

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 włączamy 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 umiędznionej 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



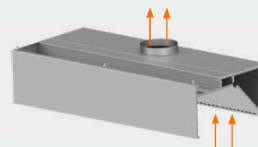
START Line

Podstawowe rozwiązania

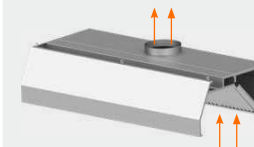


DOSTĘPNE MODELE OKAPÓW PRZYŚCIENNYCH W LINII START Line:

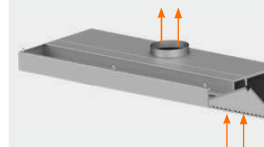
206 - Okap przyścienny SKRZYNIOWY



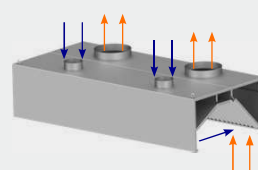
207 - Okap przyścienny TRAPEZOWY



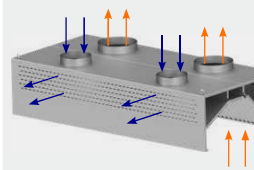
208 - Okap przyścienny SKOŚNY



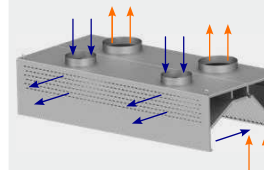
212 - Okap przyścienny INDUKCYJNY



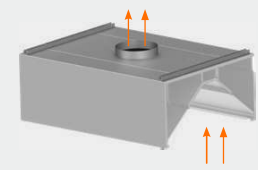
213 - Okap przyścienny KOMPENSACYJNY



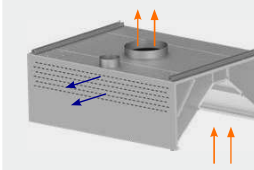
214 - Okap przyścienny INDUKCYJNO-KOMPENSACYJNY



1040 - Okap przyścienny KONDENSACYJNY



1041 - Okap przyścienny KONDENSACYJNO-KOMPENSACYJNY





206/207/208 Okap wyciągowy skrzyniowy, trapezowy lub skośny, przyścienny

Okapy przyściennie i centralne o konstrukcji:

- skrzyniowej
- trapezowej
- skośnej



Wysokość okapów **450 mm**

Szerokość **od 1000 do 5000 mm**,
Przy szerokości powyżej 2900 mm
konstrukcja okapu dzielona jest na
skręcane ze sobą segmenty z połączonymi
komorami wyciągowymi

Możliwość zamówienia oświetlenia
LED **zgodnego z PN EN 12464-1**
o klasie odporności IP68 z włącznikiem
oświetlenia

Dostępne króćce wyciągowe o średnicy **100 mm, 150 mm, 160 mm, 200 mm, 250 mm, 300 mm, 315 mm**

Okapy w całości wykonane ze stali nierdzewnej.
Możliwość produkcji okapów ze stali AISI 304

Możliwość zamówienia
filtrów labiryntowych typu B
400x500 mm i 500x500 mm
wykonanych ze stali nierdzewnej
**o skuteczności filtracji
powietrza na poziomie 70% dla
cząstek o średnicy do 8 µm.**
Badania wykonane zgodnie
z VDI2052-1 oraz potwierzone
certyfikatem

Rynienka ociekowa z króćcem
spustowym

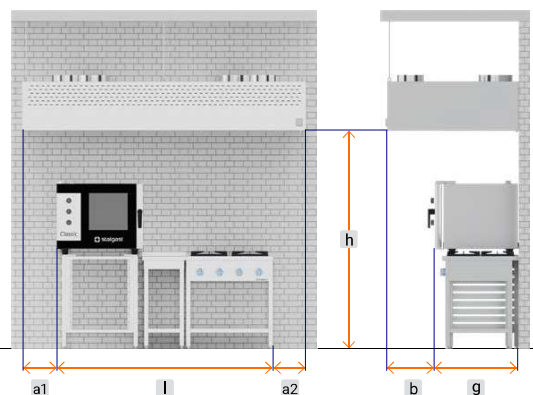
Ilość powietrza wywiewanego dla okapów
przyściennych **od 1100 do 5800 m³/h przy spadku
ciśnienia 100 Pa** zależna od szerokości okapu



START Line

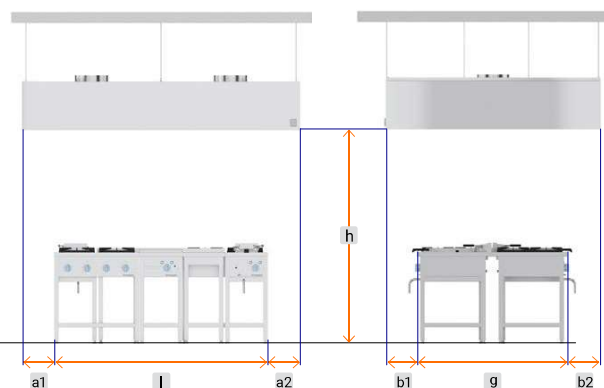
Przykłady wykorzystania i dobór wymiarów okapów skrzyniowych i trapezowych

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



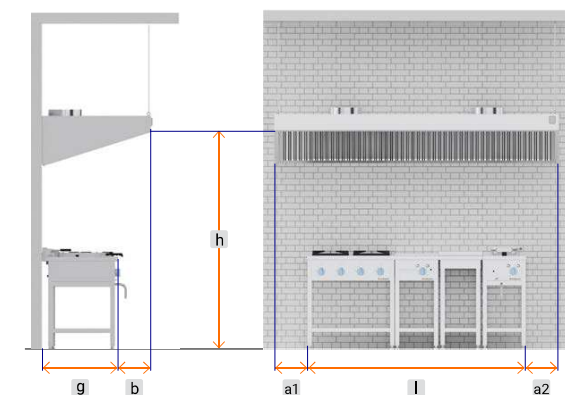
START Line

Przykłady wykorzystania i dobór wymiarów okapów skośnych

Okapy przyścienne



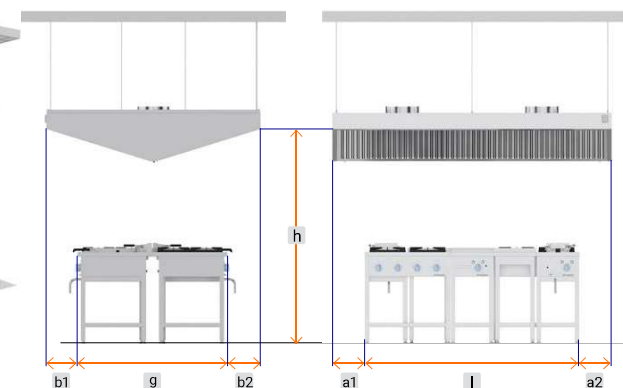
min. szer. okapu = $a1 + l + a2$
min. gł. okapu = $b + g$



Okapy centralne



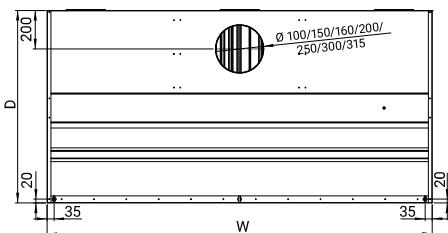
min. szer. okapu = $a1 + l + a2$
min. gł. okapu = $b1 + g + b2$



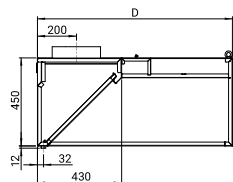
$a1/a2 = \text{min. } 350 \text{ mm}$; wymiar od krawędzi skrajnie ustawionego (P i L) urządzenia grzewczego do krawędzi bocznej okapu,
 $b/b1/b2 = \text{min. } 350 \text{ mm}$; wymiar od krawędzi najbardziej wysuniętego do przodu z linii urządzenia grzewczego do krawędzi frontu okapu; w przypadku pieców 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



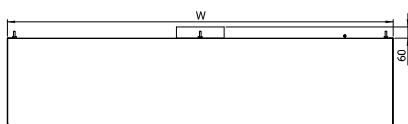
206 Okap wyciągowy przyścienny skrzyniowy



Widok z góry



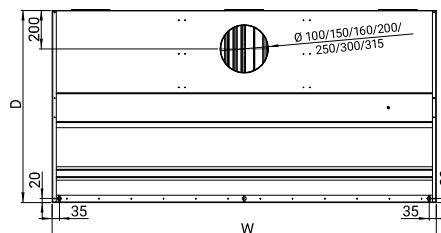
Widok z boku



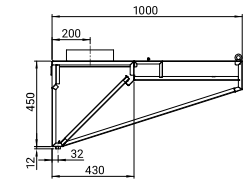
Widok z przodu



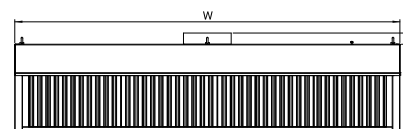
208 Okap wyciągowy przyścienny skośny



Widok z góry

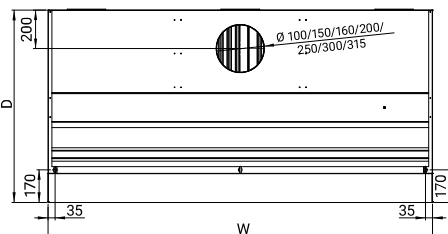


Widok z boku

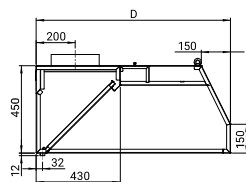


Widok z przodu

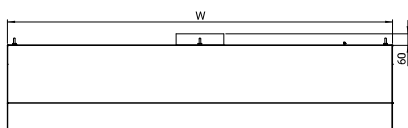
207 Okap wyciągowy przyścienny trapezowy



Widok z góry

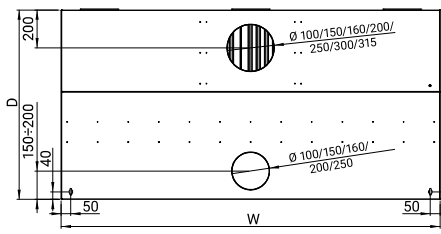


Widok z boku

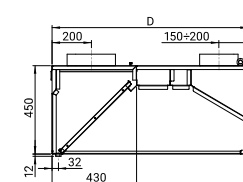


Widok z przodu

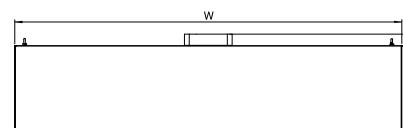
212 Okap indukcyjny przyścienny skrzyniowy



Widok z góry



Widok z boku



Widok z przodu



START Line

Specyfikacja techniczna

OKAPY PRZYŚCIENNE 206/207/208 SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Szerokość okapu W [mm]	Ilość segmentów	ILOŚĆ FILTRÓW		WYCIĄG			OŚWIETLENIE	
		500x500 mm [600m³/h]	400x500 mm [500m³/h]	A	B	C	Ilość lamp LED [szt]	Moc oświetlenia [W]
1000	1	1	1	1100	1	315	2	30
1100	1	2	0	1200	1	315	3	45
1200	1	2	0	1200	1	315	3	45
1300	1	0	3	1500	1	315	3	45
1400	1	1	2	1600	2	250	3	45
1500	1	2	1	1700	2	250	3	45
1600	1	3	0	1800	2	250	4	60
1700	1	0	4	2000	2	250	4	60
1800	1	1	3	2100	2	250	4	60
1900	1	2	2	2200	2	300	4	60
2000	1	3	1	2300	2	300	4	60
2100	1	4	0	2400	2	300	5	75
2200	1	1	4	2600	2	300	5	75
2300	1	2	3	2700	2 lub 3	315 lub 250	5	75
2400	1	3	2	2800	2 lub 3	315 lub 250	5	75
2500	1	4	1	2900	2 lub 3	315 lub 250	5	75
2600	1	5	0	3000	2 lub 3	315 lub 250	6	90
2700	1	2	4	3200	2 lub 3	315 lub 250	6	90
2800	1	3	3	3300	2 lub 3	315 lub 250	6	90
2900	1	4	2	3400	2 lub 3	315 lub 250	6	90
3000	2	4	2	3400	4	250	6	90
3100	2	6	0	3600	4	250	8	120
3200	2	6	0	3600	4	250	8	120
3300	2	0	8	4000	4	250	8	120
3400	2	0	8	4000	4	300	8	120
3500	2	2	6	4200	4	300	8	120
3600	2	2	6	4200	4	300	8	120
3700	2	4	4	4400	4	300	8	120
3800	2	4	4	4400	4	300	8	120
3900	2	6	2	4600	4	300	8	120
4000	2	6	2	4600	4	300	8	120
4100	2	8	0	4800	4	300	10	150
4200	2	8	0	4800	4	300	10	150
4300	2	2	8	5200	4	300	10	150
4400	2	2	8	5200	4	300	10	150
4500	2	4	6	5400	4	300	10	150
4600	2	4	6	5400	4 lub 6	315 lub 250	10	150
4700	2	6	4	5600	4 lub 6	315 lub 250	10	150
4800	2	6	4	5600	4 lub 6	315 lub 250	10	150
4900	2	8	2	5800	6	315	10	150
5000	2	8	2	5800	6	315	10	150



- A - maksymalna ilość powietrza wywiewanego z okapu przy spadku ciśnienia 100Pa [m³/h]
- B - minimalna ilość króćców wyciągowych dla max. ilości powietrza wywiewanego [szt]
- C - minimalna średnica króćców wyciągowych dla max. ilości powietrza wywiewanego [mm]



Skontaktuj się z nami



telefon:
801 40 50 63
22 517 15 75



Stalgast sp. z o. o.
03-736, Plac Konesera 9
Warszawa, Polska



stalga.com
E-mail:
stalga@stalga.com

OKAPYPSPL_2024_07_25

