



VORBEREITUNGSGERÄTE

Mit professionellen STALGAST Vorbereitungsgeräten zum Schneiden, Wölfen, 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.....	279	Fleischwölfe und Zubehör.....	284-285
Aufschnittmaschinen	280-282	Wurstfüller, Currywurstschneider... ..	286-287
Gemüseschneider, Fleischmürber, Schnitzelpresse, Knochensäge.....	283-284		

KARTOFFELSCHÄLER

- 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



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	1736,00
2.	VG0602120	Kartoffelschäler	450	830	930	120	0,55	400	2076,00
3.	VG0699001	Auffangschale	315	562	160	-	-	-	213,00



VORBEREITUNG

AUFSCHNITTMASCHINE

- 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	1674,00

AUFSCHNITTMASCHINE

- 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	2264,00

AUFSCHNITTMASCHINE, ANTIHAFTBESCHICHTET

- besonders für Käse- und Wurstaufschnitt geeignet
- Gehäuse aus eloxiertem Aluminium mit antihafbeschichteter Anschlagplatte
- Schlitten, Knöpfe und Schrauben aus Edelstahl
- Messer mit Antihafbeschichtung
- 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



VORBEREITUNG



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	2777,00

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 antihafbeschichteter 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	786,00
VG0103220	220	360	440	340	14	0,32	230	706,00

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	757,00

KNOCHENSÄGE

- Gehäuse aus beschichtetem Aluminium
- Sicherheitsschalter
- Motorbremse
- Regulierung der Schnittbreite
- Arbeitsfläche und Sägeblatt aus rostfreiem Edelstahl
- Fleischschieber aus poliertem Aluminium
- rutschfeste Füße
- das Gerät verfügt über ein außerordentlich scharfes Sägeblatt! Seien Sie besonders vorsichtig beim Sägen und Reinigen!

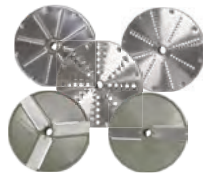


Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	L mm (Klinge)	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0901075	530	400	850	1550	42	0,75	230	2830,00

GEMÜSESCHNEIDER

- inklusive Schneidescheiben 2 und 4 mm
- inklusive Reibescheiben 2, 4, und 6 mm
- Gehäuse aus Aluminiumguss
- Sicherheitsschalter in der Abdeckung
- zwei Einfüllschächte: 160 x 75 mm und Ø = 50 mm

Inklusive fünf Scheiben



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg/h	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0701400	230	570	510	bis zu 40	22,5	0,55	230	1229,00

VORBEREITUNG

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



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG0242427	500	310	500	0,37	230	1747,00

SCHNITZELPRESSE

- für knochenloses Fleisch
- die speziellen Mürbewalzen erzielen eine effiziente Flächenvergrößerung
- für Fleischmürber VG0242427



Artikelnr.	Preis (€) netto
VG0242099	242,00

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	444,00

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



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	1109,00
2.	VG0230227	530	270	500	bis 300	1,1	230	1236,00

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



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	844,00
4.	VG0225327	410	328	517	250	0,80	230	1076,00

ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE

- Kreuzmesser und Lochscheiben aus Edelstahl



Nr.	Artikelnr.	Ø mm	Passend zu:	Preis (€) netto
1.	VG9901211	-	VG0216127, VG0322127, VG0801085	31,10
	VG9901212	-	VG0230227, VG0225327	35,90
2.	VG9911020	2	VG0216127, VG0322127, VG0801085	92,10
	VG9911030	3	VG0216127, VG0322127, VG0801085	74,60
	VG9911045	4,5	VG0216127, VG0322127, VG0801085	68,40
	VG9911060	6	VG0216127, VG0322127, VG0801085	66,70
	VG9911080	8	VG0216127, VG0322127, VG0801085	66,70
	VG9911100	10	VG0216127, VG0322127, VG0801085	68,40
	VG9912020	2	VG0230227, VG0225327	98,10
	VG9912030	3	VG0230227, VG0225327	83,60
	VG9912045	4,5	VG0230227, VG0225327	78,80
	VG9912080	8	VG0230227, VG0225327	78,80



VORBEREITUNG

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

- robustes 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	387,00
2.	VG1201070	320	330	830	7	12	434,00
3.	VG1201100	400	360	640	10	12	523,00





CURRYWURSTSCHNEIDER

- manuelle und elektrische Ausführung erhältlich
- ideal für alle Bistros, Restaurants, Food-Trucks und Imbisse

CURRYWURSTSCHNEIDER, MANUELL

- 10 gezahnte Messer für 11 Abschnitte
- einfacher und leicht zu bedienender Hebelmechanismus
- Scheibenstärke ca. 18 mm
- stabiler Stand durch Bodenplatte mit Saugnäpfen
- einfache Demontage

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
VG1502530	230	162	221	162,00



CURRYWURSTSCHNEIDER, AUTOMATISCH

- zum schnellen und gleichmäßigem Teilen der Wurst
- mit automatischer Startfunktion
- Doppel-Sichelmesser mit einstellbarem Schnitt von 5 bis 30 mm
- rutschfeste Füße

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto
VG1501010	248	189	326	7,1	0,12	230	289,00

