

Profesjonalne okapy gastronomiczne

Oferta okapów dostępna w liniach:



EASY Line



**DriveVENT
Economic**



START Line



Made in Poland

Zobacz katalogi
Stalgast w wersji
online

stalgast.com



Wspieramy gastro od kuchni

Projekty technologii kuchennych



Zobacz jak
pracujemy
z projektami 3D



Jak działamy?

- 1 **Ustalenie założeń i budżetu**
Zaczynamy od omówienia Twojej wizji i planów inwestycyjnych: ustalamy zakres prac i usług projektowych, a także weryfikujemy dostępną dokumentację architektoniczną oraz branżową. Jeśli masz ochotę, zapraszamy Cię do fabryki Stalgast, gdzie szczegółowo poznasz możliwości personalizowania Twojej inwestycji.
- 2 **Audyt obiektu**
Sprawdzamy lokal lub projekt: weryfikujemy możliwości dostosowania go do Twoich wymagań i analizujemy infrastrukturę techniczną obiektu.
- 3 **Koncepcja projektowa**
Otrzymujesz założenia koncepcyjne projektu, które uwzględniają Twoje wymagania, możliwości lokalu, wymagania sprzętowe, a przede wszystkim ergonomię i efektywność pracy Twojej kuchni oraz zespołu.
- 4 **Omówienie koncepcji projektowej z inwestorem**
Spotykamy się w dogodnej dla obu stron formie i terminie, by przedstawić Ci założenia opracowanej koncepcji projektu i upewnić się, że wyczerpują Twoje potrzeby i wymagania. Zbieramy też Twoje uwagi, a następnie aktualizujemy założenia i dokumentację.
- 5 **Zatwierdzenie projektu przez inwestora**
To moment, w którym Ty mówisz „TAK”, a my wiskamy gaz do dechy, by przygotować Twoją kuchnię według ustalonych założeń.
- 6 **Projekt i kosztorys inwestorski**
Na tym etapie otrzymujesz kosztorys inwestorski, wykaz wyposażenia technologicznego i wizualizację 3D wybranych lub kompleksowych rozwiązań technologicznych.
- 7 **Wytyczne dla branż projektowych**
Przygotowujemy pełen zestaw wytycznych instalacyjnych (wod-kan, elektryka, wentylacja, budowlane, gazowe). Wspieramy Cię także w nadzorze nad realizacją tych prac, aby zminimalizować ryzyko wystąpienia kosztownych błędów. Projekt możemy uzgodnić z rzeczoznawcą ds. sanitarno-higienicznych, żeby zapewnić sprawny odbiór lokalu przez Sanepid.
- 8 **Zamówienie u dystrybutora i montaż**
Zamawiasz wyposażenie u Lokalnego Partnera Stalgast, który zapewni Tobie dostawę i montaż wyposażenia zgodnie z projektem.
- 9 **Szkolenie i serwis**
Wiele spośród Twoich sprzętów wymaga umiejętnej obsługi i pielęgnacji, dlatego nasi doradcy ze Stalgast Chefs przeszkolą Twój zespół tak, by praca na sprzęcie była jak najbardziej efektywna. W razie awarii, wszystkimi sprzętami (w trakcie i po gwarancji) zaopiekuje się nasz Zespół Serwisowy Stalgast lub Partner Serwisowy.



START Line

Podstawowe rozwiązania

Szeroki wybór okapów, aby idealnie dopasować się do Twojego lokalu. To podstawowa linia, wyróżniająca się bogatym typoszeregiem i różnymi konfiguracjami.

Okapy START Line przeznaczone są dla małej i średniej gastronomii, bez opracowywania skomplikowanych projektów instalacji wentylacyjnej. Dedykowane do współpracy z wentylatorami wyciągowymi i nawiewnymi.

Okap w różnych konfiguracjach:

- wyciągowe
- indukcyjne
- kompensacyjne
- indukcyjno-kompensacyjne
- kondensacyjne
- kondensacyjno-kompensacyjne

W całości wykonane ze stali nierdzewnej

Możliwość zamontowania filtrów labiryntowych 400x500 mm i 500x500 mm wykonanych ze stali nierdzewnej o skuteczności filtracji powietrza na poziomie 70% dla cząstek o średnicy do 8 µm

Przygotowane do łatwego montażu i uruchomienia bezpośrednio po instalacji.

Możliwość zamontowania oświetlenia LED o klasie odporności IP68 z włącznikiem oświetlenia

Idealnie sprawdzają się we współpracy z urządzeniami (str. 46 - 47):

- liniami grzewczymi
- piecami konwekcyjno-parowymi
- piecami do pizzy
- kotłami i patelniami wychylnymi
- zmywarkami
- innym wyposażeniem dedykowanym dla małej i średniej gastronomii

Sprawdź pełną ofertę mebli ze stali nierdzewnej



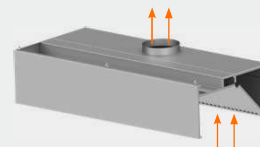
START Line

Podstawowe rozwiązania

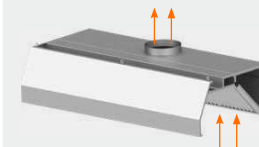


DOSTĘPNE MODELE OKAPÓW PRZYŚCIENNYCH W LINII START Line:

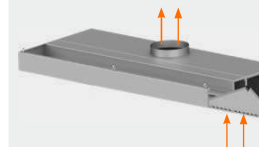
206 - Okap przyścienny SKRZYNIOWY



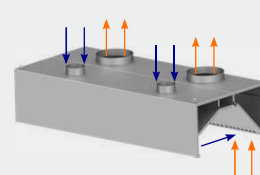
207 - Okap przyścienny TRAPEZOWY



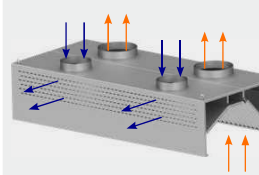
208 - Okap przyścienny SKOŚNY



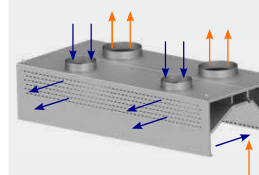
212 - Okap przyścienny INDUKCYJNY



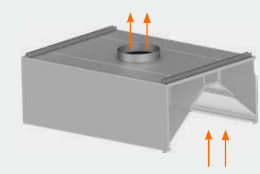
213 - Okap przyścienny KOMPENSACYJNY



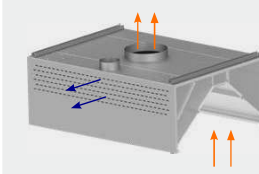
214 - Okap przyścienny INDUKCYJNO-KOMPENSACYJNY



1040 - Okap przyścienny KONDENSACYJNY

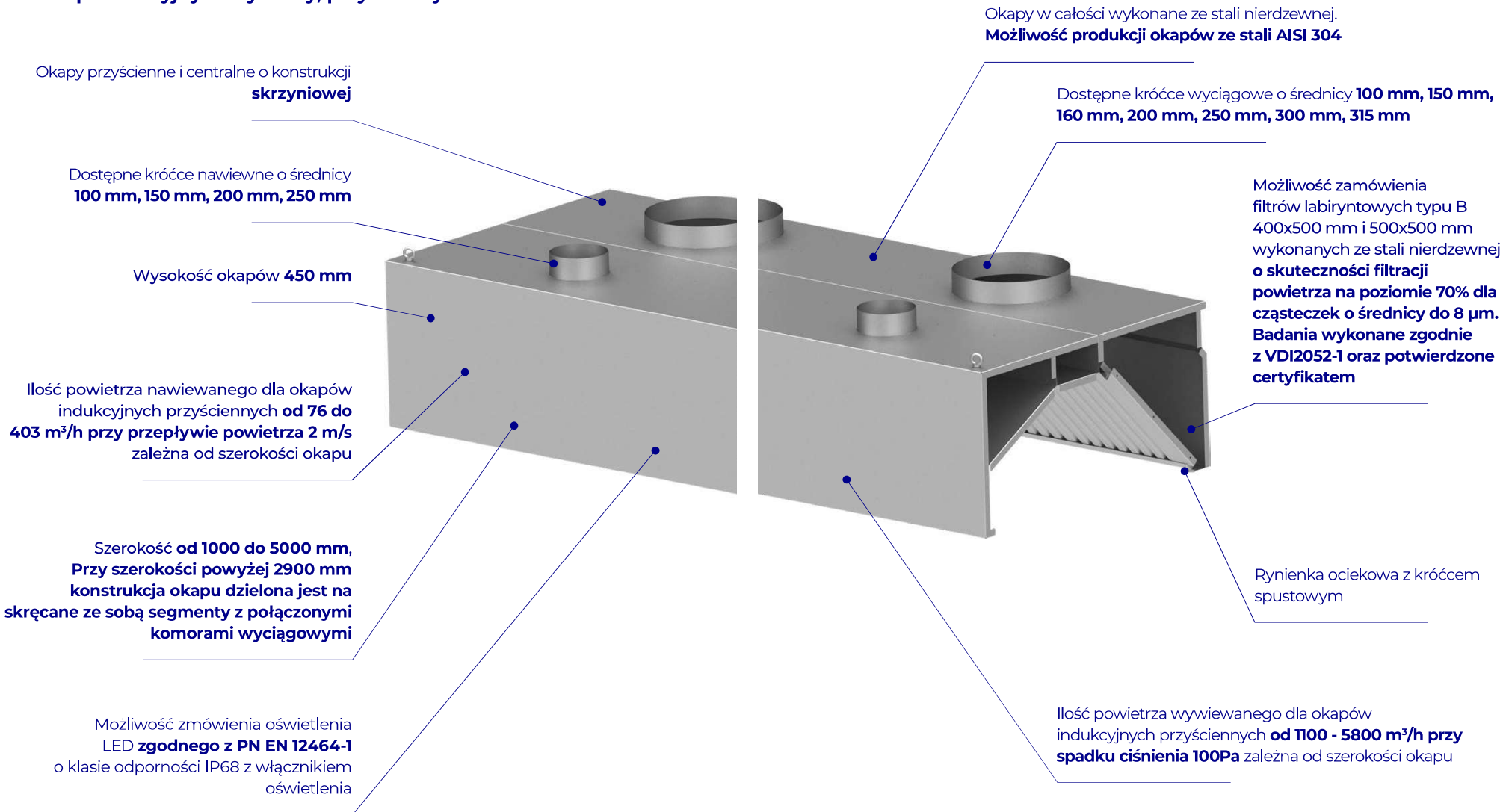


1041 - Okap przyścienny KONDENSACYJNO-KOMPENSACYJNY





212 Okap indukcyjny skrzyniowy, przyścienny



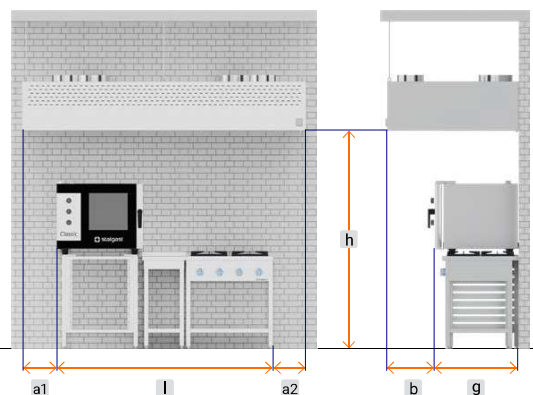
* więcej informacji technicznych na str. 56



START Line

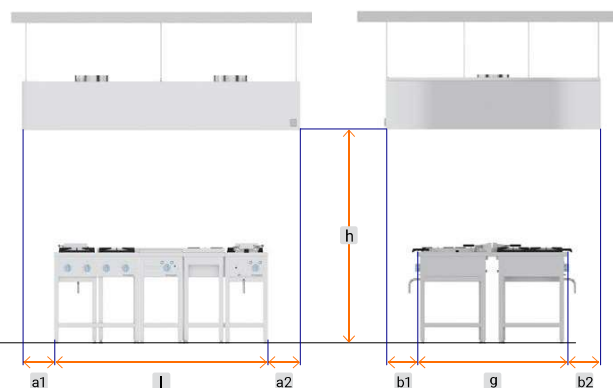
Przykłady wykorzystania i dobór wymiarów okapów skrzyniowych i trapezowych

Okapy przyścienne



min. szer. okapu = $a1 + l + a2$
min. gł. okapu = $b + g$

Okapy centralne



min. szer. okapu = $a1 + l + a2$
min. gł. okapu = $b1 + g + b2$



$a1/a2 = \text{min. } 350 \text{ mm}$; wymiar od krawędzi skrajnie ustawionego (P i L) urządzenia grzewczego do krawędzi bocznej okapu,
 $b/b1/b2 = \text{min. } 350 \text{ mm}$; wymiar od krawędzi najbardziej wysuniętego do przodu z linii urządzenia grzewczego do krawędzi frontu okapu; w przypadku pieców konwekcyjno-parowych, kotłów warzelnych, patelni wychylnych lub innych urządzeń emitujących duże ilości pary i ciepła, sugerowany odstęp b wynosi min. 500 mm,
 $h = 2000 \text{ mm}$; wysokość montażu okapu mierzona od posadzki do dolnej krawędzi frontu okapu,
 l = długość ciągu urządzeń grzewczych,
 g = głębokość najbardziej wystającego/ych poza obrys linii urządzenia grzewczego



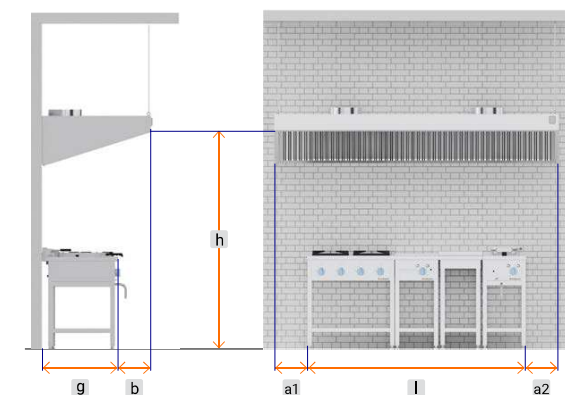
START Line

Przykłady wykorzystania i dobór wymiarów okapów skośnych

Okapy przyścienne



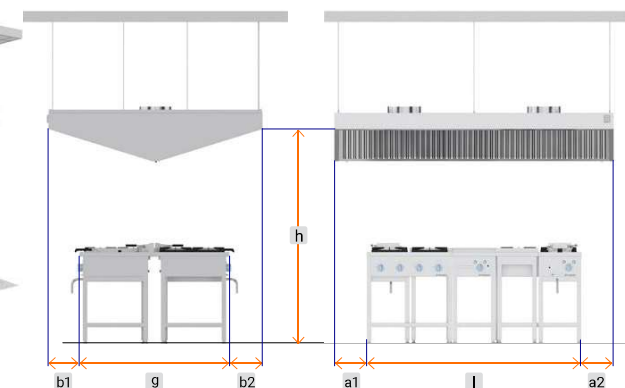
min. szer. okapu = $a1 + l + a2$
min. gł. okapu = $b + g$



Okapy centralne



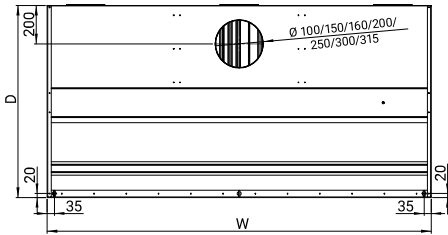
min. szer. okapu = $a1 + l + a2$
min. gł. okapu = $b1 + g + b2$



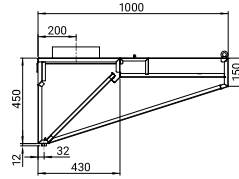
$a1/a2 = \text{min. } 350 \text{ mm}$; wymiar od krawędzi skrajnie ustawionego (P i L) urządzenia grzewczego do krawędzi bocznej okapu,
 $b/b1/b2 = \text{min. } 350 \text{ mm}$; wymiar od krawędzi najbardziej wysuniętego do przodu z linii urządzenia grzewczego do krawędzi frontu okapu; w przypadku pieców konwekcyjno-parowych, kotłów warzelnych, patelni wychylnych lub innych urządzeń emitujących duże ilości pary i ciepła, sugerowany odstęp b wynosi min. 500 mm,
 $h = 2000 \text{ mm}$; wysokość montażu okapu mierzona od posadzki do dolnej krawędzi frontu okapu,
 l = długość ciągu urządzeń grzewczych,
 g = głębokość najbardziej wystającego/ych poza obrys linii urządzenia grzewczego



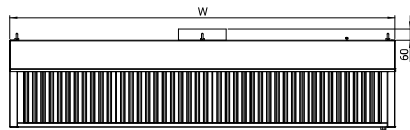
208 Okap wyciągowy przyścienny skośny



Widok z góry

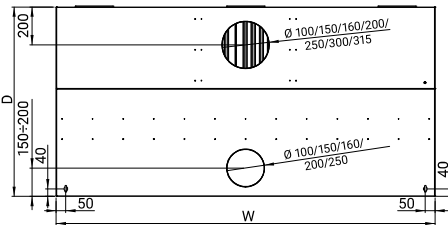


Widok z boku

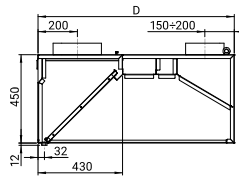


Widok z przodu

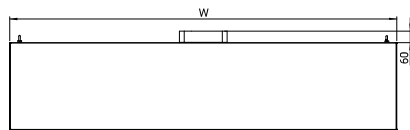
212 Okap indukcyjny przyścienny skrzyniowy



Widok z góry



Widok z boku



Widok z przodu

OKAPY PRZYŚCIENNE 212 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Szerokość okapu W [mm]	Ilość segmentów	ILOŚĆ FILTRÓW		WYCIĄG			NAWIEW			OŚWIETLENIE	
		500x500 mm [600m³/h]	400x500 mm [500m³/h]	A	B	C	D	E	F	Ilość lamp LED [szt]	Moc oświetlenia [W]
1000	1	1	1	1100	1	315	76	1	100	2	30
1100	1	2	0	1200	1	315	85	1	100	3	45
1200	1	2	0	1200	1	315	93	1	150	3	45
1300	1	0	3	1500	1	315	103	1	150	3	45
1400	1	1	2	1600	2	250	112	1	150	3	45
1500	1	2	1	1700	2	250	124	2	100 lub 150	3	45
1600	1	3	0	1800	2	250	130	2	100 lub 150	4	60
1700	1	0	4	2000	2	250	139	2	100 lub 150	4	60
1800	1	1	3	2100	2	250	139	2	100 lub 150	4	60
1900	1	2	2	2200	2	300	148	2	100 lub 150	4	60
2000	1	3	1	2300	2	300	157	2	100 lub 150	4	60
2100	1	4	0	2400	2	300	166	2	100 lub 150	5	75
2200	1	1	4	2600	2	300	175	2	100 lub 150	5	75
2300	1	2	3	2700	2 lub 3	315 lub 250	184	2	100 lub 150	5	75
2400	1	3	2	2800	2 lub 3	315 lub 250	193	2	100 lub 150	5	75
2500	1	4	1	2900	2 lub 3	315 lub 250	202	2 lub 3	150 lub 100	5	75
2600	1	5	0	3000	2 lub 3	315 lub 250	211	2 lub 3	150 lub 100	6	90
2700	1	2	4	3200	2 lub 3	315 lub 250	220	2 lub 3	150 lub 100	6	90
2800	1	3	3	3300	2 lub 3	315 lub 250	229	2 lub 3	150 lub 100	6	90
2900	1	4	2	3400	2 lub 3	315 lub 250	238	2 lub 3	150 lub 100	6	90
3000	2	4	2	3400	4	250	248	4	100	6	90
3100	2	6	0	3600	4	250	205	4	100	8	120
3200	2	6	0	3600	4	250	259	4	100	8	120
3300	2	0	8	4000	4	250	268	4	100	8	120
3400	2	0	8	4000	4	300	277	4	100	8	120
3500	2	2	6	4200	4	300	277	4	100	8	120
3600	2	2	6	4200	4	300	277	4	100	8	120
3700	2	4	4	4400	4	300	286	4	100	8	120
3800	2	4	4	4400	4	300	295	4	100	8	120
3900	2	6	2	4600	4	300	304	4	100	8	120
4000	2	6	2	4600	4	300	313	4	100	8	120
4100	2	8	0	4800	4	300	322	4	100	10	150
4200	2	8	0	4800	4	300	331	4	100	10	150
4300	2	2	8	5200	4	300	340	4	150	10	150
4400	2	2	8	5200	4	300	349	4	150	10	150
4500	2	4	6	5400	4	300	358	4	150	10	150
4600	2	4	6	5400	4 lub 6	315 lub 250	367	4	150	10	150
4700	2	6	4	5600	4 lub 6	315 lub 250	376	4	150	10	150
4800	2	6	4	5600	4 lub 6	315 lub 250	385	4	150	10	150
4900	2	8	2	5800	6	315	394	4	150	10	150
5000	2	8	2	5800	6	315	403	4 lub 6	150 lub 100	10	150



A - maksymalna ilość powietrza wywianego z okapu przy spadku ciśnienia 100Pa [m³/h]
 B - minimalna ilość króćców wyciągowych dla max. ilości powietrza wywianego [szt]
 C - minimalna średnica króćców wyciągowych dla max. ilości powietrza wywianego [mm]
 D - maksymalna wartość powietrza nawiewanego indukcyjnego przy przepływie 2m/s [m³/h]
 E - minimalna ilość króćców nawiewnych dla max. Ilości powietrza nawiewanego [szt]
 F - minimalna średnica króćców nawiewnych dla max. Ilości powietrza nawiewanego [mm]