stalgast
Die Gastronomie-Experten

Heißluftöfen & Kombidämpfer



ShopCook · ClassicCook · SmartCook

Modellreihe **ShopCook**

Höchstleistung auf kleinem Raum

Die kompakten Heißluftöfen unserer Modellreihe ShopCook sind ideal für Shop in Shop - Konzepte, Kleinbetriebe oder beengte Räumlichkeiten.

Wir verbauen ausschließlich hochwertige und bewährte Komponenten für eine zuverlässige, konstante Leistung und eine lange Lebensdauer.

Wählen Sie zwischen drei Geräten mit manueller Bedienung sowie zwei Geräten mit elektronischer Steuerung und vielseitigen Funktionen.

Funktional & unkompliziert

Alle Modelle sind mit den grundlegenden Funktionen ausgestattet, sofort einsatzfähig und einfach zu bedienen.

Die Heißluftöfen der Reihe ShopCook arbeiten im Dauerbetrieb für eine maximale Ausnutzung oder können über einen 60 Minuten-Timer zeitgesteuert betrieben werden.

Der Abstand zwischen den Blecheinschüben ist mit 80 mm ideal, um die Heißluft und die Beschwadung gleichmäßig im Garraum für perfekte Ergebnisse zu verteilen.

Zusatzfunktionen

Je nach Geräteausführung sind die Geräte mit einer Beschwadung und einem Umkehrgebläse ausgestattet, das eine gleichmäßige Erwärmung bei voller Auslastung des Ofens gewährleistet.

Der Türöffner ist mit einer Gebläse-Stoppfunktion ausgerüstet, um beim Öffnen des Gerätes einen Wärmeverlust zu vermeiden.

Kostengünstig & sicher

Durch die Isolierung des Garraumes und der Ofentür sind die Heißluftöfen energiesparend und besonders sicher im Gebrauch.

Ein Sicherheitsthermostat schützt den Heißluftofen vor Überhitzungen.

Elektronische Steuerung für mehr Arbeitskomfort

Beachtenswert sind in dieser Preisklasse die zusätzlichen Funktionen der elektronisch gesteuerten Geräteausführungen.

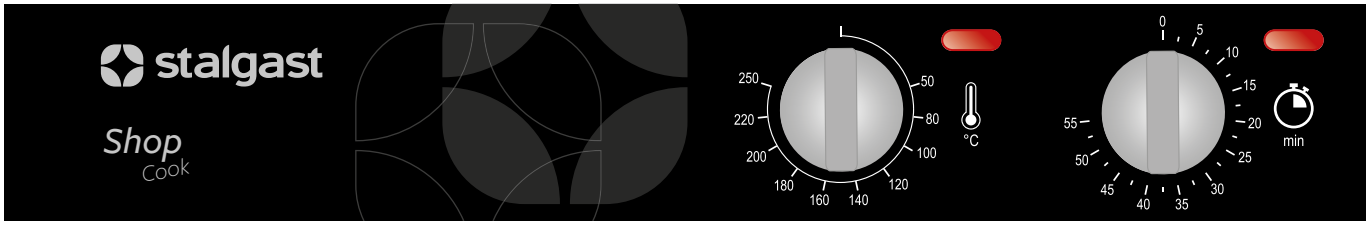
Automatisches Vorheizen, Stoppen des Gebläses beim Öffnen der Tür und ein Signalton bei Zyklusende erleichtern Ihnen das Arbeiten.

Ein Programm mit 99 Rezepten unterstützt Sie bei der gelingsicheren Zubereitung mittels voreingestellter Temperatur- und Dampffunktionen. Durch die Innenraumbeleuchtung, behalten Sie stets den Überblick über den Garfortschritt.



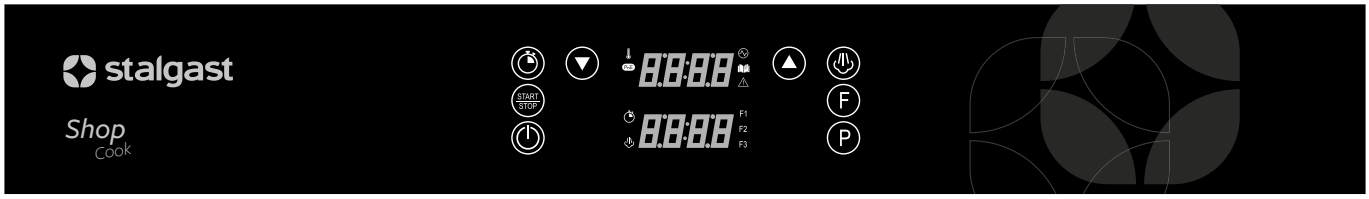
Bedienfelder

Stalgast **ShopCook** - Bedienfeld mit manueller Steuerung



Verfügbare Modelle		
FM411403E	FM421304E	FM421604E

Stalgast **ShopCook** - Bedienfeld mit Touchsteuerung



Verfügbare Modelle	
FM422404E	FM422604E



Modellreihe **ShopCook**



3x 340x240 mm oder 3x GN1/2



4x 430x340 mm oder 4x GN2/3



4x 600x400 mm oder 4x GN1/1

Artikelnummer	**FM411403E**	**FM421304E**	**FM421604E**
manuelle Steuerung	✓	✓	✓
elektronische Steuerung	-	-	-
Beschwadung 0 bis 100%	-	✓	✓
Umkehrgebläse	-	-	✓
min./max. Temperatur	50°C - 250°C	50°C - 250°C	50°C - 250°C
automatisches Vorheizen	-	-	-
99 Rezeptprogramme	-	-	-
Alarm am Zyklusende	-	-	✓
Innenbeleuchtung	-	-	✓
Gebläsestopp	-	-	✓
Leistung in kW	2,25	3,1	6,3
Spannung in Volt	230	230	400
Geräuschwert	ca. 70 dB	ca. 70 dB	ca. 70 dB
Gewicht	22 kg	35 kg	55 kg
Maße BxTxH in mm	500 x 550 x 455	590 x 665 x 540	820 x 805 x 555
Einschubleisten	3	4	4
im Lieferumfang enthalten	3 Lochbleche, Aluminium	4 Lochbleche, Aluminium	4 Roste
Wasseranschluß 3/4“	-	✓	✓
Preis (netto)	**1079,00 €**	**1429,00 €**	**3119,00 €**

Allgemeine Ausstattung: Elektrobetrieb, Timer/Dauerbetrieb, Blechabstand 80 mm, Quereinschub, Sicherheitsthermostat



4x 430x340 mm oder 4x GN2/3



4x 600x400 mm oder 4x GN1/1

Artikelnummer	**FM422404E**	**FM422604E**
manuelle Steuerung	-	-
elektronische Steuerung	✓	✓
Beschwadung 0 bis 100%	✓	✓
Umkehrgebläse	✓	✓
min./max. Temperatur	50°C - 260°C	50°C - 260°C
automatisches Vorheizen	✓	✓
99 Rezeptprogramme	✓	✓
Alarm am Zyklusende	✓	✓
Innenbeleuchtung	✓	✓
Gebläsestopp	✓	✓
Leistung in kW	3,2	6,3
Spannung in Volt	230	400
Geräuschwert	ca. 70 dB	ca. 70 dB
Gewicht	40 kg	55 kg
Maße BxTxH in mm	590 x 710 x 540	820 x 805 x 560
Einschubleisten	4	4
im Lieferumfang enthalten	4 Roste	4 Roste
Wasseranschluß 3/4"	✓	✓
Preis (netto)	**2412,00 €**	**3640,00 €**

Allgemeine Ausstattung: Elektrobetrieb, Timer/Dauerbetrieb, Blechabstand 80 mm, Quereinschub, Sicherheitsthermostat

Modellreihe **ClassicCook**

Einfache Nutzung

Der Innenraum ist für die Aufnahme von GN1/1 Blechen und Rosten ausgelegt. Auf den unterschiedlichen Ebenen können Sie parallel und zeitsparend verschiedene Speisen zubereiten.
Über die manuell regulierbare Beschwadung von 0% bis 100% und den leicht zu bedienenden Abzug passen Sie die gewünschten Bedingungen jederzeit problemlos an.
Der Umkehrlüfter bringt die gleichmäßige Wärme auch bei voller Beladung zuverlässig zu allen Ebenen, bei einem idealen Blechabstand von ca. 67 mm.

Über ein akustisches Signal werden Sie über das Programmende informiert. Zur Vermeidung von Wärmeverlust stoppt das Gebläse beim Öffnen der Tür.

Umfangreiche Grundausstattung

Die Geräte der Serie ClassicCook sind serienmäßig mit den wichtigsten Funktionen für ein professionelles Arbeiten ausgestattet:

- Beschwadung 0% - 100%
- Umkehrgebläse
- manuell regulierbarer Abzug
- LED-Innenbeleuchtung
- 0 bis 120 Minuten Timer/ Dauerbetrieb
- Sicherheitsglas
- isolierter Garraum
- Tropfschale
- Türschalter mit Gebläse-Stoppfunktion

Unsere Kombidämpfer sind wahlweise als Elektro- oder Gas-Gerät verfügbar.

Zuverlässig & pflegeleicht

Für die Kombidämpfer unserer Modellreihe ClassicCook verbauen wir ausschließlich hochwertige, bewährte Komponenten um eine zuverlässige, konstante Leistung und eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

Das Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl läßt sich außen sowie innen bequem und schnell reinigen. Eine Tropfschale unterhalb der Ofentür sammelt überschüssiges Wasser zuverlässig auf.

Auf Wunsch können Sie die Ausstattung des Kombidämpfers um eine Schlauchbrause erweitern.

Bedienkomfort & Sicherheit

Die Knebel für Temperatur, Timer und Beschwadung sind auf dem Bedienfeld übersichtlich angeordnet und präzise einstellbar. Kontrolleuchten informieren Sie über die Betriebsbereitschaft.

Das Sicherheitsglas und das Sicherheitsthermostat schützten vor Verbrennungen und Überhitzungen.

Dank der Isolierung des Garraumes arbeiten unsere Kombidämpfer energie- und kostensparend.

Bedienfeld

Temperaturregler



Timer

Beschwadung

ABZUG MANUELL REGULIERBAR



TROPFSCHALE



LED-INNENBELEUCHTUNG



TÜRSCHALTER



DOPPELTES SICHERHEITSGLAS



Modellreihe **ClassicCook**



5x GN1/1



7x GN1/1



7x GN1/1

Artikelnummer	**FM011105E**	**FM011107E**	**FM011107G**
Elektro	✓	✓	
Gas			✓
Beschwadung 0%-100%	✓	✓	✓
Umkehrgebläse	✓	✓	✓
min./max. Temperatur	50°C - 250°C	50°C - 250°C	50°C - 250°C
Leistung in kW	7,75	10,2	14
Spannung in Volt	400	400	230
Gewicht in kg	52	78	125
Maße BxTxH in mm	790 x 860 x 690	790 x 860 x 830	790 x 960 x 850
Einschubleisten	5	7	7
Wasseranschluss	3/4“	3/4“	3/4“
Preis (netto)	**3690,00 €**	**4890,00 €**	**8829,00 €**

Allgemeine Ausstattung: Timer/Dauerbetrieb, LED-Innenbeleuchtung, Gebläsestopp beim Öffnen der Tür, manuelle Abzugsteuerung, Sicherheitsglas, isolierter Garraum. Tropfschale, Quereinschub, Blechabstand ca. 67 mm, Geräuschwert ca. 70 dB





Artikelnummer	**11x GN1/1**	**11x GN1/1**
	FM011111E	**FM011111G**
Elektro	✓	
Gas		✓
Beschwadung 0%-100%	✓	✓
Umkehrgebläse	✓	✓
min./max. Temperatur	50°C - 250°C	50°C - 250°C
Leistung in kW	18,5	20
Spannung in Volt	400	230
Gewicht in kg	106	140
Maße BxTxH in mm	790 x 860 x 1100	790 x 960 x 1120
Einschubleisten	11	11
Wasseranschluss	3/4“	3/4“
Preis (netto)	**6290,00 €**	**9620,00 €**

Allgemeine Ausstattung: Timer/Dauerbetrieb, LED-Innenbeleuchtung, Gebläsestopp beim Öffnen der Tür, manuelle Abzugsteuerung, Sicherheitsglas, isolierter Garraum. Tropfschale, Quereinschub, Blechabstand ca. 67 mm, Geräuschwert ca. 70 dB

Modellreihe **SmartCook**

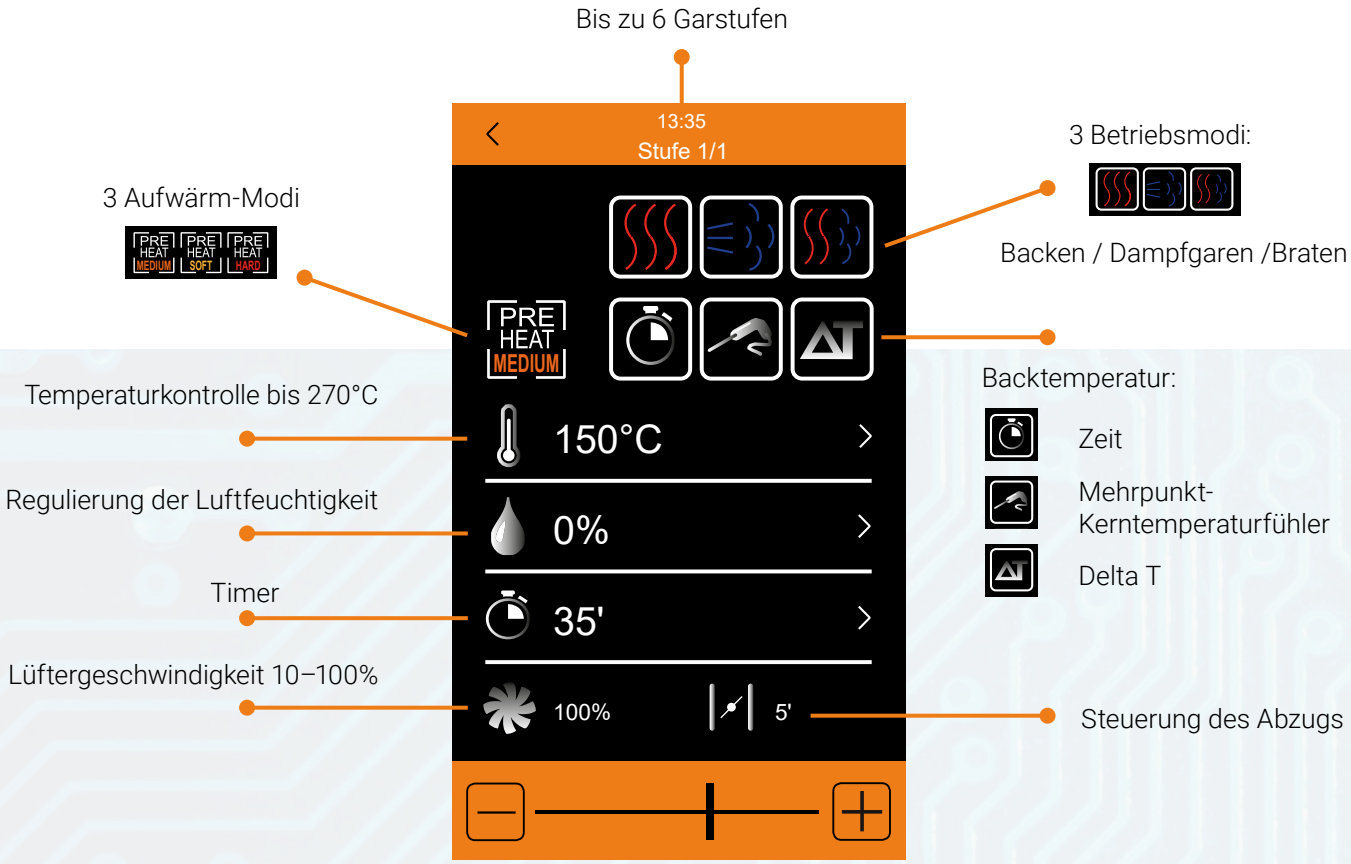
Fortschrittlich & flexibel

Die Kombidämpfer unserer Reihe SmartCook sind auf dem aktuellsten Stand der Technik und unterstützen Sie zeit- und energiesparend beim zeitgleichen Vor- und Zubereiten unterschiedlichster Gerichte auf höchstem Niveau.

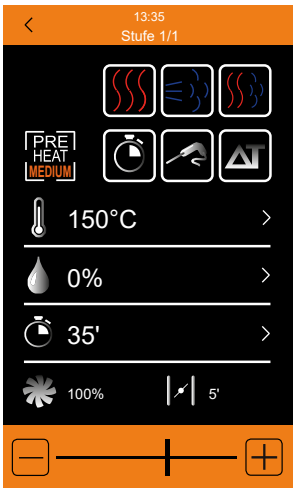
Alle Modelle sind serienmäßig mit einem farbigen 7 Zoll Touchscreen ausgestattet. Über die leicht verständliche Menüführung wählen Sie aus den vielfältigen Programmen um zu Backen, Kochen oder Dampfgaren. Oder legen Sie die Betriebsart und -dauer nach Ihren persönlichen Anforderungen fest und speichern bis zu 48 eigene Rezepte für die Zukunft, um zuverlässig die gleichen Ergebnisse bei der Zubereitung zu erhalten.

Unsere Kombidämpfer sind in unterschiedlichen Größen mit bis zu 11 Einschubleisten für GN 1/1 oder 1/2 Bleche erhältlich sowie wahlweise als Elektro- oder Gas-Gerät verfügbar.

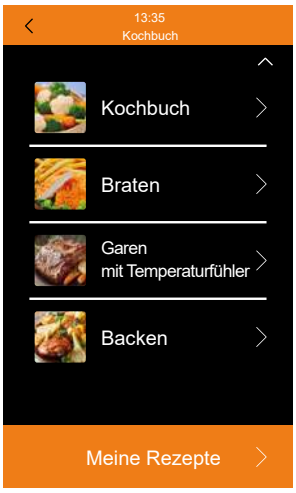
Für alle Modelle haben wir die passenden Untergestelle in drei unterschiedlichen Höhen im Angebot.



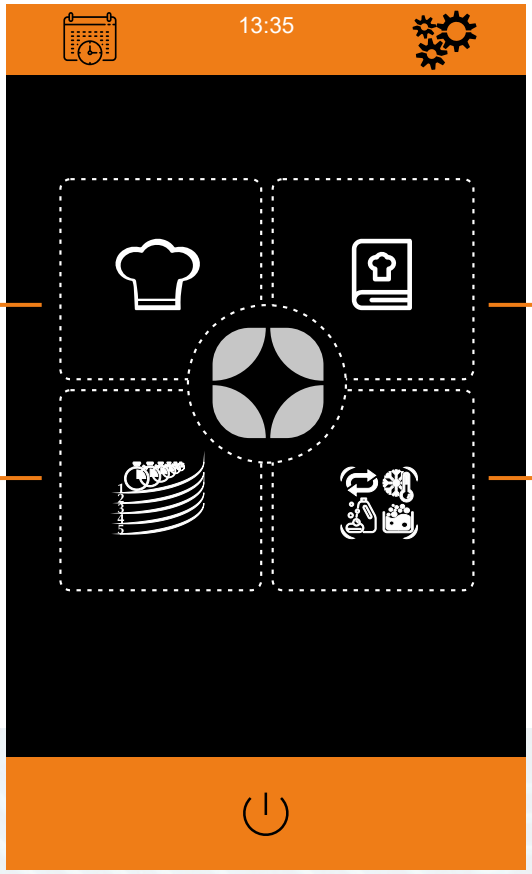
LED-Touchscreen

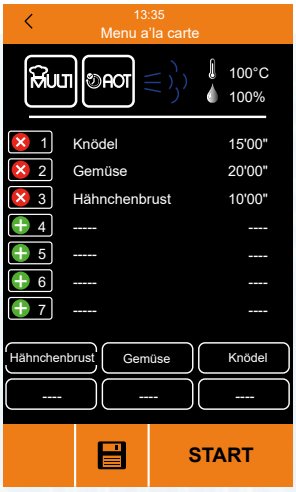


Einstellung der Betriebsparameter

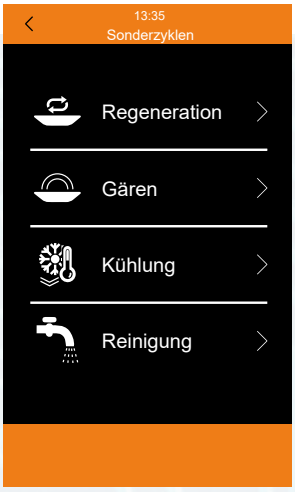


Kochbuch





MultiCook / AllOnTime



Sonderzyklen

Modellreihe **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 Schritten, 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 die Zubereitung von empfindlichen Lebensmitteln.

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 dem am Ofen befestigten Temperaturfühler wird ein konstanter Temperaturunterschied zwischen dem Produktinneren und dem Ofenraum aufrechterhalten. Das langsame Garen verringert den Gewichtsverlust des Produkts und sorgt für ein perfektes kulinarisches Ergebnis.

MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER
Der Kerntemperaturfühler ist mit drei Messpunkten ausgestattet.

SOUS VIDE-TEMPERATURFÜHLER
Der Temperaturfühler bietet 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 integriertes Kochbuch mit 72 bebilderten Rezepten, aufgeteilt 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 zuvor zubereitetes Gericht unter Beibehaltung von Geschmack und Aussehen erwärmen. Die Aufrechterhaltung der voreingestellten Temperatur ermöglicht eine verzögerte Ausgabe der Speisen.

GÄREN
Eine konstante, niedrige Temperatur gewährleistet das optimale Aufgehen von Hefeteigen für eine gelingsichere Zubereitung.

PLANUNG
Mittels der Zeitschaltuhr können Sie Zubereitungszeiten planen, vorausschauend Arbeiten und Zeit sparen.

Alle Funktionen im Überblick

FAST COOLING
Durch die automatische Abkühlfunktion des Ofenraumes auf eine gewünschte Temperatur, kann schneller mit der Zubereitung der nächsten Speibegonnen 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 selben Zeit servierbereit sind.

MULTICOOK
Der Kombidämpfer kann kontinuierlich mit unterschiedlichen Produkten be- und entladen werden, ohne dass sich 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 ermöglicht 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.



Modellreihe **SmartCook**



5x GN 1/1



7x GN 1/1



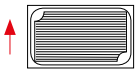
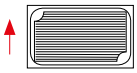
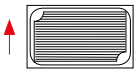
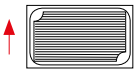
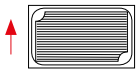
7x GN 1/1



11x GN 1/1



11x GN1/1

Artikelnummer	**FM023105E**	**FM023107E**	**FM023107G**	**FM023111E**	**FM023111G**
Elektroausführung	✓	✓		✓	
Gasausführung			✓		✓
LED-Touchscreen	7 Zoll	7 Zoll	7 Zoll	7 Zoll	7 Zoll
120 Programme speicherbar	✓	✓	✓	✓	✓
min./max. Temperatur	50°C - 270°C	50°C - 270°C	50°C - 270°C	50°C - 270°C	50°C - 270°C
Kochbuch mit 72 Rezepten und 48 zusätzlichen Speicherplätzen	✓	✓	✓	✓	✓
Leistung in kW	7,75	10,2	14	18,5	20
Spannung in Volt	400	400	230	400	230
Gewicht in kg	54	78	125	106	140
Maße BxTxH in mm	790x860x690	790x860x830	790x960x850	790x860x1100	790x960x1200
Einschubleisten	5 x Quereinschub	7 x Quereinschub	7 x Quereinschub	11 x Quereinschub	11 x Quereinschub
					
Preis (netto)	**6690,00 €**	**8769,00 €**	**12649,00 €**	**10268,00 €**	**13989,00 €**

Allgemeine Ausstattung: Beschwadung 0%-100%, 10-stufiges Umkehrgebläse, KlimaControl, akustisches Signal bei Programmende, HACCP-Datenregister, Gärfunktion, FastCooling, AllOnTime, Vorheizfunktion, SousVide-Garen, DELTA T, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, MultiCook, zeitgesteuerte Zubereitung, Multi-Wash, LED-Innenbeleuchtung, doppeltes Sicherheitsglas, Wasseranschluß 3/4“, Geräuschwert ca. 70 dB



7x GN2/1



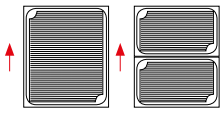
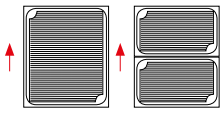
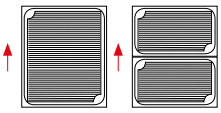
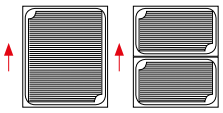
7x GN2/1



11x GN2/1



11x GN2/1

Artikelnummer	**FM023207E**	**FM023207G**	**FM023211E**	**FM023211G**
Elektroausführung	✓		✓	
Gasausführung		✓		✓
LED-Touchscreen	7 Zoll	7 Zoll	7 Zoll	7 Zoll
120 Programme speicherbar	✓	✓	✓	✓
min./max. Temperatur	50°C - 270°C	50°C - 270°C	50°C - 270°C	50°C - 270°C
Kochbuch mit 72 Rezepten und 48 zusätzlichen Speicherplätzen	✓	✓	✓	✓
Leistung in kW	14,2	20	28,5	28
Spannung in Volt	400	230	400	230
Gewicht in kg	120	145	160	175
Maße BxTxH in mm	790x1280x830	790x1280x850	790x1280x1100	790x1280x1100
Einschubleisten	7 x GN 2/1 oder 14 x GN 1/1	7 x GN 2/1 oder 14 x GN 1/1	11 x GN 2/1 oder 22 x GN 1/1	11 x GN 2/1 oder 22 x GN 1/1
				
Preis (netto)	**10960,00 €**	**14210,00 €**	**12890,00 €**	**15290,00 €**

Allgemeine Ausstattung: Beschwadung 0%-100%, 10-stufiges Umkehrgebläse, KlimaControl, akustisches Signal bei Programmende, HACCP-Datenregister, Gärfunktion, FastCooling, AllOnTime, Vorheizfunktion, SousVide-Garen, DELTA T, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, MultiCook, zeitgesteuerte Zubereitung, Multi-Wash, LED-Innenbeleuchtung, doppeltes Sicherheitsglas, Wasseranschluß 3/4“, Geräuschwert ca. 70 dB

Zubehör

UNTERGESTELLE MIT EINSCHUBLEISTEN	ARTIKEL-NR.	ABMESSUNG	PASSEND FÜR	PREIS (NETTO)
	**FM029100**	(B) 704 x (T) 645 x (H) 300 mm	Kombidämpfer GN 1/1	**169,00 €**
	**FM029106**	(B) 704 x (T) 645 x (H) 650 mm	Kombidämpfer GN 1/1	**469,00 €**
	**FM029108**	(B) 704 x (T) 645 x (H) 850 mm	Kombidämpfer GN 1/1	**519,00 €**
	**FM029200**	(B) 704 x (T) 1008 x (H) 300 mm	Kombidämpfer GN 2/1	**249,00 €**
	**FM029206**	(B) 704 x (T) 1008 x (H) 650 mm	Kombidämpfer GN 2/1	**549,00 €**
	**FM029208**	(B) 704 x (T) 1008 x (H) 850 mm	Kombidämpfer GN 2/1	**59,00 €**
	**FM619108**	(B) 662 x (T) 570 x (H) 850 mm	Wärmeschrank FM612106E	**559,00 €**

ABZUGSHAUBEN	ARTIKEL-NR.	ABMESSUNG	PASSEND FÜR	
 inkl. Abluftgebläse und Dampfkondensator	**FM994101E**	(B) 790 x (T) 840 x (H) 275 mm *Abluftanschluss ø 120 mm*	Kombidämpfer GN 1/1, elektrisch	**3160,00 €**
	FM994201E	(B) 790 x (T) 1270 x (H) 345 mm *Abluftanschluss ø 120 mm*	Kombidämpfer SmartCook FM023207E Kombidämpfer SmartCook FM023211E	**3540,00 €**
	FM994102E	(B) 790 x (T) 840 x (H) 275 mm *Abluftanschluss ø 120 mm*	zwei Kombidämpfer GN 1/1, elektrisch	**3540,00 €**

VERBINDUNGSRAHMEN/ REGENERIERUNGSGERÄTE	ARTIKEL-NR.	ABMESSUNG	PASSEND FÜR	
	**FM990101E**	(B) 788 x (T) 758 x (H) 78 mm	Kombidämpfer GN 1/1, elektrisch	**730,00 €**
	**FM612106E**	(B) 735x (T) 684x (H) 714 mm	ClassicCook/SmartCook, GN 1/1	**3600,00 €**
	**FM418601**	(B) 760 x (T) 700 x (H) 980 mm	ShopCook, 8 x 600x400 / 8 x GN 1/1	**1798,00 €**

Zubehör

EINBAUSATZ	ARTIKEL-NR.	BESCHREIBUNG	PREIS (NETTO)
	**FM995101**	**Einbausatz für den hydraulischen Anschluss von einem Kombidämpfer** • nur für einen Ofen vorgesehen • passend für alle Kombidämpfer von Stalgast	**379,00 €**
	FM995202	**Einbausatz zum Anschluss von einem Kombidämpfer an eine Abzugsaube** • nur für einen Kombidämpfer vorgesehen • passend für alle Kombidämpfer von Stalgast	**260,00 €**
	FM995302E	**Einbausatz zum hydraulischen Anschluss von zwei Kombidämpfern ohne Haube** • nur für zwei Kombidämpfer vorgesehen • passend für alle Kombidämpfer von Stalgast	**770,00 €**
	FM995303	**Einbausatz zum Anschluss von zwei Kombidämpfern und Ablufthaube** • nur für zwei Kombidämpfer vorgesehen • Passend für alle Kombidämpfer von Stalgast	**449,00 €**

WASSERDRUCK-MINDERER	ARTIKEL-NR	BESCHREIBUNG	
	**FM990102**	• 3/4-Zoll-Anschluss • Wasserdruckregler 2 bar	**59,00 €**

BLECHE	ARTIKEL-NR.	BESCHREIBUNG	
	**FM994301**	Perforiertes Aluminiumblech (B) 430 x (T) 340 mm	**34,90 €**
	**FM994201**	Perforiertes Aluminiumblech (B) 340 x (T) 240 mm	**34,90 €**
	**FM994302**	Aluminiumblech (B) 430 x (T) 340 mm	**29,40 €**
	**FM991101**	Grillblech mit Antihaft beschichtung GN 1/1 (B) 530 x (T) 325 mm	**318,00 €**
	**FM991102**	Blech für Eier und Pfannkuchen GN 1/1 (B) 530 x (T) 325 mm	**198,00 €**
	**FM991105**	Grillrost GN 1/1 (B) 530 x (T) 325 mm	**29,00 €**
	**GN0711020**	Emailliertes Backblech GN 1/1 (B) 530 x (T) 325 mm	**20,50 €**
	**FM991103**	Grillkorb für Pommes Frites, Gemüse oder Fisch GN 1/1 (B) 530 x (T) 325 mm	**279,00 €**

WEITERES ZUBEHÖR	ARTIKEL-NR.	PASSEND FÜR	
Schlauchbrause	**SL241617Z**	alle Kombidämpfer	**123,00 €**
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	**FM990203**	für SmartCook Kombidämpfer	**349,00 €**
Kerntemperaturfühler für Sous-Vide Garmethode	**FM990202**	für SmartCook Kombidämpfer	**399,00 €**

Wasserfilter und -kartuschen

Zum Schutz Ihres Kombidämpfers oder Heißluftofens empfehlen wir Ihnen den Einsatz eines Wasserfilters für eine optimale, konstante Wasserqualität.
Der Filter entfernt Chlorablagerungen und reduziert die Karbonhärte im Trinkwasser. Dadurch wird das Wasser entkarbonisiert und das Endgerät vor Kalkablagerungen geschützt. Metallionen, wie z.B. Blei oder Kupfer, werden gebunden und Inhaltsstoffe, die sich negativ auf den Geschmack und das Aroma Ihrer Speisen und Backwaren auswirken können, werden reduziert.

Der PURITY C Filterkopf ist ideal für kleine bis mittelgroße Kombidämpfer und Backöfen. Mit 0% Verschnitt bildet der Filterkopf mit seinen vielfältigen Anschluss- und Einstellungsmöglichkeiten die Basis für das PURITY C Filterkartuschensortiment.

Das PURITY Steam Filtersystem eignet sich auch für größere Kombidämpfer und Backöfen. Die Verschnitt-Einstellungen sind speziell auf verschiedene Geräte zugeschnitten.

Mit der zusätzlichen Installation eines FlowMeters werden Ihnen Verbrauchsdaten und Tauschtermine des Filters komfortabel angezeigt. Anhand des Volumendurchflusses wird die Restkapazität des Filters zuverlässig berechnet.

	ARTIKEL-NR.	ARTIKEL	PREIS (NETTO)
	**BE2207001**	PURITY C Steam Filterkopf, 0% Verschnitt (Anschluss G3/8“ oder JG 8)	**51,70 €**
	ARTIKEL-NR.	**ARTIKEL**	
	**BE2206588**	Wechselkartusche PURITY C500, Quell ST, Nenndurchfluss 100l/h	**248,00 €**
	BE2206346	Wechselkartusche PURITY C300, Quell ST, Nenndurchfluss 60l/h	**162,00 €**
	BE2206208	Wechselkartusche PURITY C150, Quell ST, Nenndurchfluss 60l/h	**108,00 €**
	BE2206083	Wechselkartusche PURITY C50, Quell ST, Nenndurchfluss 60l/h	**71,10 €**
	ARTIKEL-NR.	**ARTIKEL**	
	**BE2208003**	PURITY 450 Steam Filtersystem (Anschluss Eingang/Ausgang, G1“ / G3/4“)	**693,00 €**
	BE2208004	PURITY 450 Steam Wechselkartusche, Nenndurchfluss max. 120l/h	**186,00 €**
	ARTIKEL-NR.	**ARTIKEL**	
	**BE2206002**	Flowmeter 10-100A, Durchflussbereich 10-100 Liter/h	**139,00 €**

Unsere Produktpalette

ERFAHRUNG TRIFFT INNOVATION - SEIT ÜBER 30 JAHREN VERTREIBEN WIR HOCHWERTIGE CATERING-AUSSTATTUNG FÜR HOTELS, RESTAURANTS UND BARS IN GANZ EUROPA.

An unserem eigenen Produktionsstandort mit hochmodernen technischen Anlagen realisieren wir Großküchen-Geräte und Edelstahl-Möbel von der Idee bis zur Umsetzung - schnell, individuell und kostengünstig.



In unserem breitgefächerten Programm an Edelstahlmöbeln Programm finden Sie die maßgeschneiderte Lösung für Ihre persönliche Wunsch-Ausstattung.

Vom Arbeitstisch bis zu modernen Speise-ausgabesystemen erhalten Sie bei uns alle Bausteine in vielfältigen Maßen und zusätzlichen Optionen. So können Sie Ihre Gastronomie bedarfsgerecht ausstatten und Arbeitsabläufe perfekt gestalten.

Für individuelle Wünsche und Maßanfertigungen berät Sie unser kompetentes Team und erstellt Ihnen gern ein passendes Angebot.



Die Serie 700 ND bietet Ihnen ein umfassendes Angebot an Profi-Kochgeräten in zahlreichen Ausführungen sowie die passenden Ergänzungs-geräte.

Alle Geräte werden aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und können unabhängig voneinander aufgestellt oder zu einer durchgehenden Kochstrecke zusammengefügt werden, ideal auch für offene Design-Küchen.

Die Kochgeräte der 700er Serie sind energieeffizient, zuverlässig und sicher durch den Einbau von Komponenten der führenden Hersteller: SCHNEIDER-ELECTRIC, SELFA, FLAM GAS, RICA, EGO, HELCRA.

Unser erfahrenes Team steht Ihnen persönlich von der Planung bis zur Umsetzung Ihrer Küche beratend zur Seite.
Mit unserem Pecon 3D-Raumplanner veranschaulichen wir Ihnen Ihre Vision eines perfekten Arbeitsraumes.

pCon & stalgast Die Gastronomie-Experten

Beratung & Kataloge unter +49 421 408844-0 oder online www.stalgast.de

stalgast
Die Gastronomie-Experten

Mary-Somerville-Str. 6
28359 Bremen

www.stalgast.de
E-mail: info@stalgast.de

Tel.: +49 421 408844-0
Fax: +49 421 408844-99