



PROFESJONALNE OKAPY GASTRONOMICZNE



EUROPEJSKIE STANDARDY

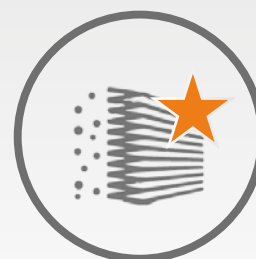
OFERTA OKAPÓW DOSTĘPNA W LINIACH:



START Line



DriveVENT
ECONOMIC



TOPVent

NIEZAWODNY PARTNER W TWOIM BIZNESIE!



**Polska produkcja,
europejska jakość**



**>7500 produktów
w ciągłej sprzedaży**



**20 000
miejsc paletowych**



**ponad 500
pracowników**



**98% dostępności
produktów**

Od 30 lat wspieramy biznesy gastronomiczne naszych klientów,

bo ich powodzenie jest naszym sukcesem. Stanowimy zespół specjalistów w wielu dziedzinach – projektantów technologii gastronomicznych, profesjonalnych sprzedawców, którzy są także doradcami produktowymi, ekspertów kulinarnych, monterów i serwisantów.

Mamy biznesowe podejście do gastronomii i rozumiemy potrzebę sukcesu, dlatego nie tylko doradzamy, ale też wspieramy, współpracujemy i przede wszystkim budujemy partnerskie relacje z naszymi klientami. Wskazujemy najlepsze rozwiązania, proponujemy najbardziej niezawodny sprzęt i dbamy o to, żeby zapewnić bezpieczeństwo klientom od momentu pojawienia się pomysłu na działalność do sukcesu w prowadzeniu gastronomii.

Gastronomia to nasza pasja. We współpracy z najlepszymi specjalistami produkujemy urządzenia gastronomiczne oraz dobieramy produkty renomowanych producentów światowych. Mamy wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej oraz wiedzę, którą chętnie się dzielimy.



Jesteśmy liderem rynku środkowoeuropejskiego w naszej branży. Nasza firma to największe przedsiębiorstwo w branży HoReCa na rynku lokalnym. Zatrudniamy ponad 500 specjalistów w biurze w Warszawie oraz w fabryce w Radomiu.



**POLSKA
PRODUKCJA**

**Nowoczesna Fabryka
Urządzeń Gastronomicznych
w Radomiu.**

W 2008 uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę urządzeń i akcesoriów gastronomicznych. Od 2020 roku cała produkcja realizowana jest już we własnej, nowoczesnej hali.

W fabryce w Radomiu produkujemy meble gastronomiczne ze stali nierdzewnej 24h i na zamówienie, zmywarki gastronomiczne, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze oraz drobny sprzęt nastawny.

Jako jedyni w kraju produkujemy akcesoria gastronomiczne z tworzyw sztucznych, między innymi kosze do zmywarek i deski gastronomiczne.

Sukcesywnie rozwijamy ofertę o kolejne produkty z tej grupy.

Jako lider rynkowy, wprowadziliśmy innowacyjne, proekologiczne rozwiązania w produkcji mebli ze stali nierdzewnej. Ten proces rozszerzamy sukcesywnie na inne produkowane urządzenia.

Nad rozwojem i jakością naszej oferty stale pracuje własny zespół konstruktorów oraz sprawnie działające centrum badawczo-rozwojowe.





NOWOCZESNE CENTRUM LOGISTYCZNE STALGAST

W 2018 roku uruchomiliśmy najnowocześniejsze w branży Centrum Logistyczne, w którym z wykorzystaniem najnowszych procesów i technologii organizowana jest dystrybucja do odbiorców krajowych i zagranicznych

- 20 000 miejsc paletowych
- Wysyłka towaru w dniu zamówienia
- Ponad 7500 dostępnych produktów
- 10 ramp



Wspieramy naszych Klientów na każdym etapie inwestycji



biuro projektów



serwis



porady ekspertów



salony partnerskie
i punkty sprzedaży

Na rynku krajowym działamy poprzez blisko 500 dystrybutorów – Partnerów Handlowych.

Dzięki unikatowemu programowi Stalgast - Salony Partnerskie i Punkty Sprzedaży, klienci mogą zapoznać się bezpośrednio z ofertą Stalgast, również zamówić lub zakupić na miejscu wybrane produkty i akcesoria.



WSPÓŁPRACUJEMY Z 200 ODBIORCAMI W 45 KRAJACH



więcej na: stalcast.com

START Line

Podstawowe rozwiązanie



START Line

Najpopularniejsza na rynku gastronomicznym, najbardziej ekonomiczna z najbogatszym typoszeregiem linia okapów w naszej ofercie. Dostępne okapy w różnych konfiguracjach : wyciągowe, indukcyjne, kompensacyjne i kompensacyjno-indukcyjne. Do wyboru okapy przyścienne i centralne w konstrukcji skrzyniowej, trapezowej i skośnej.

- **Dla małej i średniej gastronomii** nie wymagają opracowywania zaawansowanych projektów instalacji wentylacyjnej
- Skonfigurowane pod szeroki zakres zastosowań dla większości gastronomicznych kuchni, punktów stacjonarnych, street foodów, food trucków oraz fast foodów
- Przygotowane do samodzielnego montażu i uruchomienia
- **Łatwy montaż**
- **Gotowe do natychmiastowego uruchomienia** bezpośrednio po instalacji

PARAMETRY TECHNICZNE:

- Okap w różnych konfiguracjach : wyciągowy, indukcyjny, kompensacyjny i kompensacyjno-indukcyjny
- Okapy przyścienne i centralne w konstrukcji skrzyniowej, trapezowej i skośnej
- Konstrukcja okapu w całości wykonana ze stali nierdzewnej gatunku AISI 441 (1.4509)
- Wysokość okapu 450 mm
- Szerokość od 1000 do 5000 mm
- Przy długości powyżej 2900 mm konstrukcja okapu dzielona jest na segmenty
- Wyposażone w rynienkę ociekową z zaworem spustowym
- Dostępne króćce nawiewne/wyciągowe o średnicy 100 mm, 150 mm, 160 mm, 200 mm, 250 mm, 300 mm, 315 mm
- Możliwość zamontowania oświetlenia LED o klasie odporności IP68 z włącznikiem oświetlenia
- Możliwość zamontowania filtrów labiryntowych 400x500 mm i 500x500 mm wykonanych ze stali nierdzewnej o skuteczności filtracji powietrza na poziomie 70% dla cząsteczek o średnicy do 8 µm

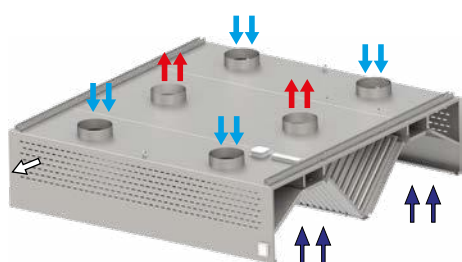
START Line

Podstawowe rozwiązanie

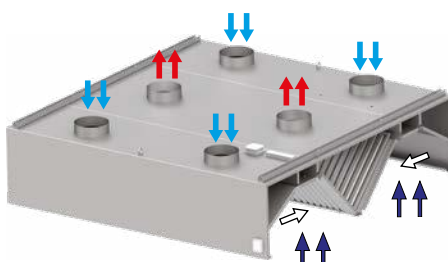


DOSTĘPNE MODELE OKAPÓW CENTRALNYCH W LINII START Line:

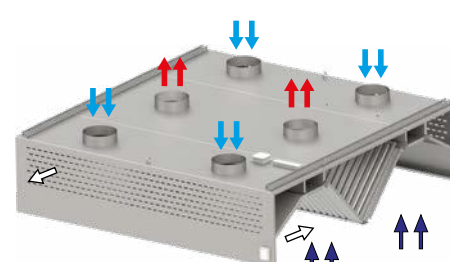
Okap centralny
KOMPENSACYJNY



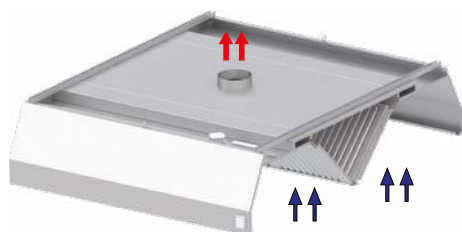
Okap centralny
INDUKCYJNY



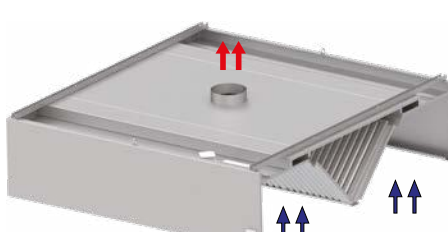
Okap centralny
KOMPENSACYJNO-INDUKCYJNY



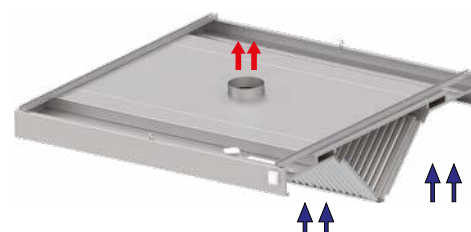
Okap centralny
TRAPEZOWY



Okap centralny
SKRZYNIOWY



Okap centralny
SKOŚNY



Wyposażenie dodatkowe okapów w linii START Line:

FILTR TŁUSZCZU



OŚWIETLENIE LED
do okapów centralnych



OŚWIETLENIE LED
do okapów przściennych

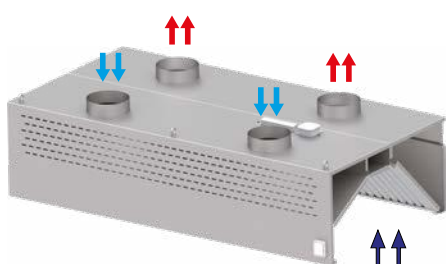
START Line

Podstawowe rozwiązanie

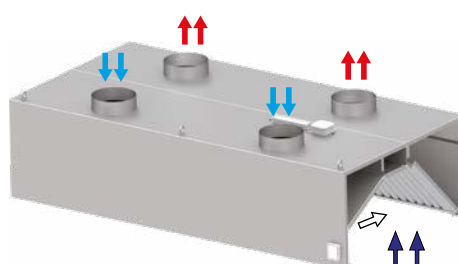


DOSTĘPNE MODELE OKAPÓW PRZYŚCIENNYCH W LINII START Line:

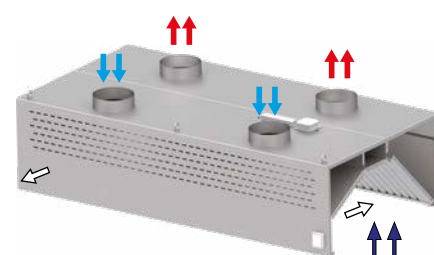
Okap przyścienny
KOMPENSACYJNY



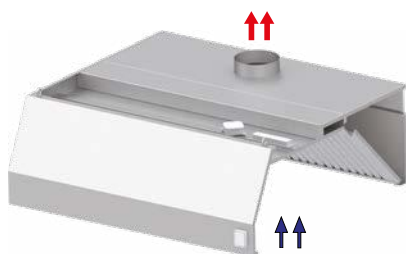
Okap przyścienny
INDUKCYJNY



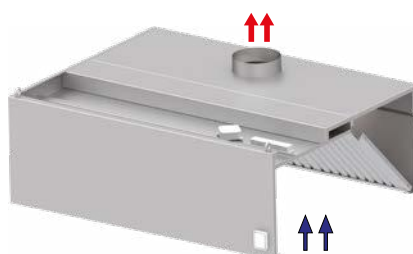
Okap przyścienny
KOMPENSACYJNO-INDUKCYJNY



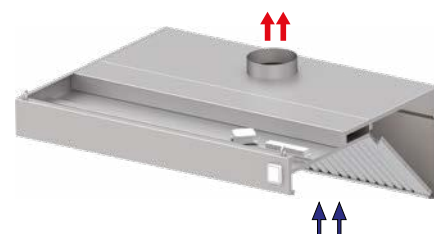
Okap przyścienny
TRAPEZOWY



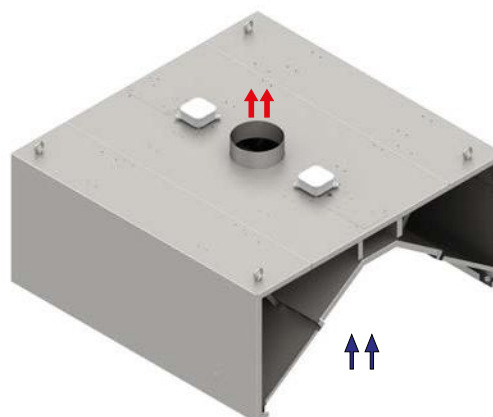
Okap przyścienny
SKRZYNIOWY



Okap przyścienny
SKOŚNY



Okap przyścienny
KONDENSACYJNY



DriveVENT

Ekonomiczne rozwiązanie w trzech opcjach do wyboru



DriveVENT ECONOMIC

Linia okapów z wentylatorem wyposażonych w filtry labiryntowe o lekkiej modułowej konstrukcji wykonanej ze stali nierdzewnej. W ofercie do wyboru trzy typy wydajnych wentylatorów. Okapy wyposażone w oświetlenie typu LED z włącznikiem oświetlenia zintegrowanym ze sterownikiem pracy wentylatora.

- **Przystępna cena**
- **Dla małej i średniej gastronomii** nie wymagają opracowywania zaawansowanych projektów instalacji wentylacyjnej
- Skonfigurowane pod szeroki zakres zastosowań dla większości gastronomicznych kuchni, punktów stacjonarnych, **street foodów, food trucków oraz fast foodów**
- Idealne dla punktów gastronomicznych w **sklepach i stacjach benzynowych**
- Przygotowane do samodzielnego montażu i uruchomienia.
- **Regulacja prędkości przepływu powietrza** daje możliwość dostosowania wydajności do indywidualnych potrzeb
- **Prosty i tani montaż**
- **Gotowe do natychmiastowego działania** bezpośrednio po instalacji

PARAMETRY TECHNICZNE:

- Okap z wentylatorem
- Konstrukcja okapu w całości wykonana ze stali
- nierdzewnej gatunku AISI 441 (1.4509)
- Wysokość 450 lub 550 mm w zależności od typu wentylatora
- Szerokość od 1000 do 2800 mm
- Głębokość od 900 do 1200 mm
- Rynienka ociekowa z króćcem spustowym, zaślepieniem korkiem
- Dostępne króćce o średnicy 250 mm lub 315 mm
- Oświetlenie LED o klasie odporności IP68
- Włącznik oświetlenia zintegrowany ze sterownikiem wentylatora
- Zasilanie 230 V
- Dostępne wentylatory o wydajności:
 - E1 do 1300 m³/h, moc 200 W
 - E2 do 2000 m³/h, moc 420 W
 - E3 do 2500 m³/h, moc 420 W
- Sterowanie prędkością wentylatora za pomocą pokrętła
- Szczelna konstrukcja komory wyciągowej
- Filtry labiryntowe wykonane ze stali nierdzewnej o skuteczności filtracji powietrza na poziomie 70% dla cząsteczek o średnicy do 8 µm

DriveVENT

Ekonomiczne rozwiązanie w trzech opcjach do wyboru



DOSTĘPNE MODELE OKAPÓW W LINII DriveVENT ECONOMIC:

Przyścienny skośny



Przyścienny skrzyniowy

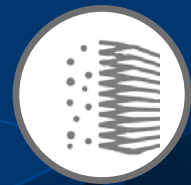


Przyścienny trapezowy



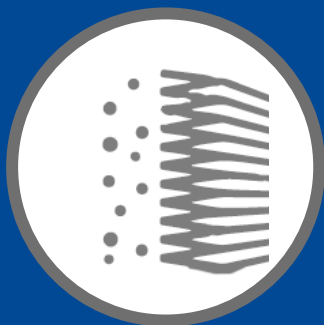
FILTRY LABIRYNTOWE TYP B

Optymalne rozwiązanie



Filtry labiryntowe stosowane w linii START Line zapewniają optymalną efektywność filtracji powietrza.

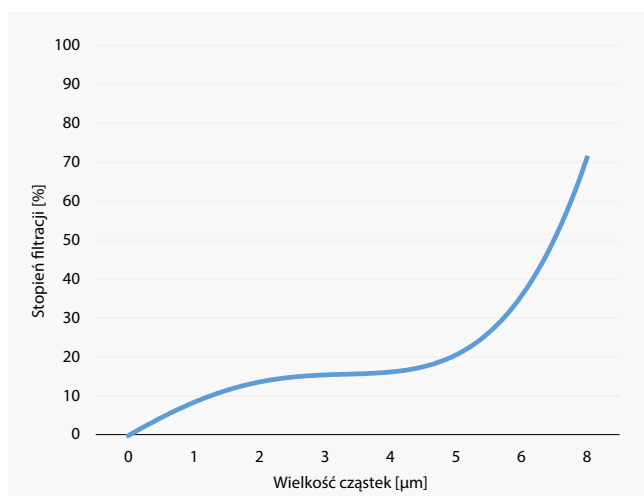
CHARAKTERYSTYKA FILTRA LABIRYNTOWEGO TYPU B



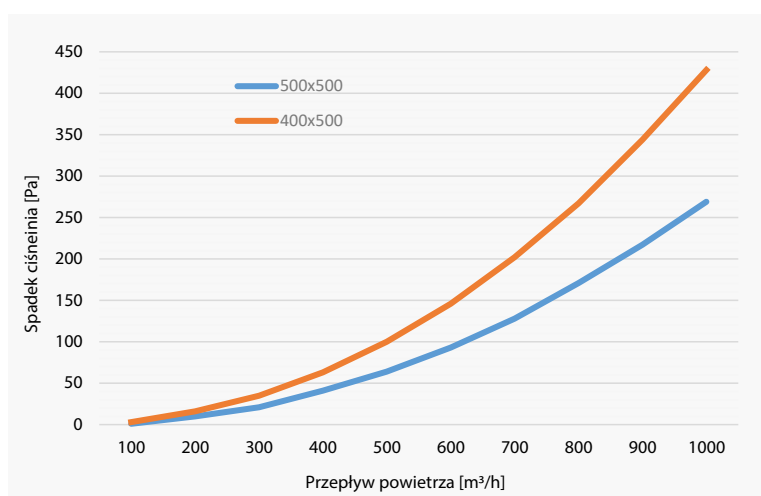
- Skuteczność filtracji powietrza z tłuszczu na poziomie 70% dla cząstek o średnicy 8 μ m
- Potwierdzona efektywność filtracji według normy VDI 2052-1
- Konstrukcja filtrów pozwala na proste i skuteczne maszynowe lub ręczne mycie
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Dostępne wymiary filtrów 500x500x50 mm, 400x500x50 mm

FILTR LABIRYNTOWO-CYKLONOWY - Efektywność filtracji

Stopień filtracji



Spadki ciśnień



Wykres przedstawia sprawność filtra labiryntowego Typ B

TopVENT

Najwyższy poziom filtracji



Linia okapów wyposażonych w filtry labiryntowo-cyklonowe, które zapewniają najwyższy poziom filtracji, bezpieczeństwa i komfortu użytkownika. Gwarantują oczyszczanie powietrza z tłuszczu i innych zanieczyszczeń na poziomie 98% dla cząsteczek o średnicy do 6 µm. Wyposażone w zintegrowane oświetlenie typu LED.

- TYPY OKAPÓW:
 - wyciągowe,
 - kompensacyjne,
 - indukcyjne,
 - kompensacyjno - indukcyjne
- Seria rozwiązań wentylacyjnych dla najbardziej wymagających Klientów
- Najlepsze w branży parametry filtrów potwierdzone międzynarodowymi certyfikatami zapewniają najwyższe standardy skuteczności, bezpieczeństwa, komfortu i ekonomiki eksploatacji
- Seria okapów TopVent przeznaczona do współpracy z profesjonalnymi centralami wentylacyjnymi wyposażonymi w wymiennik ciepła
- Szeroki wachlarz rozmiarów i kształtów daje możliwość zastosowania serii TopVENT w każdej wielkości kuchni niezależnie od wykorzystywanej technologii kulinarnej

PARAMETRY TECHNICZNE:

- Konstrukcja okapu w całości wykonana ze stali nierdzewnej gatunku AISI 441 (1.4509)
- Wysokość okapu 450 mm
- Szerokość od 1000 do 2800 mm
- Przy długości powyżej 2800 mm konstrukcja okapu dzielona jest na segmenty
- Wyposażony w rynienkę ociekową z zaworem spustowym
- Dostępne króćce nawiewne/wyciągowe o średnicy 100 mm, 150 mm, 160 mm, 200 mm, 250 mm, 300 mm, 315 mm
- Szczelna konstrukcja komory wyciągowej
- Oświetlenie LED, o klasie odporności IP65
- Zasilanie 230 V
- Filtry labiryntowo cyklonowy wykonane ze stali nierdzewnej gatunku AISI 304 (1.4301) o najlepszej na rynku skuteczności filtracji powietrza na poziomie 98% dla cząsteczek o średnicy do 6 µm

Stosowane rozwiązania w okapach TopVENT :

Air+

System Air+ - system kompensacji dostarcza świeże powietrze do pomieszczenia, zwiększa poziom komfortu pracy i ogranicza konieczność montażu rozbudowanej sieci kanałów nawiewnych

ControlAir

System ControlAir- przepustnice regulujące przepływ powietrza w celu zapewnienia odpowiedniej temperatury i wilgotności powietrza w pomieszczeniu

VentMax

System VentMax - możliwość indywidualnego ustawienia dodatkowego, kierunkowego nawiewu zwiększa komfort pracy obsługi przy ciągach grzewczych

VirVent

System VirVent - indukowany nawiew wprowadzający powietrze w ruch wirowy, zapobiegający rozprzestrzenianiu się zapachów spod okapu

TopVENT

Najwyższy poziom filtracji



DOSTĘPNE MODELE OKAPÓW LINII TopVENT

Przyścienny wyciągowy



Centralny wyciągowy



Przyścienny indukcyjny



Centralny indukcyjny



Przyścienny kompensacyjny



Centralny kompensacyjny



Przyścienny kompensacyjno - indukcyjny



Centralny kompensacyjno - indukcyjny



TopVENT

Najwyższy poziom filtracji



WYPOSAŻENIE OKAPÓW TopVENT



Możliwość zamówienia okapów przyściennych i centralnych w różnych konfiguracjach : wyciągowych, indukcyjnych, kompensacyjnych i kompensacyjno-indukcyjnych.



Zintegrowane oświetlenie LED



Opcja dodatkowego kierunkowego nawiewu



Przepustnica - regulacja wydatku powietrza w okapie



Zawór kulowy - opróżnianie nadmiaru odfiltrowanego oleju z rynny ociekowej



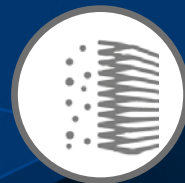
króciec pomiarowy - przyłącze regulacji pracy okapu



Rynienka ociekowa - europejski standard wykonania

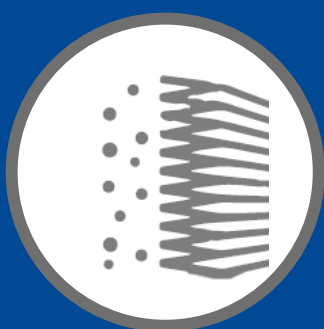
FILTRY LABIRYNTOWO-CYKLONOWE TYP LC 2

Najlepszy stosunek jakości do ceny



Filtry zastosowane w linii DriveVent STANDARD oraz TopVENT zapewniają wysoką efektywność filtracji, bezpieczeństwo i komfort użytkowania.

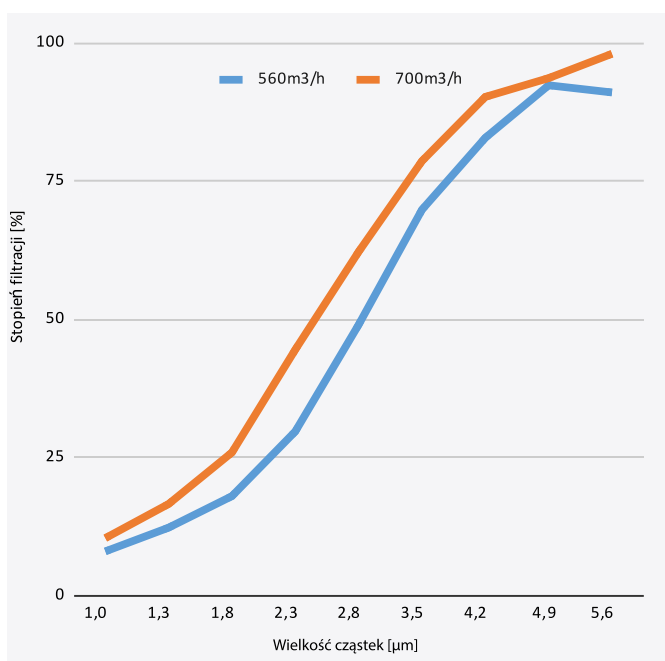
CHARAKTERYSTYKA FILTRA LABIRYNTOWO-CYKLONOWEGO:



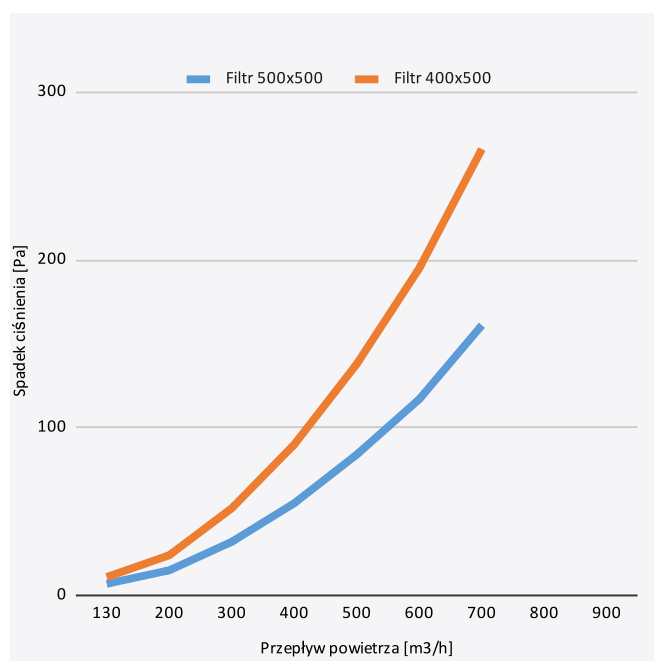
- **Wysoka skuteczność filtracji powietrza z tłuszczu** na poziomie 98% dla cząstek o średnicy do 6 μm dzięki połączeniu właściwości filtra cyklonowo-labiryntowego
- **Potwierdzona efektywność filtracji** według normy VDI 2052-1 oraz ogniodporności według normy DIN 18869-5
- **Kompaktowa specjalnie opracowana konstrukcja filtrów** pozwala na proste i skuteczne maszynowe lub ręczne mycie
- **Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 (1.4301)**
- Dostępne wymiary filtrów 500x500x50 mm, 400x500x50 mm

FILTR LABIRYNTOWO-CYKLONOWY - Efektywność filtracji

Stopień filtracji



Spadki ciśnień



Wykres przedstawia sprawność działania filtra labiryntowego typ B.

Notatki



www.stalgast.com
801 40 50 63

Wsparcie

Pasja

Współpraca

Partnerstwo

Ekspert

Kompetencje

Bezpieczeństwo

Rozwój

Nowoczesność

Rozwiązania

Sukces

Zakupów wybranych produktów
mogą Państwo dokonać w dowolny sposób:



za pomocą
katalogu:

telefon:
801 40 50 63*
22 517 15 75

faks 24h:
22 517 32 32

mail:
stalgast@stalgast.com



u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*



w internecie:

na stronie:
stalgast.com

w Salonach Partnerskich
i Punktach Sprzedaży Stalgast

znajdź ich lokalizację na:
stalgast.com