



Heißluftöfen & Kombidämpfer



EasyBake · ClassicCook · SmartCook

Modellreihe EasyBake

Höchstleistung auf kleinem Raum

Die kompakten Heißluftöfen unserer Modellreihe EasyBake 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.

Zusatzfunktionen

Je nach Geräteausführung sind die Geräte mit einer Beschwädung 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.

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.

Funktional & unkompliziert

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

Die Heißluftöfen der Reihe EasyBake 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 Beschwädung gleichmäßig im Garraum für perfekte Ergebnisse zu verteilen.

Kostengünstig & sicher

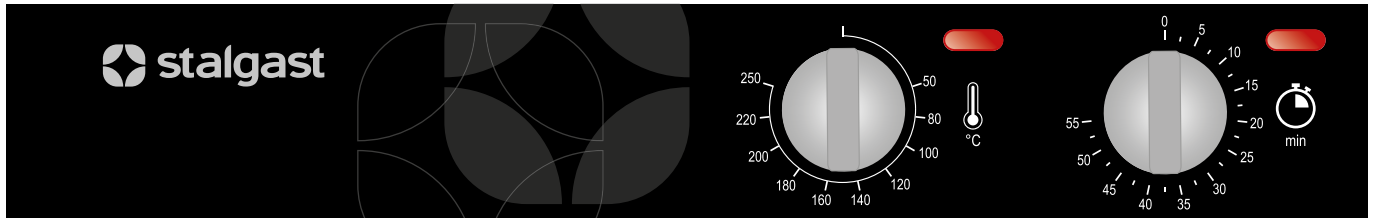
Durch die Isolierung des Garraumes und der Ofentür sind die Heißluftöfen energiesparend und besonders sicher im Gebrauch.

Ein Sicherheitsthermostat schützt den Heißluftofen vor Überhitzungen.



Bedienfelder

Stalgast EasyBake - Bedienfeld mit manueller Steuerung



Verfügbare Modelle

FM411403E

FM421304E

FM421604E

Stalgast EasyBake - Bedienfeld mit Touchsteuerung



Verfügbare Modelle

FM422404E

FM422604E



Modellreihe EasyBake



**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	-	-	-
Beschwattung 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	-	-	✓
Gebälsestopp	-	-	✓
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)	1133,00 €	1500,00 €	3275,00 €

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	✓	✓
Beschwädung 0 bis 100%	✓	✓
Umkehrgebläse	✓	✓
min./max. Temperatur	50°C - 260°C	50°C - 260°C
automatisches Vorheizen	✓	✓
99 Rezeptprogramme	✓	✓
Alarm am Zyklusende	✓	✓
Innenbeleuchtung	✓	✓
Gebälsestopp	✓	✓
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)	2533,00 €	3822,00 €

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 Beschwattung 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.

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.

Umfangreiche Grundausstattung

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

- Beschwattung 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.

Bedienkomfort & Sicherheit

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

Das Sicherheitsglas und das Sicherheitsthermostat schützen vor Verbrennungen und Überhitzungen.

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

Bedienfeld

Temperaturregler



Timer



Beschwädung

**ABZUG MANUELL
REGULIERBAR**



TROPFSCHALE



**LED-
INNENBELEUCHTUNG**



TÜRSCHALTER



**DOPPELTES
SICHERHEITSGLAS**



Modellreihe ClassicCook



5x GN1/1

7x GN1/1

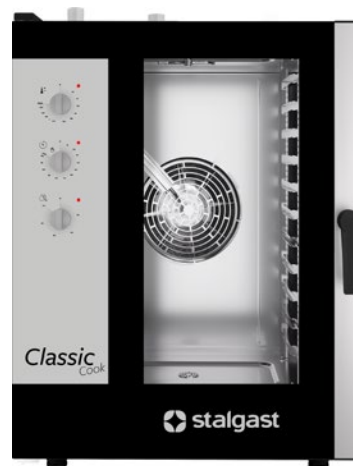
7x GN1/1

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)	3819,00 €	5061,00 €	9138,00 €

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



11x GN1/1



11x GN1/1

Artikelnummer	FM011111E	FM011111G
Elektro	✓	
Gas		✓
Beschwattung 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)	6510,00 €	9957,00 €

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

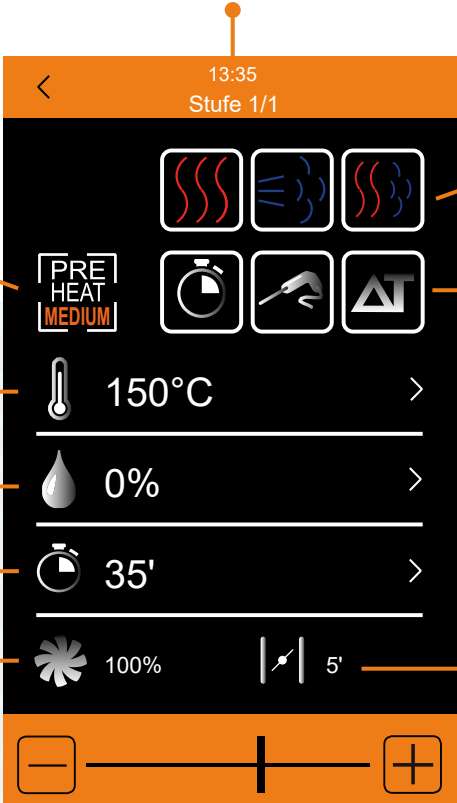
Die Kombidämpfer unserer Reihe SmartCook sind auf dem aktuellsten Stand der Technik und unterstützen Sie zeit- und energiesparend beim zeitgleichen Vor- und Zubereiten unterschiedlichster Gerichte auf höchstem Niveau.

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.

Bis zu 6 Garstufen



The diagram shows a central touch screen interface for the SmartCook oven. At the top, it displays the time '13:35' and 'Stufe 1/1'. Below this are three icons for pre-heat modes: 'PRE HEAT MEDIUM', 'PRE HEAT SOFT', and 'PRE HEAT HARD'. The main control area includes a temperature display set to '150°C', a humidity control set to '0%', a timer set to '35'', and a fan speed control set to '100%'. There are also icons for 'Backen / Dampfgaren / Braten', 'Zeit' (Time), 'Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler' (Multi-point core temperature sensor), and 'Delta T'. A bottom bar features minus, plus, and a central vertical bar icon. Callouts point to various features: '3 Aufwärm-Modi' (3 pre-heat modes), 'Temperaturkontrolle bis 270°C' (Temperature control up to 270°C), 'Regulierung der Luftfeuchtigkeit' (Humidity regulation), 'Timer' (Timer), 'Lüftergeschwindigkeit 10-100%' (Fan speed 10-100%), '3 Betriebsmodi: Backen / Dampfgaren / Braten' (3 operating modes: Baking / Steaming / Roasting), 'Backtemperatur: Zeit, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Delta T' (Baking temperature: Time, Multi-point core temperature sensor, Delta T), and 'Steuerung des Abzugs' (Exhaust control).

3 Aufwärm-Modi

3 Betriebsmodi: Backen / Dampfgaren / Braten

Temperaturkontrolle bis 270°C

Regulierung der Luftfeuchtigkeit

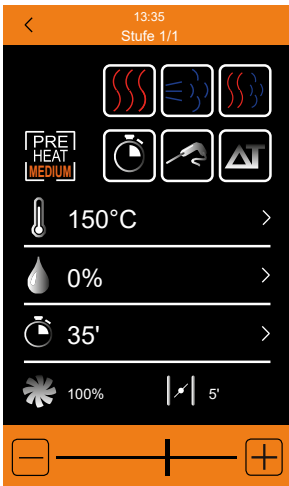
Timer

Lüftergeschwindigkeit 10-100%

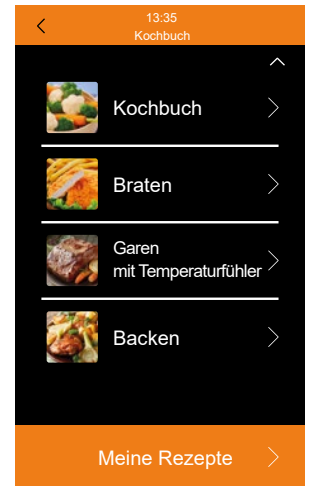
Backtemperatur: Zeit, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Delta T

Steuerung des Abzugs

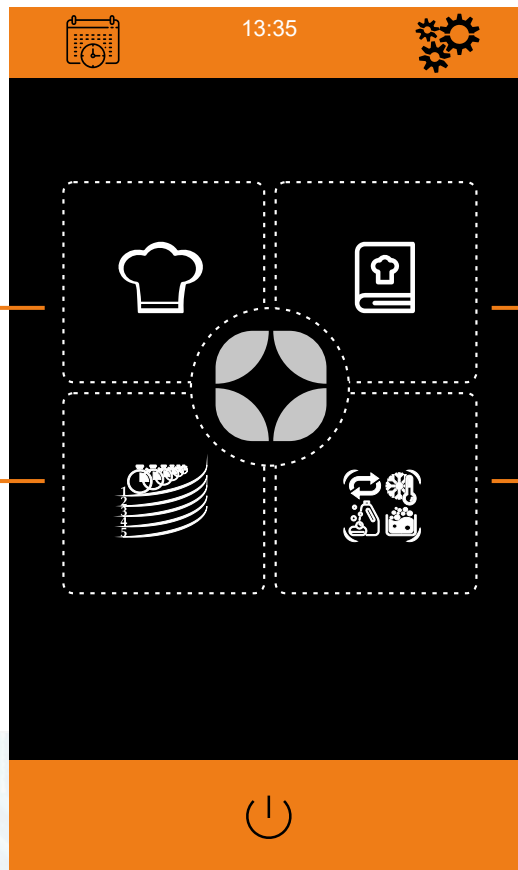
LED-Touchscreen



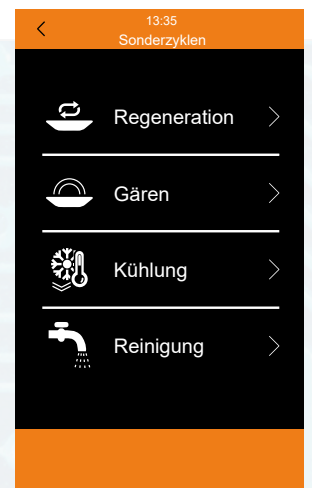
Einstellung der Betriebsparameter



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.



PROGRAMMIERBAR

Die Kombidämpfer bieten Speicherplatz für 120 individuelle Programme mit 6 Stufen.



BESCHWADUNG

Unsere neue Technologie ermöglicht Ihnen die präzise Schritten, Regulierung der Luftfeuchtigkeit in 5%-Schritten in einem Bereich von 0% bis 100%.



KOCHBUCH

Alle Kombidämpfer verfügen über ein integriertes Kochbuch mit 72 bebilderten Rezepten, aufgeteilt in 8 Gruppen. Zusätzlich können Sie 48 eigene Rezepte speichern.



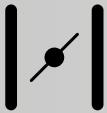
GEBLÄSESTEUERUNG

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.

HACCP

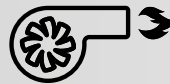
HACCP DATENREGISTER

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.



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.



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.



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.



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.



MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler ist mit drei Messpunkten ausgestattet.



GÄREN

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



SOUS VIDE-TEMPERATURFÜHLER

Der Temperaturfühler bietet höchste Präzision bei der Temperaturmessung während der SOUS-VIDE-Vakuumbarteknik. Die dünne Sonde mit einem Durchmesser von 1,5 mm ist für die Verwendung mit Vakuumbuteln geeignet (optional erhältlich).



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 Speiebegonnen 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)	6924,00 €	9076,00 €	13092,00 €	10627,00 €	14479,00 €

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


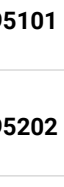
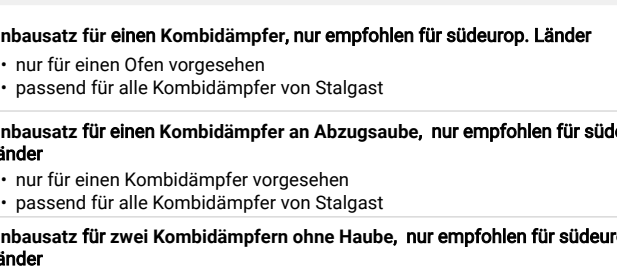
Artikelnummer	FM023207E	FM023207G	FM023211E	FM023211G
Elektroausführung	✓		✓	
Gasausführung		✓		✓
LED-Touchscreen	7 Zoll	7 Zoll	7 Zoll	7 Zoll
120 Programme speicherbar	✓	✓	✓	✓
min./max. Temperatur	50°C - 270°C	50°C - 270°C	50°C - 270°C	50°C - 270°C
Kochbuch mit 72 Rezepten und 48 zusätzlichen Speicherplätzen	✓	✓	✓	✓
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)	11344,00 €	14707,00 €	13341,00 €	15825,00 €

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 EIN-SCHUBLEISTEN		ARTIKEL-NR.	ABMESSUNG	PASSEND FÜR	PREIS (NETTO)
	FM029100	(B) 704 x (T) 645 x (H) 300 mm	Kombidämpfer GN 1/1	186,00 €	
	FM029106	(B) 704 x (T) 645 x (H) 650 mm	Kombidämpfer GN 1/1	516,00 €	
	FM029108	(B) 704 x (T) 645 x (H) 850 mm	Kombidämpfer GN 1/1	571,00 €	
	FM029200	(B) 704 x (T) 1008 x (H) 300 mm	Kombidämpfer GN 2/1	274,00 €	
	FM029206	(B) 704 x (T) 1008 x (H) 650 mm	Kombidämpfer GN 2/1	604,00 €	
	FM029208	(B) 704 x (T) 1008 x (H) 850 mm	Kombidämpfer GN 2/1	659,00 €	
	FM619108	(B) 662 x (T) 570 x (H) 850 mm	Regenerator FM612106E	615,00 €	
ABZUGSHAUBEN		ARTIKEL-NR.	ABMESSUNG	PASSEND FÜR	PREIS (NETTO)
 inkl. Abluftgebläse und Dampfkondensator	FM994101E	(B) 790 x (T) 840 x (H) 275 mm <i>Abluftanschluss ø 120 mm</i>	Kombidämpfer GN 1/1, elektrisch	3271,00 €	
	FM994201E	(B) 790 x (T) 1270 x (H) 345 mm <i>Abluftanschluss ø 120 mm</i>	Kombidämpfer SmartCook FM023207E Kombidämpfer SmartCook FM023211E	3894,00 €	
	FM994102E	(B) 790 x (T) 840 x (H) 275 mm <i>Abluftanschluss ø 120 mm</i>	zwei Kombidämpfer GN 1/1, elektrisch	3894,00 €	
VERBINDUNGSRAHMEN/ REGENERATOR		ARTIKEL-NR.	ABMESSUNG	PASSEND FÜR	PREIS (NETTO)
	FM990101E	(B) 788 x (T) 758 x (H) 78 mm	Kombidämpfer GN 1/1, elektrisch	803,00 €	
	FM612106E	(B) 735x (T) 684x (H) 714 mm	ClassicCook/SmartCook, GN 1/1	3780,00 €	
	FM418601	(B) 760 x (T) 700 x (H) 980 mm	EasyBake, 8 x 600x400 / 8 x GN 1/1	1978,00 €	

Zubehör

EINBAUSATZ für Abwasserinstallation		ARTIKEL-NR.	BESCHREIBUNG	PREIS (NETTO)
		FM995101	Einbausatz für einen Kombidämpfer, nur empfohlen für südeurop. Länder • nur für einen Ofen vorgesehen • passend für alle Kombidämpfer von Stalgast	417,00 €
		FM995202	Einbausatz für einen Kombidämpfer an Abzugsaube, nur empfohlen für südeurop. Länder • nur für einen Kombidämpfer vorgesehen • passend für alle Kombidämpfer von Stalgast	286,00 €
		FM995302E	Einbausatz für zwei Kombidämpfern ohne Haube, nur empfohlen für südeurop. Länder • nur für zwei Kombidämpfer vorgesehen • passend für alle Kombidämpfer von Stalgast	847,00 €
		FM995303	Einbausatz für zwei Kombidämpfern und Ablufthaube, nur empfohlen für südeurop. Länder • nur für zwei Kombidämpfer vorgesehen • Passend für alle Kombidämpfer von Stalgast	494,00 €
WASSERDRUCK-MINDERER		ARTIKEL-NR.	BESCHREIBUNG	
		FM990102	• 3/4-Zoll-Anschluss • Wasserdruckregler 2 bar	64,90 €
BLECHE		ARTIKEL-NR.	BESCHREIBUNG	
		FM994301	Perforiertes Aluminiumblech (B) 430 x (T) 340 mm	38,40 €
		FM994201	Perforiertes Aluminiumblech (B) 340 x (T) 240 mm	38,40 €
		FM994302	Aluminiumblech (B) 430 x (T) 340 mm	32,30 €
		FM991101	Grillblech mit Antihafbeschichtung GN 1/1 (B) 530 x (T) 325 mm	350,00 €
		FM991102	Blech für Eier und Pfannkuchen GN 1/1 (B) 530 x (T) 325 mm	218,00 €
		FM991105	Grillrost GN 1/1 (B) 530 x (T) 325 mm	319,00 €
		GN0711020	Emailliertes Backblech GN 1/1 (B) 530 x (T) 325 mm	22,40 €
		FM991103	Grillkorb für Pommes Frites, Gemüse oder Fisch GN 1/1 (B) 530 x (T) 325 mm	307,00 €
WEITERES ZUBEHÖR		ARTIKEL-NR.	PASSEND FÜR	
	Schlauchbrause	SL241617Z	alle Kombidämpfer mit Wasseranschluss	128,00 €
	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	FM990203	für SmartCook Kombidämpfer	367,00 €
	Kerntemperaturfühler für Sous-Vide Garmethode	FM990202	für SmartCook Kombidämpfer	415,00 €

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	273,00 €
	BE2206346	Wechselkartusche PURITY C300, Quell ST, Nenndurchfluss 60l/h	178,00 €
	BE2206208	Wechselkartusche PURITY C150, Quell ST, Nenndurchfluss 60l/h	119,00 €
	BE2206083	Wechselkartusche PURITY C50, Quell ST, Nenndurchfluss 60l/h	78,20 €
	ARTIKEL-NR.	ARTIKEL	
	BE2208003	PURITY 450 Steam Filtersystem (Anschluss Eingang/Ausgang, G1" / G3/4")	762,00 €
	BE2208004	PURITY 450 Steam Wechselkartusche, Nenndurchfluss max. 120l/h	205,00 €
	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 finden Sie die maßgeschneiderte Lösung für Ihre persönliche Wunsch-Ausstattung.

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

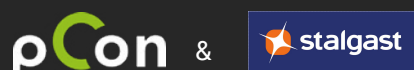
Für individuelle Wünsche und Maßanfertigungen berät Sie unser kompetentes Team und erstellt Ihnen gern ein passendes Angebot.

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

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-Raumplaner veranschaulichen wir Ihnen Ihre Vision eines perfekten Arbeitsraumes.



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



Mary-Somerville-Str. 6
28359 Bremen

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

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