stalgast

wspieramy gastro od kuchni

Profesjonalne **okapy gastronomiczne**

Oferta okapów dostępna w liniach:

START Line

DriveVENT Economic

TOPVent

FIRMA RODZINNA

Proekologiczne technologie

Polska produkcja, europejska jakość

>7500 produktów w ciągłej sprzedaży

20 000 miejsc paletowych

ponad 600 pracowników

98% dostępności produktów

Od 30 lat wspieramy biznesy gastronomiczne naszych Klientów.

Jesteśmy praktykami, którzy znają branżę od kuchni. Twoje wyzwania to też nasze wyzwania, dlatego proponujemy rozwiązania, które pomogą Ci osiągnąć cel - z nami będziesz dumny ze swojej pracy.

Doskonale znamy potrzeby gastronomii. Od lat obserwujemy i uczestniczymy w zmianach rynkowych. Staramy się podejmować wyzwania, które ułatwią Ci prowadzenie lokalu gastronomicznego według własnych marzeń. Doradzamy, wspieramy, współpracujemy i przede wszystkim budujemy partnerskie relacje, które zaowocowały sukcesem niejednego lokalu gastronomicznego.

Gastronomia to nasza praca i pasja, którą się chętnie dzielimy. Zadbamy o Twoje bezpieczeństwo i rozwój, doradzając wybór sprzętu dostosowanego do Twoich potrzeb i oczekiwań. Dzięki temu Twój zespół zyska niezawodne wsparcie w kuchni, a Ty spokój ducha.

Jesteśmy liderem rynku środkowoeuropejskim i największym przedsiębiorstwem w branży HoReCa na rynku lokalnym. Nam możesz zaufać.

Polska produkcja

Nowoczesna Fabryka Urządzeń Gastronomicznych w Radomiu.

W 2008 roku uruchomiliśmy w Radomiu fabrykę urządzeń i akcesoriów gastronomicznych i sukcesywnie rozwijamy naszą ofertę. Produkcja jest realizowana w nowoczesnym parku maszynowym, co daje nam ogromne możliwości szybkiej realizacji oraz precyzyjnego indywidualizowania zamówień.

Produkujemy meble ze stali nierdzewnej, zmywarki, ciągi grzewcze, ciągi wydawcze i drobny sprzęt nastawczy. Jako jedyni w kraju wytwarzamy także akcesoria z tworzyw sztucznych (takie jak kosze do zmywarek i deski gastronomiczne).

Realizując Twoje zamówienie, dbamy o Ciebie i o środowisko. Niemal całkowicie ograniczyliśmy wykorzystanie tworzyw przy pakowaniu, wprowadziliśmy proekologiczne rozwiązania w produkcji mebli ze stali nierdzewnej i sukcesywnie rozszerzamy ten proces na inne produkowane urządzenia.

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

Nowoczesne Centrum Logistyczne Stalgast

Wspieramy naszych Klientów na każdym etapie inwestycji

Studio projektowe

Zespół serwisowy

Porady ekspertów

Salony partnerskie i punkty sprzedaży

Na rynku krajowym działamy poprzez ponad 500 dystrybutorów – Partnerów Handlowych

Unikatowy program Stalgast - Salony Stalgast i Punkty Stalgast, pozwala klientom zapoznać się bezpośrednio z ofertą oraz zamówić lub kupić na miejscu wybrane produkty i akcesoria.

Współpracujemy z 220 partnerami w ponad 40 krajach

więcej na:
stalgast.com

START Line

Podstawowe rozwiązanie

Zapewniamy szeroki wybór okapów, aby idealnie dopasować się do Twojego lokalu. To najbardziej ekonomiczna linia, wyróżniająca się bogatym typoszeregiem i różnymi konfiguracjami: wyciągowe, indukcyjne, kompensacyjne, indukcyjno-kompnesacyjne, kondensacyjne i kondensacyjno-kompensacyjne. Oferujemy 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:

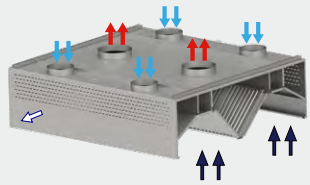
- Okap w różnych konfiguracjach: wyciągowe, indukcyjne, kompensacyjne, indukcyjno-kompnesacyjne, kondensacyjne i kondensacyjno-kompensacyjne.
- Okapy przyścienne i centralne w konstrukcji skrzyniowej, trapezowej i skośnej.
- Konstrukcja okapu w całości wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wysokość okapu 450 mm.
- Szerokość od 1000 do 5000 mm.
- Przy szerokości powyżej 2900 mm konstrukcja okapu dzielona jest na segmenty.
- Rynienka ociekowa z króćcem spustowym.
- Dostępne króćce nawiewne/wyciągowe o średnicy 100 mm, 150 mm, 160 mm, 200 mm, 250 mm, 300 mm, 315 mm.
- Możliwość zamontowania oświetlenie 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

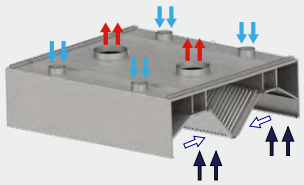
Podstawowe rozwiązanie

DOSTĘPNE MODELE OKAPÓW CENTRALNYCH W LINII START Line:

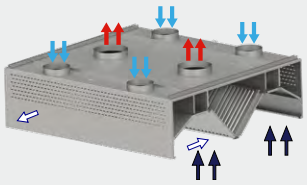
Okap centralny KOMPENSACYJNY



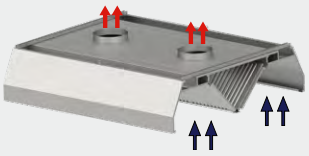
Okap centralny INDUKCYJNY



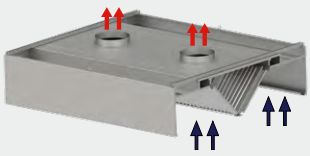
Okap centralny KOMPENSACYJNO-INDUKCYJNY



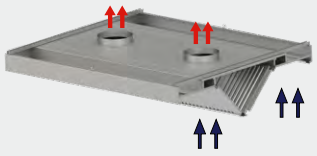
Okap centralny TRAPEZOWY



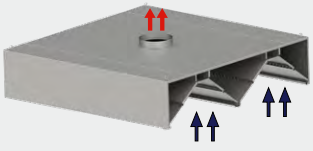
Okap centralny SKRZYNIOWY



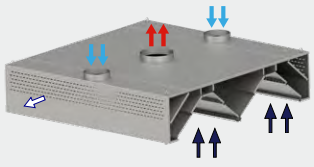
Okap centralny SKOŚNY



Okap centralny KONDENSACYJNY

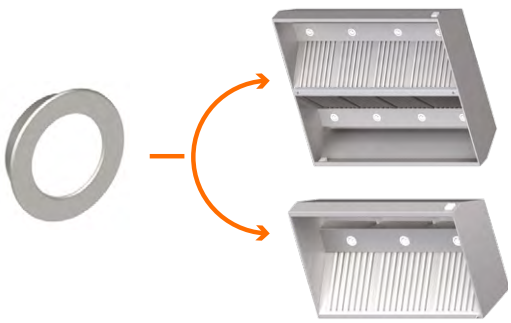


Okap centralny KONDENSACYJNO-KOMPENSACYJNY



Filtr tłuszczu

WYPOSAŻENIE DODATKOWE OKAPÓW W LINII START Line:



Oświetlenie LED do okapów centralnych

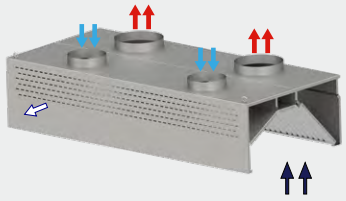
Oświetlenie LED do okapów przyściennych

START Line

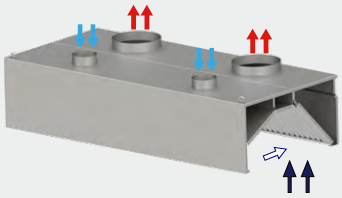
Podstawowe rozwiązanie

DOSTĘPNE MODELE OKAPÓW PRZYŚCIENNYCH W LINII START Line:

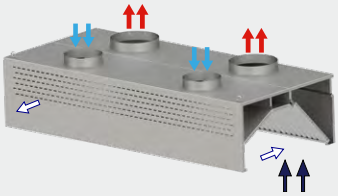
Okap przyścienny KOMPENSACYJNY



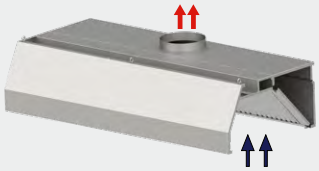
Okap przyścienny INDUKCYJNY



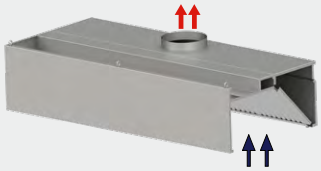
Okap przyścienny KOMPENSACYJNO-INDUKCYJNY



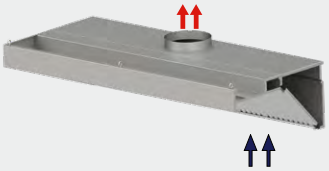
Okap przyścienny TRAPEZOWY



Okap przyścienny SKRZYNIOWY



Okap przyścienny SKOŚNY



Okap przyścienny KONDENSACYJNY

Okap przyścienny KONDENSACYJNO-KOMPENSACYJNY

DriveVENT Economic

Ekonomiczne rozwiązanie w trzech opcjach do wyboru

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.
- 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.
- 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 184 W, króciec o średnicy 250 mm.
  - E2 do 2000 m³/h, moc 400 W, króciec o średnicy 250 mm.
  - E3 do 2500 m³/h, moc 400 W, króciec o średnicy 315 mm.
- 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.

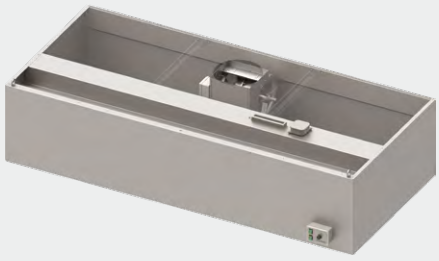
DriveVENT Economic

Ekonomiczne rozwiązanie w trzech opcjach do wyboru

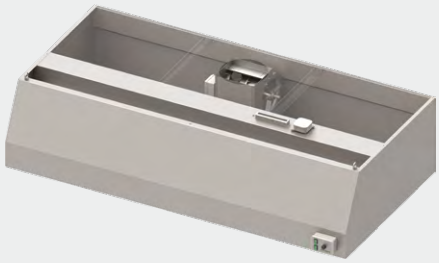
DOSTĘPNE MODELE OKAPÓW PRZYŚCIENNYCH W LINII DriveVENT Economic:

Okap przyścienny SKOŚNY

Okap przyścienny SKRZYNIOWY



Okap przyścienny TRAPEZOWY



Panel sterowania z płynną regulacją obrotów wentylatora

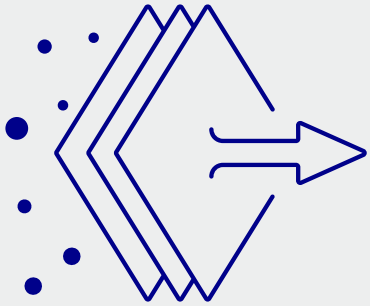
Oświetlenie LED

FILTRY LABIRYNTOWE TYP B

Optymalne rozwiązanie

FILTRY LABIRYNTOWE STOSOWANE W LINII START Line I DriveVENT Economic ZAPEWNIAJĄ OPTYMALNĄ EFEKTYWNOŚĆ FILTRACJI POWIETRZA.

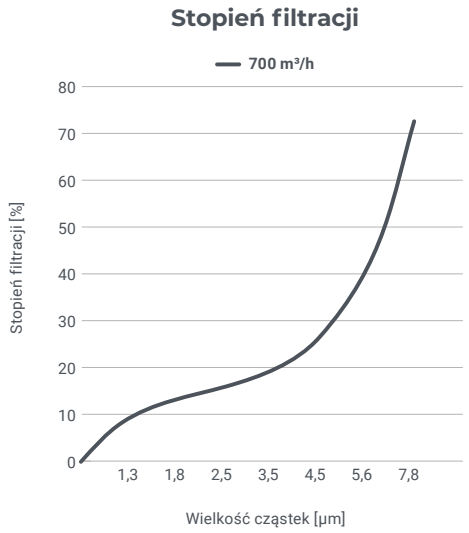
Charakterystyka filtra labiryntowego typu B



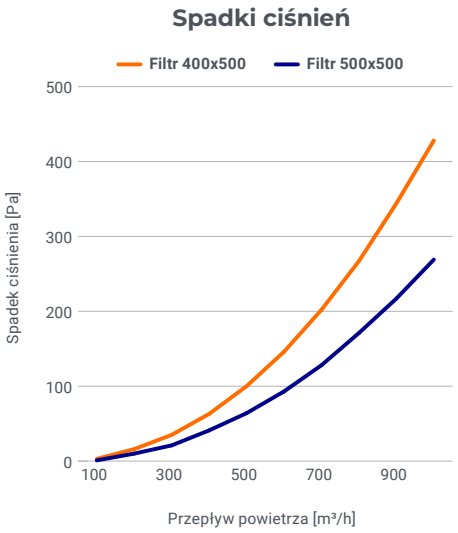
- Skuteczność filtracji powietrza z tłuszczu na poziomie 70% dla cząsteczek o średnicy 8 µm.
- Potwierdzona efektywność filtracji według normy VDI 2052-1.
- Konstrukcja filtrów pozwala na proste i skuteczne maszynowe lub ręczne mycie.
- Filtr wykonany ze stali nierdzewnej.
- Dostępne wymiary filtrów 500x500x20 mm, 400x500x20 mm.

FILTR LABIRYNTOWY - EFEKTYWNOŚĆ FILTRACJI

Stopień filtracji



Spadki ciśnień



Wykres przedstawia sprawność filtra labiryntowego **Typ B.**

TopVENT

Najwyższy poziom filtracji

Linia okapów wyposażonych w filtry labiryntowo-cyklonowe to gwarancja bezpieczeństwa, komfortu użytkowania i najwyższego poziomu filtracji. Zapewniają oczyszczanie z tłuszczu i innych zanieczyszczeń na poziomie 98% dla cząsteczek o średnicy do 6 µm. Dodatkowym udogodnieniem jest wbudowane 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 kuchni o każdej wielkości, niezależnie od wykorzystywanej technologii kulinarnej.

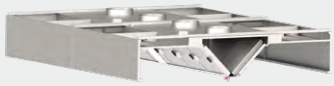
PARAMETRY TECHNICZNE:

- Konstrukcja okapu w całości wykonana ze stali nierdzewnej.
- 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 (ilość i rozmiar zależny od wykonanych doborów zgodnie z PN EN 16282-1).
- 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.

DOSTĘPNE MODELE OKAPÓW LINII TopVENT:

Przyścienny wyciągowy

Centralny wyciągowy



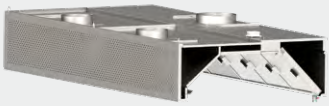
Przyścienny indukcyjny

Centralny indukcyjny

Przyścienny kompensacyjny

Centralny kompensacyjny

Przyścienny kompensacyjno - indukcyjny



Centralny kompensacyjno - indukcyjny

TopVENT

Najwyższy poziom filtracji

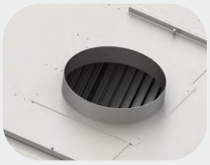
WYPOSAŻENIE OKAPÓW TopVENT:

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

2 Zintegrowane oświetlenie LED.

3 Opcja dodatkowego kierunkowego nawiewu.

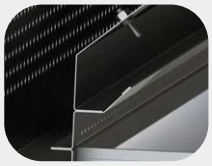
4 Przepustnica regulująca wydatki powietrza w okapie.



5 Zawór kulowy do opróżniania nadmiaru odfiltrowanego tłuszczu z rynny ociekowej.

6 Króciec pomiarowy służący jako przyłącze regulacji pracy okapu.

7 Rynienka ociekowa o europejskim standardzie wykonania.



Stosowane rozwiązania w okapach TopVENT:

System Air+

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

System ControlAir

Przepustnice regulujące przepływ zapewniają odpowiednią temperaturę i wilgotność powietrza w pomieszczeniu.

System VentMax

Możliwość indywidualnego ustawienia dodatkowego, kierunkowego nawiewu zwiększa komfort pracy obsługi przy ciągach grzewczych.

System VirVent

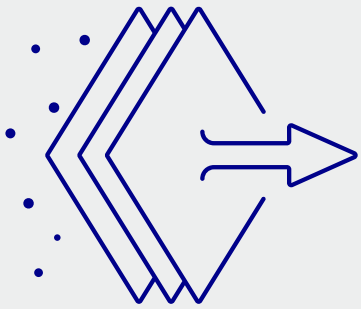
Indukowany nawiew wprowadzający powietrze w ruch wirowy zapobiega rozprzestrzenianiu się zapachów spod okapu.

FILTRY LABIRYNTOWO-CYKLONOWE TYP A

Najlepszy stosunek ceny do jakości

FILTRY ZASTOSOWANE W LINII TopVENT ZAPEWNIAJĄ WYSOKĄ EFEKTYWNOŚĆ FILTRACJI, BEZPIECZEŃSTWO I KOMFORT UŻYTKOWANIA.

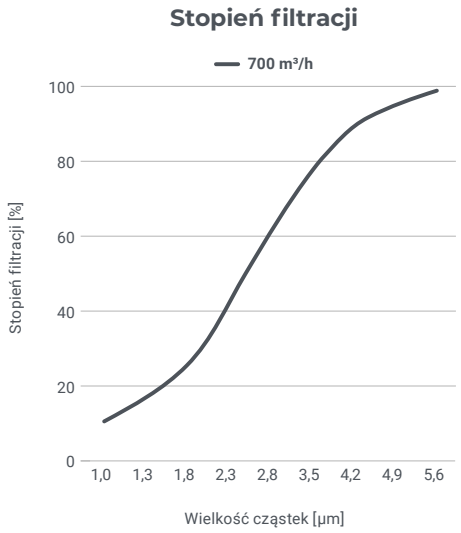
Charakterystyka filtra labiryntowo-cyklonowego



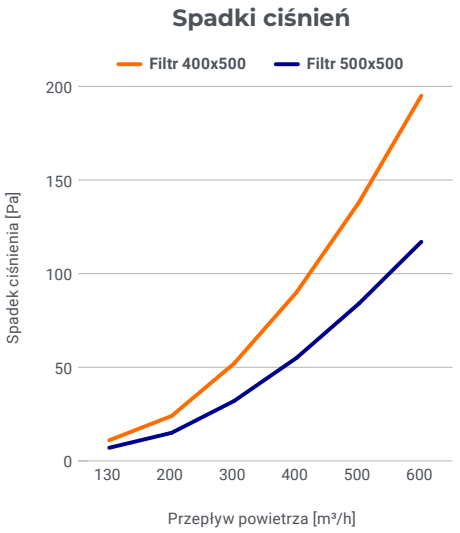
- **Wysoka skuteczność filtracji powietrza z tłuszczu** (na poziomie 98% dla cząsteczek o średnicy do 6 µm), dzięki połączeniu właściwości filtra cyklonowo-labiryntowego.
- **Potwierdzona efektywność filtracji** według normy VDI 2052-1 oraz ognioodporności według normy DIN 18869-5.
- **Kompaktowa, specjalnie 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 filtra labiryntowego **Typ A.**

Notatki

Notatki

Zakupów wybranych produktów możesz dokonać w dowolny sposób:

za pomocą katalogu:

telefon:
801 40 50 63*
22 517 15 75

e-mail:
stalgast@stalgast.com

u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*

w internecie:

na stronie:
stalgast.com

w Salonach i Punktach Stalgast

znajdź ich lokalizację na:
stalgast.com

*opłata jak za zwykłe połączenie

facebook.com/stalgast

stalgast.com