Gastronormbehälter Basic perforiert 179
Gastronormbehälter Onset 173
Gastronormbehälter Protect aus Polypropylen 185
Gastronormbehälter Standard 174
Gastronormbehälter Standard mit Fallgriffen 176
Gastronormbehälter Standard perforiert . .176
Gastronormbehälter, schwarz, Standard . .183
Gastronormblech, emailliert, GN 1/1 334
Gastronorm-Rost aus Edelstahl, 600 x 400 mm 334
Gastronorm-Rost aus Edelstahl, GN 1/1 . .334
Gazesieb 68
Gebäck-/Tortenzange 83
Geflügel- und Bratenmesser 97
Geflügelschere 100, 107
Gemüsemesser 96, 98, 100-102
Gemüseseiher auf Fuß 69
Gemüseseiher, konisch 69
Geräte zur Einzelaufstellung 38
Geräte-Wandbord 376
Geräte-Wandbord für Mikrowellen 376
Geräte-Wandbord für Salamander 376
Geräte-Wandordner 376
Geschirrbrause mit Mischbatterie . . . 412-414
Geschirrspülmaschine AQUA A3 397
Geschirrspülmaschine AQUA A5 396
Getränke-Dispenser 216, 213
Gewürzbord mit Gewürzboxen 80
Gewürzmühlen 169
Gewürzständer 167
Gießer mit Henkel 148
Glas- und Volltür-Kühl- und -Tiefkühlschränke 352
Glasdeckel 56
Gläser „Quattro Stagioni“ 152
Gläser mit Eichstrich 162
Gläserpoliermaschine 164, 241
Gläserschiene 234
Gläserschienen 234
Gläserspülmaschine Aqua A3 397
Glasflasche Basic eckig 152
Glaskeramikherd als Tischgerät 18
Glaskeramikherde 18
Glaskeramik-Kontaktgrill 306
Glaskeramik-Salamander 315
Glaskorb 399
Glaskrug „Quattro Stagioni“ 152
Glasschale 160
Glasschalen 163
Glasschalen Glasserie Elysia 159
Glasserie Allegra 155
Glasserie Bistro 154
Glasserie Casablanca 156
Glasserie Echo 160
Glasserie Enoteca 151
Glasserie Hill 160
Glasserie Iconic 155
Glasserie Imperial 155
Glasserie Istanbul 162
Glasserie Joy 161
Glasserie Lounge 151
Glasserie Palomino 153
Glasserie Rain 161
Glasserie Side 158
Glasserie Sorgente 151
Glasserie Stone 151
Glasserie Timeless 157
Glasserie Tokio 158
Glastür-Kühlschrank GT66 352
Glastür-Kühlschrank GT76 352
Glastür-Kühlschrank mit Werbedisplay . . .355
Glühwein- und Heißwasserkessel 212
GN Deckel luftdicht 175
GN DECKEL MIT GRIFFAUSSPARUNG 179
GN-Behälter aus Polycarbonat, schwarz, SERIE Buffet 182
GN-Behälter aus Polycarbonat, SERIE BUFFET 181

stalgast

GN-Behälter aus Polycarbonat, Standard . . 183
GN-Behälter aus Polypropylen, SERIE BUFFET 180
GN-Behälter aus Polypropylen, Standard . . 184
GN-Deckel 185
GN-Deckel luftdicht 178
GN-Einschubbleche 177
Gourmet Kontrast 127
Greifzange 84
Griddleplatte 303
Griddleplatte, verchromt 24
Grillpfanne 63
Grillplatten, Wassergrill und Lavasteingrill . 22
Grillrost GN 1/1 333
Grillzange 83
Großküchensieb 69

H

Hackbeil 96, 104
Hackblock 107
Hakenleiste 72
Halter für Getränkebecher und -deckel 239, 255
Handreibe 80
Handwaschbecken 381
Handwaschbecken mit Beckenblende . . . 369
Handwaschbecken zur Wandmontage mit Kniebedienung inkl. Armatur 407
Handwaschbecken zur Wandmontage mit Kniebedienung, inklusive Armatur und Seifenspender 407
Hängender elektrischer Heizstrahler . 226-227
Hängeschrank mit Flügeltüren 371
Hängeschrank mit Schiebetüren 371
Haubenspülmaschine Aqua H3 395
Haubenspülmaschine Aqua H5 395
Heißwasser-Spender 207, 211-212
Heißwasser-Spender, doppelwandig 212
Henkelbecher 144-146, 157, 159-160
Henkelbecher und Untertasse, Serie Ankara 142
Henkelbecher und Untertasse, Serie Ankara, ART 138
Hochschrank mit Flügeltüren, 1800 mm hoch 372
Hochschrank mit Spülbecken für Reinigungsutensilien 372, 376
Hockerkocher 39
Hockerkocher mit Doppelbrenner 39
Hockerkocher Top Power 39
Holz-Schneidbretter 107
Holz-Teigverteiler, rund 304
Hotdog-Gerät 306
Hotdog-Grill 306
Hotelporzellan 142
Hygro-Thermometer 91

I

Induktions-Fritteuse 301
Induktionsherde 17, 46
Induktions-Hockerkocher 40-41
Induktionskochfeld 312
Induktionskochfelder 318
Induktionskochplatte 319
Infrarot-Thermometer 91
Infrarot-Warmhalte-/Frittenwanne als Tischgerät 27
Infrarot-Warmhaltewanne 27
Insektenvernichter 389
Insektenvernichter mit LED-Lampe 389
Insektenvernichter mit Ventilator für den Außenbereich 389
Irish-Coffee-Glas 162
Isolierkanne 214
Isolierpumpkanne 213

J

Japanisches Messer 96
Jigger 235
Julep-Barsieb 235

K

Kaffee-/Teetasse 134
Kaffeebecher 132, 137, 148
Kaffeegläser 163, 257
Kaffeekanne 214
Kaffeelöffel 113-120, 122-124
Kaffeemühlen 250
Kaffeesatzbehälter 256
Kaffeesatzschublade mit Abklopfstange . 256
Kaffeetasse 132, 134, 137, 146
Kalte Theke SES6 359
Kalte Theke SES7L 359
Kaltwasser-Standventil 411
Kammer-Vakuumiergeräte 197
Kännchen 150
Kartenhalter mit Klemme 167, 224
Kartoffelkochkessel mit Ablasshahn 56
Kartoffelschäler 292
Kartoffelstampfer 76
Käsemesser mit zwei Griffen 96, 104
Kegelfilter für Fritteusen 78
Kellnermesser 234
Kerntemperaturfühler für die Sous-Vide-Garmethode 331
Kindergeschirr II 126
Kindergeschirr III 126
Kippbratpfanne 50
Kippbratpfannen 28
Klappbank 228
Klappbare Buffetmöbel 228
Klappstuhl 228
Klapp-Thermometer 91
Kleiner Löffel 125
Knoblauchpresse 84
Kochgeschirr aus Gusseisen 63
Kochjacke, CHEF, langarm 383
Kochmesser 95-100
Kochmütze 383
Kochtöpfe Serie ECO 54
Kochtöpfe Serie ONSET 54
Kochtöpfe Serie STANDARD 55
Kochutensilien 72-74
Konditior-winkelpalette 263
Konditor Winkelpalette 75
Konditorpalette 263
Konditor-Winkelpalette 262
Kontaktgrill 302
Konvektomat 311-312
Kreidemarker 213
Krug 156
Kuchengabel 113-114, 120-124
Küchenhandschuhe 289
Kuchenmesser 263
Küchenmesser 95, 98, 101-103
Küchenpinzette 84
Küchenschere 107
Küchenscheren 107
Küchenschüssel 67
Küchensieb 68
Küchenwaage 88-89
Kugel-Schneebesen 72
Kühl- und Tiefkühlschränke . . . . . 338 - 354
Kühl- und Tiefkühltische 342
Kühlakku - 2er Pack 220
Kühlschale - Komplettset 220
Kühlschrank-Thermometer 91
KÜHLSYSTEM - GN 1/1 220
Kühltisch mit Flügeltüren GN 1/1 35
Kühltisch mit Schubladen GN 1/1 35
Kühltisch mit Schubladen GN 1/1 und GN 2/1 35
Kühlvitrine 269
Kühlvitrine PAN4L 360
Kühlvitrine PAN4T mit zwei Türen 360
Kühlvitrine PAN5 358
Kühlvitrinen 360-361
Kundenstopper Kreidetafel 213

L

Lachsmesser 95
Lagerregal aus Edelstahl 381
Lagerregal mit zwei Beinen 202
Lagerregale 201-202
Lagerwaage 90
Latte Macchiato Glas 162
Latte-Macchiato-Löffel 124
Latzschürzen 383
Lavasteine, 3 kg 25
Lavasteingrill 25
Lavastein-Grill mit S-Rost 25
Lavastein-Grill mit V-Rost 25
LED-Tischleuchten 171
Lenkrollensatz für Tiefkühltruhen 364
Leuchtstoffröhre für HB4001020 389
Leuchtstoffröhre für HB4002030 389
Leuchtstoffröhre für HB4003050 389
Lift-Salamander 315
Likörglas 154, 157
Lochtülle 260
Longdrinkglas 156-159, 162
Longdrink-Glas 151
Lubiana Porzellanserien 130
Luftgekühlte Eiswürfelbereiter 244, 246

M

Magnet-Messerhalter 105
Magnet-Messerhalter mit Haken 105
Mandoline 86
Manueller Eiscrusher 243
Manueller Eiswürfelbereiter 243
Margaritaschale 151, 159
Martiniglas 151, 154
Martinischale 157
Mehlsieb 68
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler 331
Menage 2-teilig 166
Menage 4-teilig 166
Menügabel 113-125
Menülöffel 113-125
Menümesser 113-125
Messbecher 79, 235
Messerschärfer 105-106
Messerset 96
Messlöffelsatz 79
Mikrowelle 316
Milchgießer/Sahnekännchen 214, 255
Milchkännchen 255
Milchkännchen/Giesser 134, 137
Milchkühlschrank 253
Milchkühlschrank mit Tassenwärmer 253
Mini-Servierpfanne mit Griffen, oval . . 223, 63
Mini-Stielkasserolle 224
Mischbatterie mit flexibler Waschbrause . 410
Mischbatterie mit Waschbrause 410
Mischbatterien 408-409
Mixbecher 231-232
Mobile Chafing Dish Heizung 209
Moccalöffel 114, 120, 122-123
Modulare Lagerregale 202
Monoblock Kochutensilien 70-71
Monolith Premium Sensor-Mischbatterie . 411
Moon 143
MÖRSER MIT STÖßEL 166
Mülleimer 387
Mülleimer 120 Liter 387
Mülleimer 38 Liter 387
Mülleimer 75 Liter 387
Müllkorb 386
Müllsackständer 388
Multibräter 29
Multifunktionaler Planetenmixer 267

N

Nachfüll-Klebeplatte 389
Neopren-Ofenhandschuhe 289, 335
Netzschaumlöffel 76
Neutralelement 34
Neutralelement mit 2 Schubladen 34
Neutralelement mit Schublade 34
NEUTRALELEMENTE 34
Nudelkocher 32
Nudelkorb 2er Pack GN 1/6 32-33
Nudelkorb GN 1/3 32-33
Nuggeteisbereiter 243

O

Ober- und Untertasse, Serie Aida 142
Ober- und Untertasse, Serie Aida ART 139-141
Ober- und Untertasse, Serie Ankara 142
Ober- und Untertasse, Serie Ankara ART . 138
Obertasse 149
Obertasse, Serie Aida ART 140
Obertassen und Untertassen, Serie Paula . 142
Ofenbürste 286-287
Ofenhandschuhe 289
Ofenschaufel 75, 287
Öl-/Essigflasche 167
Opalglas-Geschirr 127
Organizer für Kaffeestation 255

P

Paar Handschuhe 289
Palette 263
Paninigrill 302
Papierhandtuchspender 384
Parisian Shaker 236
Pasabahce-Gläser 154
Passiermühle 86
Pasta-/Dessertteller, Serie Muza 142
Pasta-/Dessertteller, Serie Rosa 142
Pastakocher 33
Pastakorb 56
Pastateller 136, 148
Pastateller, Serie Kaszub ART 139-141
Pendelschäler 72, 107
Pfannenwender geschlitzt 74-75, 96
Pilsener Biergläser 164
Pizza- & Bäckereikühltechnik 347
Pizza- / Teigschneider 72
Pizza Screen 288
Pizzaballenbehälter 286
Pizzablech 288
Pizzaheber 285
Pizzaofen 272-273, 275-276, 280
Pizzaofen Compact 272
Pizzaofen E-Start Line 272, 278
Pizzaofen F-Line Digital 277
Pizzaofen FR-Line Digital 281
Pizzaofen Professional 274, 273
Pizzaofen Professional Extra Power 280
Pizzaofen Professional Strong 275, 278
Pizzaroller 285
Pizzaschaufel 285-287
Pizzateller 128
Pizza-Transporttasche 192, 288
Planetenmixer 266-268
Platte oval 128-129
Polyestertablett Farbe Granit GN 1/1 . . . 220
Polyestertabletts 218
Polypropylentabletts 217
Pommesschaufel 77
Pommestütenständer 223-224
Portable Küchenwaage 87, 256
Portable Mehrzweckwaage 89
Portionierer/Kugelformer 84
Portions- und Serviergläser 152
Porzellan für Kinder 126
Porzellanserie „ART“ mit Sprenkelmuster . 138
Porzellanserie „Isabell“ 147
Präsentations-Kühlvitrinen 358
Premium-Geschirrbrause mit Mischbatterie 415
Professionelle Küchenmesser aus der Serie Premium von Sanelli 93
Professionelle Küchenmesser der HACCP-Serie „Zippy“ 102-104
Pumpenset 332
PURITY 1200 Clean Filtersystem 404
PURITY 1200 Clean Wechselkartusche . . . 404
Purity 450 Quell ST Filtersystem mit MAE . 404
Purity 450 Quell ST mit MAE 404
Purity 450 Quell ST Wechselkartusche . . . 404
PURITY 450 Steam Filtersystem 404
PURITY 450 Steam Wechselkartusche . . . 404
PURITY C Filterkopf mit 0 % Verschnitt (Anschluss JG 8) 403
Purity C-Filterkopf mit 30 % Verschnitt (Anschluss G 3/8“) 403
Quetschflaschen 81

R

Reduzierstern 41609, 16, 36, 39, 42-45
Regal aus Chromstahl 201
Regal mit gelochten Böden 375
Regal mit glatten Böden 375
Regenerationsofen 330
Reibe 6-fach 79
Reiskocher 313
Rezeptionsklingel 80
Risottoteller 136
Roll Top Chafing Dish GN 1/1 207
Rollenuntersatz 387-388
Roller Grill Kontaktgrills 305
Roller Grill Präsentationsvitrine PAT4 . . 358
Roll-Top Chafing Dish – GN 1/1 206
Roll-Top Chafing Dish DELUXE – GN 1/1 . 207
Rolltop-Haube GN 1/1 220
Rolltop-Präsentierplatte GN 1/1 auf Chafing-Dish 220
Rolltop-Präsentierplatte GN 1/1 auf GN-Behälter 220
Rolltop-Präsentierplatte GN 1/1 auf Tablett 220
Rosentülle 260
Rost für KT1301130, KT1401130, KT1501350, KT1503350, KT1601350 . . 365
Rost für KT1701600, KT1801600, KT1703600 365
Rotweinglas 153, 155
RS232-Schnittstelle mit Kabel zum Anschluss von Kasse/Computer/POS . . 88
Rührbesen 268
Rührglas 157, 236
Rührschüssel 268
Rührspatel 76
Rusty 145

S

Saftdispenser 215
Saftkrug 214
Sahnebereiter/Siphon 265
Saladetten 345
Salamander 311
Salatschale 146
Salatschleuder 66
Salatzange 83
Salz-/Pfefferstreuer 167
Salz-/Zuckerumrander 238
Samsung Mikrowelle 317
Samsung Mikrowelle 1050 Watt 316
Sand 144
Sanelli Bratenspachtel 285
Sanelli Bratenwender 285
Sanelli Messerset 96
Sanelli Serie Ergoforge 97
Sanelli Skin Küchenmesser 98
Santoku-Messer 96
Saucen- und Hotdog-Ständer 81
Saucenständer für fünf Flaschen 81
Saucenständer mit Pumpe 81-82
Sauciere 136, 166
Sauteuse 56
Schale 128-129, 143, 146
Schale flach 144-145
Schale, Serie Rita 142
Schälmesser 96-98, 100-102, 237
Schälmesser, gezahnt 98
Schaumlöffel 70-71, 73-74
Schaumspeise-Ring 262
Schieferplatte 221
Schienenset für GN 1/1 für Kühltische & Saladetten Starline . . . 365
Schienenset für GN 2/1 Kühl- & Tiefkühlschränke Starline 365
Schinkenmesser 95
Schlauchbrause 331
Schleifentülle 260
Schnapsglas 156-159
Schnapsgläser 158
Schneckengabel 168
Schneckenplatte 168
Schneckenplatte- und besteck 168
Schneckenzange 168
Schneebesen 76, 262
Schneidbrett 111
Schneidbrett HACCP 450 x 300 mm 109
Schneidbrett HACCP 600 x 400 mm 110
Schneidbrett HACCP GN 1/1 110
Schneidbrett HACCP GN 1/2 110
Schneidbrett, rutschfest 111, 237
Schneidbretter 110
Schneidbretter HACCP 109
Schneidbretter-Set HACCP 110
Schneidbretthalter 109
Schneidbrett-Set HACCP 109
Schnitzelpresse 296
Schockfroster 362
Schokoladendispenser 259
Schöpfkelle 70-72
Schöpflöffel 74
Schöpflöffel zur Suppenterrine 171
Schraubdeckel 152
Schraubdeckel für die Gläser GL7102200 und GL7102400 152
Schüssel 67, 128-129, 132, 134, 136
Schüssel eckig 148
Schüssel rund 148
Schutzhandschuhe 384
Schutzhülle für Spülkörbe 399
Seifenspender 384
Seitenverkleidung ExpertLine BOX 37
Sektflaschenverschluss 233
Sektglas 151, 154-155, 157
Sektschale 154, 157
Serie Barshine 257
Servier- und Abräumwagen 200
Serverbecher 223
Serverbesteck 224
Servereimer 223
Servier-Frittierkorb 224
Serviergeschirr aus Gusseisen 63
Servierheber 73
Servierlöffel 71-74, 224
Servierlöffel, geschlitzt 71, 73-74, 224

stalgast

Servierpfanne mit Holzuntersetzer 63
Servierplatte. 144-145
Servierplatte, oval 134, 136
Servierwagen 216, 200
Servierwagen mit drei Borden 200
Servierwagen mit zwei Borden 200
Servierzange 83
Serviettenhalter 168
Serviettenspender. 168
Siebträger-Kaffeemaschinen 251
Siebträgermaschine, 1-gruppig, automatisch 251
Siebträgermaschine, Automatik, Leva . . .252
Siebträgermaschine, automatisch, Delta . .252
Siebträgermaschine, automatisch, HRC . .251
Siegelgerät 196
Siegelrahmen 196
Siegelrahmen dreigeteilt 196
Siegelrahmen für Suppenbecher 196
Siegelrahmen zweigeteilt 196
Slush-Eis-Maschine 2x12 LITER 216
Snackwelle 82
Snackwelle mit Griff. 82
Sockelleisten, perforiert 37
solierkanne 214
SOUS-VIDE GERÄTE. 320
Sous-Vide-Gerät. 320
Sous-Vide-Komplettgerät GN1/1 320
Spaghettilöffel 71-73
Spaghettizange 83
Sparschäler 72
Speedrack 239
Speiseeisbehälter 259
Spickmesser. 95
Spiegel-Etagere 264
Spind 385
Spiral-Teigknetmaschine 282-284
Spiral-Teigknetmaschine Dough-Master . .283
Spirituosen-Dosierer 233
Spitzsieb. 68
Spritzbeutel 261
SPRITZBEUTEL STANDARD. 260
Spritztüllen 260
Spritztüllen-Set 261
Spülkorb für GN-Tabletts und -Behälter. . .394
Spülkörbe für Gläser und Tassen 402
Spülschrank mit Flügeltüren und zwei Becken 370
Spülschrank mit Schiebetüren und zwei Becken 370
Spültisch mit Grundboden und einem Becken. 369-370, 374, 379
Spültisch mit Grundboden und zwei Becken 374, 380
Spültisch mit Grundboden, Überstand und einem Becken. 378
Spültisch mit Verstrebung und zwei Becken380
Spültisch ohne Grundboden und einem Becken. 379, 373
Spültisch ohne Grundboden und zwei Becken 374
S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 400 mm Breite 25
S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 800 mm Breite 25
STALGAST AQUA Geschirrspülmaschinen .396
STALGAST HACCP Küchenmesser mit Edelstahlklinge 101
STALGAST Küchenmesser mit Edelstahlklinge 100
STALGAST Küchenmesser mit geschmiedeter Klinge. 99
STALGAST SPÜLMASCHINEN 392
Stalgast Wetzstahl 105
Standarddeckel 388
Standarddeckel „Slim“ 386
Ständer 259
Ständer für automatische Spender 390
Ständer für drei Hot-Dogs. 81
Ständer für Gastronormbehälter 81
Stand-Fritteuse 49
Stapelrahmen 51
Starline Doppeltür-Kühl- oder Tiefkühlschrank mit Beinen 338
Starline Doppeltür-Kühl- oder Tiefkühlschrank mit Rädern 339
Starline Doppeltür-Kühlschrank GN 2/1, weiß 341
Starline Kühl- oder Tiefkühlschrank mit Beinen 338
Starline Kühl- oder Tiefkühlschrank mit Rädern. 339
Starline Kühl- oder Tiefkühltisch, 2-türig, Edelstahl. 342
Starline Kühl- oder Tiefkühltisch, 3-türig, Edelstahl. 342
Starline Kühlschrank GN 2/1, weiß 341
Starline Kühltisch mit vier Schubladen, Edelstahl. 344
Starline Kühltisch, 2-türig, Edelstahl 343
Starline Kühltisch, 3-türig, Edelstahl 343
Starline Pizzakühlaufsatz mit Glasabdeckung 348-350
Starline Pizzatisch mit Rädern, 3-türig, Edelstahl 347
Starline Pizzatisch, 2-türig 290
Starline Pizzatisch, 2-türig und 7 Schubladen, EN 600 x 400, Edelstahl 351
Starline Pizzatisch, 2-türig, Edelstahl. . . .351
Starline Pizzatisch, 3-türig mit Glasabdeckung 289
Starline Pizzatisch, 3-türig, Edelstahl mit Glasabdeckung. 347
Starline Pizzatisch, 3-türig, mit Pizzakühlaufsatz und Glasabdeckung. 290
Starline Rost für GN 1/1. 365
Starline Saladette mit Glasaufsatz, 2-türig, Edelstahl 346
Starline Saladette mit Glasaufsatz, 3-türig, Edelstahl 346
Starline Saladette, 2-türig, Edelstahl . 345-346
Starline Saladette, 3-türig, Edelstahl 345
Starline-Kühltisch, GN 1/1, mit Aufkantung 343
Starline-Rost für GN 2/1 365
Steak- und Pizzamesser 104
Stechmesser 95
Stechschutzhandschuh 107
Stehtisch klappbar 228
Sterntülle 260
Stielkasserolle. 54, 56
Stipproller 260
Stößel 235
Stretchhussen für Buffetmöbel 229
Streuer. 256
Suppenschöpfer. 73, 224
Suppenschüssel. 129
Suppensieb 69
Suppentasse 132, 134, 136, 149, 167
Suppentassen 128-129
Suppenterrine 132, 136, 150, 171
Suppentopf 210
Suppentopf hohe Form 54-55
Suppentopf mittelhohe Form 54-55
Suppentöpfe. 54-55
Sushi- und Tapas-Präsentationskühltheken .359

T

Tablett 217-218
Tablett GN 1/1. 217-218
Tablett GN 1/1 aus laminiertem Schichtstoff in Mahagoni-Optik. 220
Tablettständer. 219
Tablettwagen 199
Tampermatte 256, 255
Tamperstation. 255
Taschen-Thermometer 91
Tasse 128-129
Tassenwärmer. 255
Teekanne mit Teetasse 148
Teelöffel. 113
Teetasse. 134
Teigausrollmaschine 282
Teigkarte 260
Teigrolle. 261-262
Teigschaber 261
Teigspachtel 262
Teigspachtel mit Holzgriff 262
Teller flach . . 126, 128-129, 134, 136, 143-146
Teller flach Coup 150
Teller flach mit Fahne. 149, 132
Teller flach, Serie Ankara ART 138
Teller flach, Serie Hotel 142
Teller flach, Serie Hotel ART 139-141
Teller tief . . 126-129, 132, 134, 136, 143, 146
Teller tief mit Fahne. 149
Teller tief, Serie Ankara ART 138
Teller tief, Serie Hotel. 142
Teller tief, Serie Hotel ART 139-141
Tellerglocke 216
Tellerhalter 403
Tellerkorb 399
Tellerwagen 199
Terrinen-/Kuchenform. 68
Thermobecher. 190
Thermobehälter. 193, 195
Thermobehälter aus Edelstahl 194
Thermobehälter Basic Line 193
Thermobehälter mit Ablasshahn 195
Thermobox Bäckereinorm 600 x 400 mm .191
Thermobox Frontlader 191
Thermobox-Transportwagen 199
Thermoisolierter Getränkebehälter. 193
Thermometer mit Metall-Clip 91
Thermo-Transportasche 192, 288
Tiefkühlruhe. 364
Tiefkühlschränke und -tische 365
Tiefkühltisch, 2-türig, Edelstahl. 344
Tiefkühltruhe mit Edelstahldeckel 364
Tiefkühltruhen. 363-364
Tischdosenöffner 86
Tischhalterung für Weinkühler 240
Tischmülleimer 167, 386
Tischtuchklammer 167, 213
Titanium-Aluminiumguss-Pfanne. 58
Titanium-Bratpfannen. 58
Tomatenmesser. 96, 98
Topf- und Pfannen-Set 53
Topfeinsatz 210
Topfspüle mit einem Becken 380-381
Topfspüle mit einem Becken, 300 mm Höhe 370
Topfspüle mit einem Becken, 400 mm Höhe 371
Topfspülmaschine 394
Tortenhaube. 264
Tortenheber 264
Tortenplatte auf Fuß 264
Tortenplatte auf Fuß, drehbar. 264
Tourniermesser 85
Tranchiermesser 95
Transport-Thermobecher aus Polyethylen .190
Transportwagen für Spülkörbe 399
Trichter 259
Trinkbecher 155
Trinkglas. 157, 160, 162
Trinkglas, hoch 158, 257
Tropfschale 211-212
Tumbler 151, 159
Türen für Unterbauten. 36

Ü

Überlaufrohr mit Sieb 376, 406

U

Umluft-Ofen 51
Umluft-Ofen mit Grill als Unterbau für Serie 700ND oder freistehend. 51
Universalaugießer. 233
Universalmesser 98
Universal-Spülkorb 399
Universalzange 74, 83-84
Unterbau mit Flügeltür 36
Unterbau offen 36
Unterbau, 3-seitig geschlossen. 36
Unterbauten 36
Unterbauten und Zubehör. 36
Untergestell für Geschirrspülmaschinen 396-397
Untergestell für Gläserspülmaschinen GL211 und GL221 397
Untergestell für Pizzaöfen 271
Untergestelle 330, 332
Untertasse. 132, 134, 136-137, 149

V

Vakuumbeutel, gaufriert 198
Vakuumbeutel, glatt. 198
Verbindungsrahmen. 331-332
Verbindungssteg 36
Verbindungsstege. 176
Verbindungsstück. 202
Verbindungstau 229
Vergleich der Heiztechnologien 9
Verkaufswaage 89-90
Verkaufswaagen 90
Versailles 133
Verschweißte Edelstahlmöbel 369, 376
Verstellbarer Tortenring. 262
Vorbinder mit Tasche 383
Vorfilter 405
Vorratsbehälter 188
Vorratsbehälter mit Deckel 188

W

Waage 88-89
Waagschale 88-89
Waffeleisen 304, 309
Waffelhalter 259
Wandbord, höhenverstellbar, mit Konsolen und Wandschienen 375
Wandhalter für Putztuchrollen 384
Wärmelampe 204
Wärmelampen. 204
Warmhalteplatte. 319
Waschbrause-Set 50, 335
Wasser- und Limonadekrug. 165
Wasserdichte Premium-Küchenwaage . . . 87
Wasserdichte Schürze 384
Wasserdruckminderer. 331
Wasserenthärter 406
Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE MG+. .405
Wasserfilter, Ersatzkartusche, ONE UF . . .405
Wasserfilter-Kartuschen 405
Wassergekühlte Eiswürfelbereiter 245
Wasserglas 153
Wassergrill 23
Wechselkartusche BRITA Purity C Quell ST 403
Wechselpatrone 405
Weichkäsemesser. 104
Wein- / Sektkühler. 240
Wein- / Wasserkaraffe 165
Wein-/Sektkühler 240
Wein-/Wasserkaraffe 157, 159
Weinglas. 151, 154-155, 157
Weinkühlerständer 240
Weinkühlschrank 247, 356
Weißweinglas 153, 155
Wetzstahl 105, 96-97, 100
Whiskybecher 156, 158, 162
Winkelpalette 75
Wok 30
Wok Induktionsherd. 30
Wokaufsatz 41609, 16, 36, 42-45
Wok-Induktionsherd. 30
Wokpfanne 57
Wok-Pfanne 59
Wurstfüller. 299

Z

Zahlteller 80
Zentralarbeitstisch mit Grundboden 378
Zentralarbeitstisch ohne Grundboden . . .378
Zestenreibe 80
Ziseliermesser, horizontal. 85
Ziseliermesser, vertikal 85
Zitruspresse. 84, 234, 241-242
Zubehör für Fleischwölfe 297
Zubehör für Kühl-/. 365
Zubehör für Kühl-/Tiefkühlschränke und -tische. 365
Zuckerdose 137, 150
Zuckerstreuer 167
Zusatzrost. 365
Zusatzrost aus plastifiziertem Stahl 364
Zutatenbehälter 189, 238

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

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