



#vaporvosotr@s  
#thisoneisforyou

**ntgas**

catálogo  
catálog  
**2022**

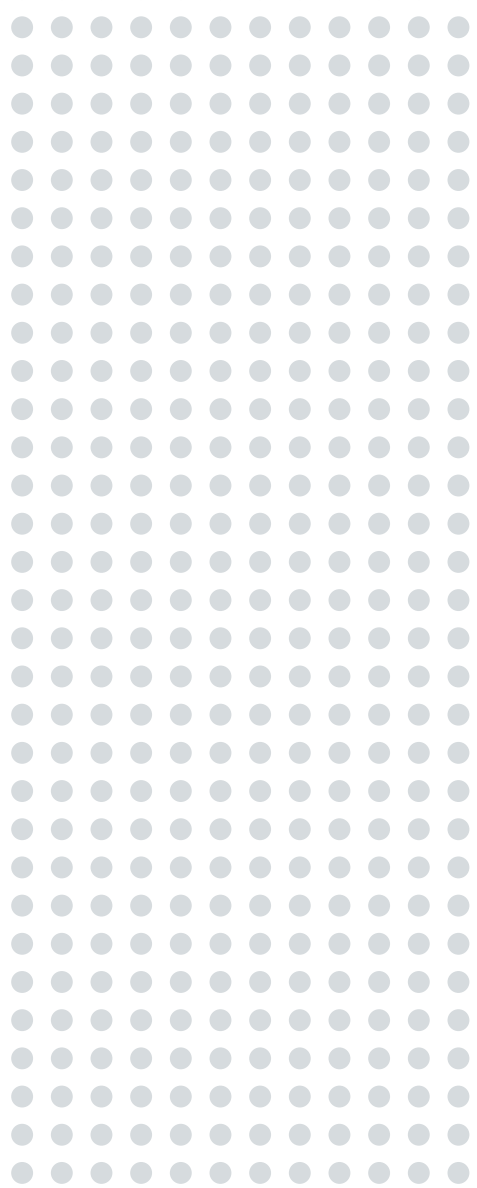


Este es nuestro pequeño homenaje a los hosteleros y restauradores que han estado y están trabajando cada día para que podamos disfrutar de maravillosos platos, aunque las condiciones sean tan duras como las que acabamos de pasar.

En portada algunos de los chef que participaron en el 46 Concorso Internacional Fideuà de Gandia y Gastronomía.

This is NTGAS' tribute to all hoteliers and restaurateurs who have been working day by day and who have allowed us to enjoy their wonderful dishes despite the harsh conditions we experienced recently.

The cover features some of the chefs who participated in the 46th International Fideuà and Gastronomy Contest of Gandia.



**DESDE 1984  
CREANDO, INNOVANDO Y  
FABRICANDO PRODUCTOS  
PROFESIONALES  
PARA PROFESIONALES**

**SINCE 1984  
WE CREATE, INNOVATE  
AND MANUFACTURE  
PROFESSIONAL PRODUCTS  
FOR PROFESSIONALS**



The mark of  
responsible forestry



The mark of  
responsible forestry

- Este catálogo está impreso en papel con certificación FSC y tintas ecológicas.
- This catalogue is printed with FSC certified paper and ecological ink.







**ntgas**

ntgas.es

ntgas.





## **NTGAS, MÁS DE 35 AÑOS DE HISTORIA**

En NTGAS somos un equipo humano comprometido con la excelencia en el servicio, la calidad de nuestros productos y la innovación permanente. En 2019 cumplimos 35 años, que avalan el recorrido de nuestra empresa que sigue apostando por la constante evolución y el trato cercano con los que nos hemos ganado la confianza de los profesionales de la hostelería y la gastronomía.

Seguimos trabajando cada día al máximo, innovando dentro de nuestro sector para poner a tu disposición productos de cocina profesionales que han nacido pensando en tu trabajo. Es la fórmula para que disfrutes de las mejores herramientas para cubrir las expectativas de tus clientes.

En este catálogo 2022 te presentamos, junto a nuestros renombrados productos, lanzamientos y novedades destinadas a mejorar y equipar cocinas profesionales de Hostelería, productos pensados para cubrir las necesidades de los profesionales de la gastronomía en hoteles, restaurantes, bares, hospitales, Ejército, catering,... y la alimentación.

Una oferta amplia, fruto de años de experiencia, investigación y desarrollo, fiel a nuestra filosofía por seguir innovando para garantizar que dispongas de la mejor gama de productos y soluciones del mercado.

---

## **NTGAS, MORE THAN 35 YEARS OF HISTORY**

The NTGAS' team is committed to excellence in service, product quality and permanent innovation. In 2019, we celebrated 35 years of existence. Our experience is a guarantee for our constant evolution, personalized service and the trust we gained from hospitality professionals throughout the years.

We keep on working every day to the fullest, thinking about your needs and innovating professional kitchen products especially for you. This is our formula and proposal for you to enjoy the best tools and meet your customer's expectations.

In our 2022 catalogue, we present our well-known classic products, novelties for professional hospitality kitchens and equipment especially designed to meet gastronomy professionals' needs of hotels, restaurants, bars, hospitals, army, catering and food industry.

Our wide range of products is the result of years of experience, research and development. We are faithful to our innovation philosophy so as to ensure the best range of products and market solutions.

The logo for 'ntgas' is displayed in a light blue, lowercase, sans-serif font. It is positioned on a light blue background that is part of a larger graphic design featuring dark blue and black vertical bands on the left and right sides. The logo is slightly tilted to the right.

ntgas

**MÁS DE 35 AÑOS  
TRABAJANDO PARA  
CONSEGUIR DAR  
SIEMPRE EL MÁXIMO  
SERVICIO Y LA MAYOR  
CALIDAD EN NUESTROS  
PRODUCTOS**

---

**MORE THAN 35  
YEARS OFFERING  
AN EXTRAORDINARY  
SERVICE AND THE  
HIGHEST QUALITY  
PRODUCTS**



IONALES AL SERVICIO  
DE PROFESIONALES  
PROFESSIONALS SERVING  
PROFESSIONALS

**38**  
TREINTAYOCHO  
AÑOS  
INNOVANDO  

---

  
1984 · 2022



Primer prototipo paellero P-01 y homologación.  
First burner prototype P-01 and approval.

1984

// 1987 Segundo prototipo paellero P-02.  
Second burner prototype P-02.

// 1996 Creación del prototipo de quemador monobloque.  
Monoblock burner prototype.

// 1999 Refundación de NTGAS. P-03, patente y homologación AENOR.  
NTGAS refoundation, P-03 burner, patent and AENOR approval.

// 2000 Mod. HQ-04 de corona simple y monobloque, patente y homologado.  
Simple ring and monoblock HQ-04 burner, patent and approval.

// 2001 NTGAS entra como socio de FELAC.  
NTGAS becomes a FELAC member.

// 2002 Feria HOSTELCO (BCN) · 1ª participación NTGAS presentando las cocinas paelleras con mueble y a medida.  
First participation as an exhibitor in HOSTELCO Barcelona (Spain).  
Presentation of made to measure cookers with gas burners.

// 2005 Feria HOST (Milán) · 1ª participación NTGAS siempre asistimos. Fuerte apuesta por la internacionalización.  
First participation as an exhibitor in HOST Milan (Italy). From then on, we participated in HOST. strategic move into internationalization.

// 2012 Ganadora del Hospitality Award de sostenibilidad en HOSTELCO (BCN) con la freidora CG-80 presentada el año anterior en HOST (Milán).  
NTGAS CG-80 gas fryer wins Hospitality Award for Sustainability HOSTELCO BCN (Spain).  
Formal presentation of the CG-80 novelty in HOST Milan (Italy) in 2011.

// 2014 Acuerdo de representación de la firma BEELONIA.  
Agency agreement with the company BEELONIA.

// 2015 Hospitality Award de la resistencia de su freidora CE-80 de fácil conexión de la resistencia de su freidora CE-80.  
NTGAS electric CE-80 fryer's innovating and easy connecting electric heating element becomes finalist at the HOSTELCO Barcelona (Spain) Hospitality Award.

// 2016 Acuerdo de comercialización con la firma checa RMGASTRO.  
Agency agreement with the company UNIVERSAL and distribution agreement with the company RM Gastro.

// 2017 Presencia de NTGAS en el stand de RIO International en GULFOOD - Dubai UAE.  
NTGAS participates in GULFOOD Dubai (UAE) together with partner RIO International.

// 2018 Obtención de las certificaciones en calidad ISO 9001:2008, en reciclaje Y medio ambiente, ISO 14001:2004, Y en eficiencia energética ISO 50001:2008, recycling and environment certificate ISO 5001:2011 por SGS.  
SGS grants NTGAS the quality certificate ISO 9001:2008, recycling and environment certificate ISO 14001:2004 and energy efficiency certificate ISO 5001:2011.

// 2019 1ª convención de distribuidores - Hotel Cibeles - Playa de Gandia (Valencia).  
First NTGAS dealers convention - Hotel Cibeles - Playa de Gandia (Valencia, Spain).  
NTGAS participates in GULFHOST Dubai (UAE) together with partner RIO International.

// 2016 Feria GULFHOST (Dubai). Presencia de NTGAS y homologaciones para fabricar cocinas monobloque.  
NTGAS participates in GULFHOST Dubai (UAE) together with partner RIO International.

// 2017 Adaptación a las nuevas normativas GAR y homologaciones en Rótova (Valencia, España).  
Implementation of new GAR regulations and approval of monoblock kitchens in Rótova (Valencia, Spain).  
NTGAS participates in GULFHOST and consolidates its position in the Middle East.

// 2018 Traspaso a las nuevas instalaciones en Rótova (Valencia, España).  
Transfer of factory and offices to new facilities in Rótova (Valencia, Spain).  
Feria GULFHOST - Participación NTGAS en solitario, consolidándose en el mercado del Medio Oriente.  
NTGAS Participates individually in GULFHOST and consolidates its position in the Middle East.

// 2019 Nuevo catálogo, celebrando el 35 aniversario (1984-2019) de la fabricación del primer paellero.  
New catalogue and 35th anniversary celebration (1984-2019) of the first burner model.

// 2021 Desarrollo nueva gama Drop-in encastrables.  
New drop-in range development.





## LA GARANTÍA Y LA CALIDAD DE NTGAS

Desde nuestros inicios en 1984, NTGAS es una empresa con sede en España cuyo crecimiento constante es el resultado de una filosofía claramente comprometida con la innovación y la calidad tal como marcó en sus inicios nuestro fundador D. José Pardo.

Hoy en día nuestra marca se ha consolidado como la referencia en innovación en el sector de los equipos de cocina profesional. Y esto ha sido posible gracias al constante compromiso de NTGAS por desarrollar nuevas soluciones que se adapten a las necesidades del mercado. Pero también gracias a que la empresa ha apostado siempre por avanzar de la mano del profesional de la cocina.

La consecuencia es que en NTGAS hemos celebrado más de 35 años al lado de cada técnico, de cada instalador y de cada distribuidor.

NTGAS, profesionales al servicio de profesionales.

## NTGAS GUARANTEE AND QUALITY

Since our beginnings in 1984, NTGAS is a Spain based company. Our constant growth is a result of our commitment with innovation and quality. This philosophy was outlined by our founder, Mr. José Pardo, from the start.

Today, our brand has established itself as a reference for innovation in the professional kitchen equipment sector. Our market position has been possible thanks to NTGAS' constant engagement with development of new solutions adapted to the market's needs and progress thanks to our collaboration with the best kitchen professionals.

As a result, NTGAS celebrates more than 35 years of professionalism next to technicians, installers and distributors.

NTGAS, professionals serving professionals.



### ... PEOPLE AND ENVIRONMENT

NTGAS is aware that people and environment go hand in hand. It is our responsibility to design efficient products that preserve natural resources. That is why in HOSTELCO 2012 we received the WHI Awards for sustainability. Since 2014 we segregate and recycle waste according to ISO 14001. Our facilities' design are controlled by the ISO 50001 energy efficiency standards. We are conscious that the future of our planet depends on responsible production and design practices.

Download our  
Sustainability report  
2020



### ... THE CUSTOMER

We make customer's loyalty possible by offering personalized attention, technical advice, using high quality materials and taking care of the quality of the assembly. This integral management focus of our projects guarantees relationships of trust with our client and leads to good recommendations.

### ... SPORTS

NTGAS 'commitment to sports is based on promoting sports values among employees, customers and friends and on promoting healthy lifestyle habits like discipline, passion and emotion. For this reason, NTGAS launched the NTGAS Sports Team program 5 years ago and at present counts on an amateur running and a cycling team.

## RESPONSIBLE WITH...

### ... TRAINING OF PEOPLE

NTGAS knows that training people in our professional team is a way to assure them a professional future and give them access to a job. For this reason, we collaborate with schools and universities to help youngsters to enter the labor market with experience. In addition, our team, our most precious asset, follows an annual training plan in order to work safely and improve their professional skills. Work and family life conciliation are also our objectives. Therefore NTGAS' work schedules allow our staff to meet their personal and family needs.

### ... OUR TRADITIONS

NTGAS has always supported our traditions. We are very proud to be the official sponsor of the Valencian Fideuà de Gandia international contest for more than ten years. We also support another Valencian popular tradition called Fallas, a festival declared World Heritage by UNESCO. We actively participate in the Fallas festivities by collaborating in its gastronomic events, like paella and popular stewpot contests.



## NTGAS IS ENGAGED WITH PEOPLE AND ENVIRONMENT

The NTGAS team is comprised with social activity, sports and preservation of natural resources through economical, social and environmental action.

Our values are innovation, customer service, quality and social responsibility. These values inspire our work and help us to achieve our compromises: ethical and social responsibilities of the directors, staff and collaborators towards customers, suppliers and society in general.

## WHAT MAKES US SPECIAL

The common aim of all NTGAS family members converts us into a great team, the best of our sector, different and unique. This aim can only be achieved with a philosophy and with fundamental values based on a vision filled with joy, enthusiasm and passion.

The way we decide to work together is something very special.







Descarga nuestra  
Memoria de sostenibilidad  
2020

## EN NTGAS TRABAJAMOS CON LAS PERSONAS Y POR EL MEDIO AMBIENTE

El equipo de NTGAS está comprometido con la acción social, el deporte y la preservación de los recursos naturales, mediante medidas de carácter económico, social y medioambiental.

Partimos de valores como la innovación, el servicio al cliente, la calidad y la responsabilidad social con los que en NTGAS nos identificamos y que inspiran nuestro trabajo, para llevar a cabo los compromisos asumidos: responsabilidades éticas y sociales de los directivos, empleados y colaboradores hacia los clientes, proveedores,..., y la sociedad en general.

## LO QUE NOS HACE ESPECIALES

El objetivo común de las personas que integran la familia de NTGAS nos convierte en un equipo: ser los mejores de la industria de nuestro sector, distintivos y únicos. Esto sólo se consigue poniendo en práctica una filosofía, y unos valores fundamentales caracterizados por visiones y objetivos creados por personas que ven la vida con alegría, entusiasmo y pasión. La forma en que decidimos trabajar juntos es algo especial.

## ... LAS PERSONAS Y EL MEDIO AMBIENTE

En NTGAS tenemos claro que las personas y el medio ambiente van cogidas de la mano, y es una responsabilidad diseñar productos eficientes que no dejen huella, preservando los recursos naturales. Por ello en HOSTELCO 2012 recibimos el premio WHI Awards en sostenibilidad. Desde 2014 segregamos y reciclamos los residuos bajo la norma ISO 14001 y el diseño de nuestras instalaciones están controladas bajo la norma ISO 50001 de eficiencia energética. Sabemos que el futuro del planeta depende de las prácticas responsables de fabricación y diseño.

## ... EL CLIENTE

Queremos hacer de cada cliente un cliente habitual, ofreciendo una atención personalizada, inspirada en el asesoramiento, utilizando materiales de alta calidad y trabajando en la calidad de montaje. Este enfoque en la gestión integral de proyectos en interés del cliente garantiza relaciones de confianza con el cliente y conduce a buenas recomendaciones.

## ... EL DEPORTE

El compromiso con el deporte de NTGAS se basa en potenciar entre los empleados, clientes y amigos los valores deportivos y fomentando hábitos de vida saludables, que son también los de la sociedad actual: respeto, trabajo-esfuerzo, autocontrol y disciplina, pasión y emoción,... Así, NTGAS puso en marcha hace 5 años el programa NTGAS Sports Team que cuenta en la actualidad con un equipo amateur de running y otro de ciclismo.

# RESPONSABILIDAD CON...

## ... LA FORMACIÓN DE LAS PERSONAS

En NTGAS sabemos que el futuro profesional de las personas está en acceder a un puesto de trabajo, donde se puedan formar e integrar en un equipo. Por ello, colaboramos con planes de prácticas de institutos y universidades, para que las personas se puedan incorporar al mercado laboral con experiencia. Además, nuestro equipo humano, que es nuestro bien más preciado, tiene un plan de formación anual para trabajar con seguridad y mejorar sus capacidades profesionales. Conciliar vida laboral y familiar es otro de nuestros objetivos, y los horarios de trabajo de NTGAS permiten jornadas que posibilitan atender las necesidades personales y familiares.

## ... NUESTRAS TRADICIONES

Desde siempre en NTGAS apoyamos a nuestras más cercanas tradiciones. La gastronomía de nuestra tierra, como la Fideuà de Gandia de cuyo concurso internacional somos patrocinador desde hace más de diez años y de la que tan orgullosos nos sentimos También apoyando las tradiciones populares valencianas como las Fallas, fiesta declarada patrimonio de la humanidad por la UNESCO, y en la que participamos activamente en su promoción, colaborando en eventos gastronómicos como las paellas y pucheros populares que se realizan durante las Fallas.



# Applus



## TU TRANQUILIDAD ES LA TRANQUILIDAD DE TUS CLIENTES

En NTGAS estamos convencidos de que debemos utilizar todas las herramientas a nuestro alcance para que nuestros clientes estén satisfechos, y tengan la tranquilidad de trabajar con las mejores herramientas para la elaboración de sus platos.

Y para ello, trabajamos junto a los profesionales de Applus+ en la certificación de todos nuestros productos, con inspecciones de los procesos de fabricación, exhaustivos ensayos de los productos, así como implementación periódica de la auditoría de calidad.

Además, hemos implantado un laboratorio de ensayos donde las exhaustivas pruebas, controles de funcionamiento y rendimiento, aportan a los chef una garantía adicional de calidad.

Sólo así podemos ofrecerte la tranquilidad de una gran marca.

## YOUR CONFIDENCE IS YOUR CUSTOMER'S CONFIDENCE

NTGAS is aware that all available tools must be used to satisfy our customers and have them convinced of our products, the best cooking equipment on the market.

For this reason, we work together with Applus+ professionals, who certify all our products. We have inspections of the manufacturing processes, exhaustive product tests as well as periodic quality audits.

In addition, we have implemented a test laboratory where exhaustive tests, working controls and performance provide an additional quality guarantee to chefs.

With this, we can offer you the confidence of a great brand.



## NUESTRA CALIDAD PREMIADA CON 3 CERTIFICACIONES ISO

ISO 9001 | ISO 14001 | ISO 50001

Los diferentes certificados ISO que NTGAS ha conseguido corresponden a normas que regulan y determinan requisitos en diferentes ámbitos de una empresa u organización.

Para NTGAS lograr una ISO ha requerido de un gran compromiso total por parte de toda la empresa. Desde la dirección al departamento comercial, la administración o la producción, se han comprometido para que NTGAS sea excelente, tanto cualitativa como medioambientalmente sostenible.

En NTGAS trabajamos para ofrecer a nuestros clientes productos de alta calidad y para ello, controlamos todos los procesos para que esa calidad se lleve a efecto, avalada con certificaciones oficiales como las tres que tenemos en estos momentos.

## OUR QUALITY IS REWARDED WITH 3 ISO CERTIFICATES

ISO 9001 | ISO 14001 | ISO 50001

The three ISO certificates obtained by NTGAS correspond to norms that regulate and determine requirements in different company or organization areas.

NTGAS has achieved the ISO certificates thanks to an entire compromise of all the company staff, starting from the executive management team to commercial department, administration and production. All of them committed themselves to convert NTGAS in a sustainable company both qualitatively and environmentally.

NTGAS continuously works to offer customers high quality products. That's why we control all our manufacturing processes and are able to achieve the quality level we aim at. Our quality is assured by official certifications such as the ISO certificates we obtained recently.

ntgas



ISO 9001

Especifica los requisitos para un **Sistema de Gestión de Calidad** que pueden utilizarse para su aplicación interna por las organizaciones, para certificación o con fines contractuales.

Defines requirements for Quality Management Systems. To be used either internally, for certification or for contractual purposes.

ISO 14001

De carácter voluntario, permite a las organizaciones obtener la certificación para sus **Sistemas de Gestión Ambiental**.

Voluntary certification for Environmental Management Systems.

ISO 50001

Su objetivo es mantener y mejorar el **Sistema de Gestión de Energía** en una organización, permitiéndole a las organizaciones mejorar continuamente la eficiencia, los costos relacionados con energía, y la emisión de gases de efecto invernadero.

For maintenance and improvement of Energy Management Systems. Allows companies to improve efficiency, energy-related costs and emission of greenhouse gases.

SGS





## **UN JOVEN EQUIPO COMPROMETIDO CON LA EXCELENCIA**

NTGAS está formado por un equipo humano joven y dinámico, que ha implementado un sistema de fabricación flexible, que se adapta a tus necesidades, consiguiendo nuestro principal objetivo: obtener la satisfacción de nuestros clientes.

Este objetivo se cumple gracias a la SERIEDAD en el SERVICIO y a la CALIDAD DEMOSTRABLE.

## **A YOUNG TEAM COMMITTED WITH EXCELLENCE**

The NTGAS young and dynamic team has implemented a flexible manufacturing system adapted to your needs. This is how we conceive our principal aim: our customer's satisfaction.

This aim is reached thanks to SERIOUSNESS in SERVICE and PROVEN QUALITY.





# NUEVAS INSTALACIONES, SEGUIMOS CRECIENDO

---

## NEW FACILITIES, WE KEEP ON GROWING



Con la apertura de las nuevas instalaciones en NTGAS hemos dado un paso adelante y potenciamos nuestro crecimiento además de la presencia en nuevos mercados.

Más de 3000 m<sup>2</sup> en nuestras dos factorías, que incluyen un área de fabricación polivalente, almacén, oficinas y un showroom donde exponer nuestros productos y los de nuestros partners, pudiendo realizar presentaciones dinámicas y showcooking.

Todo ello orientado a la mejora de procesos, las condiciones de trabajo y la calidad de nuestros productos.

With the opening of NTGAS' new facilities, we have made a step forward. We enhance our growth and consolidate our presence in new markets.

Our two factories, with more than 3000 m<sup>2</sup>, are equipped with a multi-purpose manufacturing area, warehouse, offices and a showroom where products are displayed, both ours and those of our partners. We also offer dynamic presentations and showcooking.

All these progresses are oriented towards improvement of processes, working conditions and product quality.





A worker in a blue shirt is seen from the side, working on a production line. The foreground is filled with a row of industrial valves, each mounted on a black metal frame. The valves have a brass-colored top section and a grey cylindrical body. The background is slightly blurred, showing more of the factory environment.

**PRODUCTOS PENSADOS  
PARA OFRECER  
SOLUCIONES  
INNOVADORAS**

**PRODUCTS  
CREATED  
TO OFFER  
INNOVATIVE  
SOLUTIONS**



La apuesta de NTGAS por el I+D+i se ve recompensada por los premios y reconocimientos a nuestros productos. Cocina Industrial de Alta Potencia, Paellers profesionales, especiales para cocinar paellas, Hornillos de pavimento..., nuestra nueva gama de quemadores CE y freidoras, en continua evolución y actualización, responde a las recientes exigentes normativas Europeas de seguridad y uso.

Es el fruto de una madurez conseguida tras más de 35 años de experiencia industrial en el sector de la maquinaria para Hostelería.

NTGAS' bet on R+D+i has been rewarded with several awards and product recognition. High performance kitchen, special professional burners to cook paella, low cookers, a new range of EC burners and fryers... are continuously being updating in accordance to recent demanding European security and use norms.

Our products are the result of more than 35 years of industrial experience in the hospitality equipment sector.

**HIWC**

Hospitality Industry  
World Congress



**SOMOS  
INNOVACIÓN,  
SOMOS FUTURO**

**WE ARE  
INNOVATION,  
WE ARE FUTURE**

Calidad, diseño, innovación y modernidad son importantes valores que orientan los objetivos de NTGAS y guían nuestra actividad en la creación de nuevos productos para los profesionales de la hostelería.

Este año introducimos, por ejemplo, productos pensados para que los chef puedan ofrecer a sus clientes las últimas novedades gastronómicas, como nuestra nueva barbacoa de encastre, así como un coupe de feu también encastrable. Ambos, son un buen ejemplo del esfuerzo de NTGAS por la diferenciación y la redefinición de los nuevos conceptos de cocina.

Este reto es el que asume NTGAS con plena implicación en los procesos de diseño, producción y distribución, para ofrecer soluciones de gran calidad, versatilidad y alto valor para los profesionales.

Quality, design, innovation and modernity are at the base of NTGAS' objectives and creation of new products for hospitality professionals.

This year we introduce products specially designed for chefs who wish to offer their customers the latest gastronomic innovations. These new products are a drop-in BBQ and a drop-in coup de feu.

NTGAS is completely involved in the challenge of design, production and distribution processes and offers high quality solutions, versatility and high value for professionals.

## EN NTGAS QUEREMOS HACER TU TRABAJO MÁS FÁCIL

Por eso, en NTGAS además de trabajar en el desarrollo de herramientas eficientes para equipar tu cocina industrial, disponemos de la representación de marcas internacionales, de contrastada calidad en todos los mercados.

En nuestro afán por ofrecerte un servicio integral con productos de calidad para equipar tu cocina industrial, hemos alcanzado acuerdos de representación de importantes firmas como RMGASTRO, BEELONIA,...

Todas ellas son referencia en sus países, y en otros mercados, por la calidad de sus productos, la eficiencia, el diseño,...

En este catálogo recogemos una muestra de los productos de estos partners: hornos, freidoras, planchas, ..., a los que podrás acceder a través de NTGAS y nuestros distribuidores.

## NTGAS MAKES YOUR WORK EASIER

That's why at NTGAS develops efficient products to equip your industrial kitchen and in addition represents different international brands with proven quality in all markets.

It is our target to offer you a complete service with quality products to equip your industrial kitchen. We have therefore reached agreements of representation with important companies like RMGASTRO, BEELONIA,...

All of these companies are a reference in their countries and other markets because of their high quality products, efficiency, design,...

You will find a selection of our partner's products in this catalogue: ovens, fryers, fry-tops, ... You will be able to access to these products through NTGAS and our distributors.



La amplia red de delegaciones de NTGAS, tanto en España como en Europa y el resto del mundo son la mejor garantía de servicio y calidad en la atención. Ponte en contacto con tu distribuidor NTGAS más cercano y pregúntale por alguna de nuestras soluciones profesionales en equipamientos para cocinas.

NTGAS' widespread network of delegations in Spain, Europe and the rest of the world offer you the best guarantee for service and quality. Contact your nearest NTGAS distributor to get more information on our professional solutions for kitchen equipment.



EUROPE  
MIDDLE EAST  
SOUTH AMERICA  
EASTERN COUNTRIES  
NORTH AFRICA

INTERNATIONAL

**ntgas**



SPAIN

CANARIAS  
ANDALUCÍA  
EXTREMADURA  
BALEARES  
ZONA NORTE  
CASTILLA LEÓN  
CATALUÑA  
GALICIA  
ZONA CENTRO  
LEVANTE  
ARAGÓN

**WE ARE CLOSE TO YOU ESTAMOS CERCA DE TI**



# 01

P.21



## PAELLEROS Y COCINAS A MEDIDA

NTGAS BURNERS & CUSTOM  
MADE KITCHENS

1.1 PAELLEROS SOBREMESA + ACC.  
Tabletop burners + Accessories

1.2 PAVIMENTOS / MARMITEROS  
Stockpot cookers

# 02

P.47



## COCINA ASIÁTICA, CHINA Y KEBABS

ASIAN KITCHEN, WOK &  
GYRO KEBAB

# 03

P.75



## BLOQUES DE COCINA A MEDIDA

MADE TO MEASURE  
KITCHEN BOLCKS

# 04

P.111



## CHURRERÍA Y FREIDORAS INDUSTRIALES

INDUSTRIAL AND NTGAS FRYERS

# 05

P.123



## HORNOS Y BARBACOAS DE BRASA, TANDOORI Y CALÇOTERA BBQ

CHARCOAL OVENS AND BBQ,  
TANDOORI AND CALÇOTERA BBQ

# 06

P.141



## QUEMADORES DE GAS ALTA PRESIÓN USO INDUSTRIAL

HIGH PRESSURE BURNERS  
FOR INDUSTRY USE

# 07

P.149



## PRODUCTOS BEELONIA

BEELONIA PRODUCTS

# 08

P.165



## LÍNEA MODULAR

MODULAR LINE

# 09

P.223



## CARRITOS AMBULANTES

STREET BIKES

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <b>1.3</b> PAELLEROS INTEGRADOS EN MUEBLES DE ACERO + ACC.<br>Burners integrated in stainless steel cabinets + Acc. | <b>1.5</b> COCEDERO DE MARISCO / VERDURAS<br>Seafood & vegetable cookers                                    | <b>1.8</b> INTEGRACIONES CON PAELLEROS NTGAS<br>Integration of burners |
| <b>1.4</b> PAELLEROS NTGAS CON HORNOS<br>NTGAS burners with oven  | <b>1.6</b> LÍNEA MODULAR DE PAELLEROS<br>NTGAS modular range burners  | <b>1.9</b> MÓDULOS DE ENCASTRE PAELLEROS<br>Drop-in burners            |
| <b>2.1</b> COCINA CHINA ESTÁNDAR SERIE NTGAS<br>Standard China stoves NTGAS series                                  | <b>1.7</b> COCINAS A MEDIDA CON PAELLEROS NTGAS<br>Made to measure kitchens + NTGAS burners                 | <b>1.10</b> PAELLAS VALENCIANAS<br>Paella Pans                         |
| <b>2.2</b> COCINA CHINA ESTÁNDAR SERIE TK<br>Standard China stoves TK series  | <b>2.4</b> MÓDULOS DE ENCASTRE<br>Drop-in   | <b>2.7</b> WOK SOBREMESA<br>Tabletop Wok                               |
| <b>2.3</b> COCINA CHINA A MEDIDA<br>Made to measure Chinese stoves  | <b>2.5</b> PLACAS JAPONESAS TEPPANYAKI GAS Y ELÉCTRICAS<br>Gas and electric teppanyaki, Japanese hot plate  | <b>2.8</b> VAPORIZADORA DIM SUM<br>Dim Sum steamer                     |
| <b>3.1</b> BLOQUES DE COCINA A MEDIDA, SOLDADAS O DE ENCASTRE<br>Customized kitchen blocks, welded or drop-in       | <b>2.6</b> HORNO DE PATO LAQUEADO<br>Peking Duck oven   | <b>2.9</b> KEBAB Y ACCESORIOS<br>Gyro Kebab & Accessories              |
| <b>3.2</b> MÓDULOS DE ENCASTRE<br>Drop-In   |   |  |
| <b>4.1</b> FREIDORAS PARA CHURRERÍA, GAS Y ELÉCTRICA<br>Gas & Electric fryers                                       | <b>4.3</b> FREIDORA PARA PATATAS FRITAS<br>French Fries fryers  |  |
| <b>4.2</b> DOSIFICADORES Y ACCESORIOS PARA CHURRERÍA<br>Churro dispensers & Accessories                             | <b>4.4</b> ACCESORIOS PARA FREIDORAS<br>Fryers accessories  |  |
| <b>5.1</b> HORNOS DE CARBÓN, PARRILLA VASCA Y ROBATA<br>Charcoals Ovens, basque grill and charcoal robata           | <b>5.3</b> HORNOS TANDOORI<br>Tandoori ovens  |  |
| <b>5.2</b> BARBACOAS DE CARBÓN ENCASTRABLES<br>Drop-in charcoal BBQ   | <b>5.4</b> CALÇOTERA BARBACOIA<br>Calçotera BBQ   |  |
| <b>6.1</b> QUEMADORES DE SOBREMESA AP<br>AP tabletop burners  |   |  |
| <b>6.2</b> QUEMADORES AP CON BOCAS<br>AP cilinder burners   |   |  |
| <b>6.3</b> QUEMADORES AP RECTOS O ACODADOS<br>AP streight or 90º burners  |   |  |
| <b>7.1</b> AHUMADORES<br>Smoke ovens  | <b>7.3</b> BARBACOAS CIRCULARES Y ESPETEROS PROFESIONAL<br>Circular and professional barbecues, Fish Skewer |  |
| <b>7.2</b> CÁMARAS DE SECADO Y COCCIÓN<br>Drying & boiling cabinets   |   |  |
| <b>8.1</b> LÍNEA MODULAR SNACK<br>Modular Snack Line  | <b>8.4</b> LÍNEA NT700<br>NT700 Line  |  |
| <b>8.2</b> LÍNEA NT600<br>NT600 Line  | <b>8.5</b> LÍNEA NT900<br>NT900 Line  |  |
| <b>8.3</b> HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS<br>Electric pizza ovens   |   |  |
| <b>9.1</b> CARRITOS ICE CREAM<br>Ice Cream Bike   | <b>9.3</b> CARRITOS COLORS<br>Colors Street Bikes   |  |
| <b>9.2</b> CARRITOS RUSTICAL<br>Rustical Street Bike  | <b>9.4</b> CARRITOS CARGO<br>Cargo Bike   |  |

// 01

// 02

// 03

// 04

// 05

// 06

// 07

// 08

// 09

**Intgas**





01

# PAELLEROS Y COCINAS A MEDIDA

NTGAS BURNERS & CUSTOM MADE KITCHENS

21


<b>1.1</b>	<b>PAELLEROS SOBREMESA + ACCESORIOS</b> Tabletop burners + Accessories	24 / 30
<b>1.2</b>	<b>PAVIMENTOS / MARMITEROS</b> Stockpot cookers	31
<b>1.3</b>	<b>PAELLEROS INTEGRADOS EN MUEBLES DE ACERO + ACCESORIOS</b> Burners integrated in stainless steel cabinets + Accessories	32 / 33
<b>1.4</b>	<b>PAELLEROS NTGAS CON HORNOS</b> NTGAS burners with oven	34
<b>1.5</b>	<b>COCEDERO DE MARISCO / VERDURAS</b> Seafood & vegetable cookers	35
<b>1.6</b>	<b>LÍNEA MODULAR DE PAELLEROS</b> NTGAS modular range burners	36 / 37
<b>1.7</b>	<b>COCINAS A MEDIDA CON PAELLEROS NTGAS</b> Made to measure kitchens with NTGAS burners	38 / 41
<b>1.8</b>	<b>INTEGRACIONES CON PAELLEROS NTGAS</b> Integration of burners	42 / 43
<b>1.9</b>	<b>MÓDULOS DE ENCASTRE PAELLEROS</b> Drop-in burners	44
<b>1.10</b>	<b>PAELLAS VALENCIANAS</b> Paella Pans	45

## LAS VENTAJAS DE UTILIZAR QUEMADORES NTGAS NTGAS BURNERS OFFER FOLLOWING ADVANTAGES

- Una gama de potencias desde los 11,5 Kw. hasta los 27 Kw.
- Versatilidad, pueden funcionar con gas natural o butano/ propano (GLP).
- Válvulas de seguridad con termopar y piloto independiente.
- Durabilidad y robustez, gracias a su construcción exclusiva en fundición de grafito laminar GG20 y acabado en pintura negra anticalórica.
- Capacidad de integración en muebles de acero inox.
- Modelo construido en monobloque, reduce el mantenimiento, reduce averías y fugas.
- Óptima combustión.
- Power range going from 11,5 kW to 27 kW.
- Versatility: possibility to work with natural (methane) or butane / propane (LPG) gas.
- Safety valves with thermocouple and independent pilot burner.
- Durability and hardness thanks to the special laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.
- Possibility to integrate in stainless steel cabinets and neutral worktops.
- Monobloc model, reduces maintenance ,breakdowns and gas leaks.
- Optimum combustion.



- Modelos homologados y certificados según la Directiva 2009/142/CE y Normativa: UNE EN 497.
- Approved models and certified according to EC 2009/142/EC Directive and UNE EN 497 Regulations.

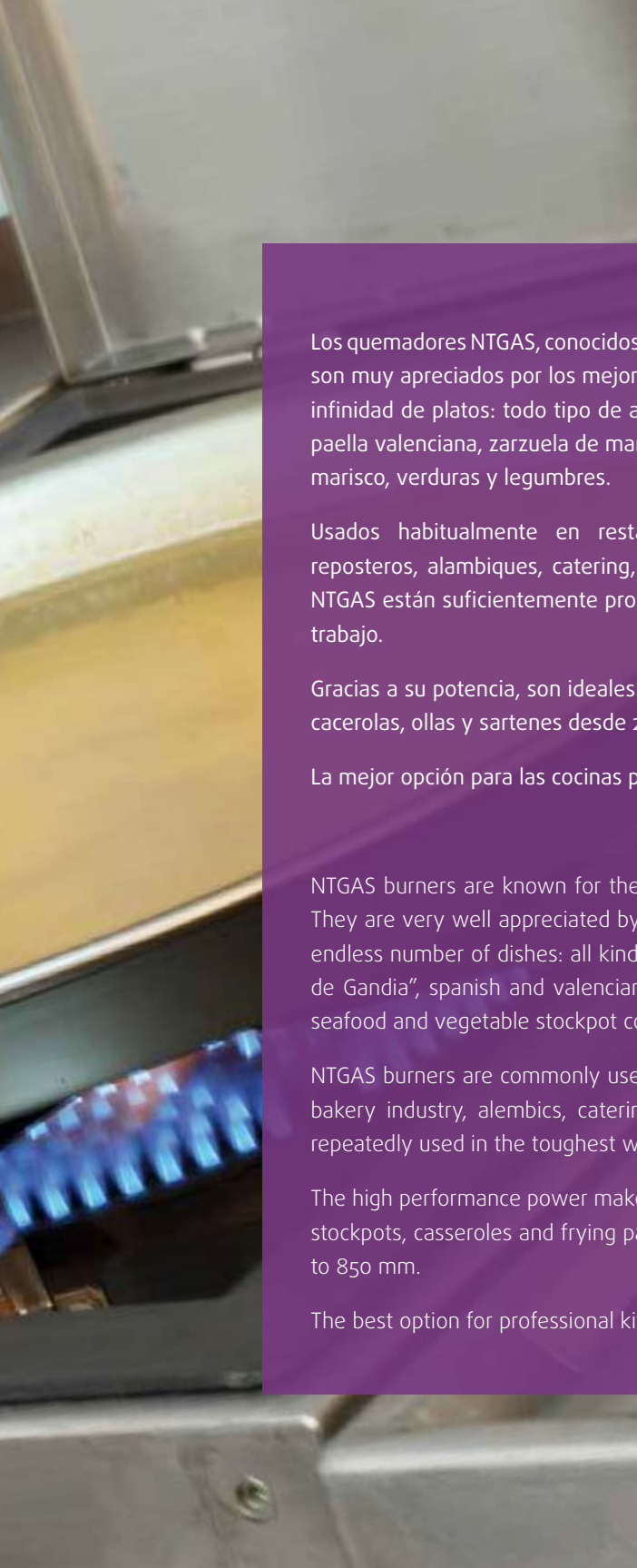


Los quemadores NTGAS, conocidos por su gran potencia y alto rendimiento, son muy apreciados por los mejores cocineros profesionales para cocinar infinidad de platos: todo tipo de arroces, la tradicional Fideuà de Gandia, paella valenciana, zarzuela de mariscos,..., o utilizarlos como cocedero de marisco, verduras y legumbres.

Usados habitualmente en restaurantes, hoteles, bares, hospitales, reposteros, alambiques, catering, ejército, cocederos,... los quemadores NTGAS están suficientemente probados en las más duras condiciones de trabajo.

Gracias a su potencia, son ideales para cocinar con recipientes, paelleras, cacerolas, ollas y sartenes desde 250 mm. hasta 850 mm. de base.

La mejor opción para las cocinas profesionales.



NTGAS burners are known for their powerfulness and high performance. They are very well appreciated by the best professional chefs to cook an endless number of dishes: all kinds of rice recipes, the traditional "Fideuà de Gandia", spanish and valencian "Paella", seafood dishes,... or used as seafood and vegetable stockpot cookers.

NTGAS burners are commonly used in restaurants, hotels, bars, hospitals, bakery industry, alembics, catering, army,... NTGAS burners have been repeatedly used in the toughest working conditions.

The high performance power make these burners ideal to cook with pans, stockpots, casseroles and frying pans with a basis going from 250 mm up to 850 mm.

The best option for professional kitchens.







**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y VENTAJAS**

HOMOLOGACIÓN CE  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Para uso interior y colectivo.  
Acabado en fundición GG20 y pintura negra anticalórica.  
**Monobloque sin juntas, no hay fugas y menos mantenimiento.**  
**Combustión en línea, sin pivotes mayor durabilidad.**  
**Válvula de seguridad y termopar.**  
**Entrada de gas reversible.**  
**Multigas, GLP o gas natural.**  
**Protector de piloto antiderrames.**

**TECHNICAL CHARACTERISTICS & ADVANTAGES**

EC APPROVAL  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Indoor and collective use.  
Made of laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.  
**Jointless monoblocks, no leaks, less maintenance.**  
**Line combustion, safety valve and thermocouple, higher durability.**  
**Reversible gas entrance. Multigas: LPG or natural gas.**  
**Anti-spillover pilot protector.**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Corona (mm) Ring Ø (mm)	Válvulas Valves	Consumo GLP LPG Consumption	Consumo GN NG Consumption
NTGAS HQ04	623 x 355 x 230	11,5	250	1	630 g/h	1.06 m³/h

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Chispero / Lighter



Paravientos HQ04 /  
HQ04 windscreen



Nivelador de patas /  
Leg leveler



Reductor cazuelas /  
Casserole reducer



Wok (solo HQ04) /  
Wok (only for HQ04)

P31



01

25

PAELLEROS Y COCINAS A MEDIDA / ADE TO MEASURE KITCHENS WITH NTGAS BURNERS



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y VENTAJAS**

HOMOLOGACIÓN CE  
Gas: Natural o Butano/Propano(GLP).  
Para uso interior y colectivo.  
Acabado en fundición GG20 y pintura negra anticorrosiva.  
**Monobloque sin juntas, no hay fugas y menos mantenimiento.**  
**Combustión en línea, sin pivotes mayor durabilidad.**  
**Doble válvula de seguridad y termopar.**  
**Entrada de gas reversible.**  
**Multigas, GLP o gas natural.**  
**Protector de piloto antiderrames.**

**TECHNICAL CHARACTERISTICS & ADVANTAGES**

EC APPROVAL  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Indoor and collective use.  
Made of laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.  
**Jointless monoblocks, no leaks, less maintenance.**  
**Line combustion, safety valve and thermocouple, higher durability.**  
**Reversible gas entrance. Multigas: LPG or natural gas.**  
**Anti-spillover pilot protector.**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Ring Ø (mm)	Válvulas Valves	Consumo GLP LPG Consumption	Consumo GN NG Consumption
NTGAS P31	790 x 480 x 230	27	Ext. 450 / Int. 230	2	1740 g/h	2.83 m3/h

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Chispero / Lighter



Paravientos P31 /  
P31 windscreen



Nivelador de patas /  
Leg leveler



Reductor cazuelas /  
Casserole reducer

HQ04+



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y VENTAJAS

HOMOLOGACIÓN CE

**Protector paraviento en acero inox.**

**Nivelador de patas y chispero.**

**Multigas, GLP o gas natural.**

Para uso interior y colectivo.

Acabado en fundición GG20 y pintura negra anticorrosiva.

**Monobloque sin juntas, no hay fugas y menos mantenimiento.**

**Combustión en línea, sin pivotes mayor durabilidad.**

**Válvula de seguridad y termopar.**

**Entrada de gas reversible.**

**Protector de piloto antiderrames.**

### TECHNICAL CHARACTERISTICS & ADVANTAGES

EC APPROVAL

**Stainless steel windscreen.**

**Leg leveler and lighter.**

**Multigas: LPG (butane/propane) or natural gas (methane).**

Indoor and collective use.

Made of laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.

**Jointless monoblocks, no leaks, less maintenance.**

**Line combustion, safety valve and thermocouple, higher durability.**

**Reversible gas entrance.**

**Anti-spillover pilot protector.**

NOVEDAD

NEW

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Corona (mm) Ring Ø (mm)	Válvulas Valves	Consumo GLP LPG Consumption	Consumo GN NG Consumption
NTGAS HQ04+	630 x 410 x 260	11,5	250	1	630 g/h	1.06 m <sup>3</sup> /h

### ACCESORIOS / ACCESSORIES



Reductor cazuelas /  
Casserole reducer



P31+



01

27

PAELLEROS Y COCINAS A MEDIDA / ADE TO MEASURE KITCHENS WITH NTGAS BURNERS



**NOVEDAD**  
**NEW**

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y VENTAJAS**

HOMOLOGACIÓN CE  
**Protector antiviento en acero inox.**  
**Nivelador de patas y chispero.**  
**Multigas, GLP o gas natural.**  
 Para uso interior y colectivo.  
 Acabado en fundición GG20 y pintura negra anticalórica.  
**Monobloque sin juntas, no hay fugas y menos mantenimiento.**  
**Combustión en línea, sin pivotes mayor durabilidad.**  
**Doble válvula de seguridad y termopar.**  
**Entrada de gas reversible.**  
**Protector de piloto antiderrames.**

**TECHNICAL CHARACTERISTICS & ADVANTAGES**

EC APPROVAL  
**Stainless steel windscreen.**  
**Leg leveler and lighter.**  
**Multigas: LPG (butane/propane) or natural gas (methane).**  
 Indoor and collective use.  
 Made of laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.  
**Jointless monoblocks, no leaks, less maintenance.**  
**Line combustion, safety valve and thermocouple, higher durability.**  
**Reversible gas entrance.**  
**Anti-spillover pilot protector.**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Ring Ø (mm)	Válvulas Valves	Consumo GLP LPG Consumption	Consumo GN NG Consumption
NTGAS P31+	870 x 590 x 260	27	Ext. 450 / Int. 230	2	1740 g/h	2.83 m <sup>3</sup> /h

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Reductor cazuelas /  
Casserole reducer

# LOS ACCESORIOS PARA LOS PAELLEROS NTGAS QUE ESTABAS ESPERANDO

NUESTROS PAELLEROS NTGAS DE SIEMPRE MEJORADOS

## THE NTGAS BURNER ACCESSORIES YOU HAVE BEEN WAITING FOR

OUR TRADITIONAL BURNERS IMPROVED

1

Protector paraviento.  
Windscreen.

2

Nivelador del quemador.  
Burner leveler.

3

Chispero.  
Lighter.

4

Juego tapa aro exterior (2 piezas).  
Outer ring cover set (2 pieces).

5

Reductor de cazuelas.  
Casserole reducer.

2



5

4

1



3



BBQ-HQ04\*



PL-HQ04\*



BBQ-P31\*



PL-P31\*



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**\* No se incluye el quemador HQ04 y P31**

Soporte barbacoa, peto anti-salpicaduras, rejilla soporte piedras, parrilla, cajón para desperdicios y una caja de piedras de lava volcánica (2 para el BBQ-P31).

Soporte Plancha, peto anti-salpicaduras, plancha de acero negro y cajón para desperdicios.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

**\* HQ04 & P31 burner not included**

Barbecue support, anti-splatter plates, grid for stones, grill, waste drawer and box with lava stones (2 for BBQ-P31).

Griddle support, anti-splatter plates, black steel griddle and waste drawer.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Valido para Valid for	Tipo Type
BBQ-HQ04	400 x 400 x 410	NTGAS-HQ04	Barbacoa / Barbecue
PL-HQ04	400 x 400 x 410	NTGAS-HQ04	Plancha / Grill
BBQ-P31	700 x 700 x 410	NTGAS-P31	Barbacoa / Barbecue
PL-P31	700 x 700 x 410	NTGAS-P31	Plancha / Grill
KIT BBQ/PL-HQ04	400 x 400 x 410	NTGAS-HQ04	Barbacoa-Plancha / Barbecue-Grill
KIT BBQ/PL-P31	700 x 700 x 410	NTGAS-P31	Barbacoa-Plancha / Barbecue-Grill

PAV/O1-1H-A



PAV/O1-1H-T



PAV/O1-1P-A



PAV/O1-1P-T



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para uso interior y colectivo, Homologación CE.  
Gas Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Parrilla superior extraíble de Hierro.  
Modelo quemador, Ver tabla.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Indoor and collective use, EC approval.  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable iron top grill.  
Burner model: see chart.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Rings ø (mm)	Válvulas Valves
PAV/01-1P-A	NTGAS P31	800 x 900 x 550	27	Ext. 450 / Int. 230	2
PAV/01-1P-T	NTGAS P31	800 x 900 x 550	27	Ext. 450 / Int. 230	2
PAV/01-1H-A	NTGAS HQ04	600 x 700 x 550	11,5	250	1
PAV/01-1H-T	NTGAS HQ04	600 x 700 x 550	11,5	250	1

### ACCESORIOS / ACCESSORIES



Chispero / Lighter

MOB/O1-1P-A



MOB/O1-1P-T



MOB/O1-1H-A



MOB/O1-1H-T



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ESTRUCTURA SOLDADA PARA MAYOR DURABILIDAD.
- CALIDAD SUPERIOR.

Para uso interior y colectivo, homologación CE.  
Gas Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Parrilla superior extraíble de Hierro.  
Modelo quemador; ver tabla.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

- WELDED STRUCTURE FOR GREATER DURABILITY.
- SUPERIOR QUALITY.

Indoor and collective use, EC approval.  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable iron top grill.  
Burner model: see chart.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Rings Ø (mm)	Válvulas Valves
MOB/O1-1P-A	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2
MOB/O1-1P-T	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2
MOB/O1-1H-A	NTGAS HQ04	600 x 700 x 850	11,5	250	1
MOB/O1-1H-T	NTGAS HQ04	600 x 700 x 850	11,5	250	1

### ACCESORIOS / ACCESSORIES



Chispero / Lighter



BBQ-HQ04M



BBQ-P31M



MOB/O2-2P-A



MOB/O2-2P-T



MOB/O2-2H-A



MOB/O2-2H-T



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- ESTRUCTURA SOLDADA PARA MAYOR DURABILIDAD.
- CALIDAD SUPERIOR.

Para uso interior y colectivo, homologación CE.  
Gas Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Parrilla superior extraíble de Hierro.  
Modelo quemador; ver tabla.  
**Otras combinaciones: a consultar.**

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

- WELDED STRUCTURE FOR GREATER DURABILITY.
- SUPERIOR QUALITY.

Indoor and collective use, EC approval.  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable iron top grill.  
Burner model: see chart.  
**Other combinations: please consult.**

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Rings Ø (mm)	Válvulas Valves
MOB/O2-2P-A	NTGAS P31	1600 x 900 x 850	2 x 27	Ext. 450 / Int. 230	4
MOB/O2-2P-T	NTGAS P31	1600 x 900 x 850	2 x 27	Ext. 450 / Int. 230	4
MOB/O2-2H-A	NTGAS HQ04	1200 x 700 x 850	2 x 11,5	250	2
MOB/O2-2H-T	NTGAS HQ04	1200 x 700 x 850	2 x 11,5	250	2

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Chispero / Lighter



BBQ-HQ04M



BBQ-P31M

**1.4** PAELLEROS NTGAS CON HORNO  
Burners with oven

MOB/O2-1P1H-T+F



COCINA CON BAJO REFRIGERADO  
KITCHEN WITH REFRIGERATED COUNTER



\* Consultar opciones y modelos  
\* Consult options and models

MOB/O1-1P-T+F 900



MOB/O1-1P-T+F 700



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- ESTRUCTURA SOLDADA PARA MAYOR DURABILIDAD.
- CALIDAD SUPERIOR.

Para uso interior y colectivo, homologación CE.  
Gas Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Parrilla superior extraíble de Hierro.  
Modelo quemador, Ver tabla.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

- WELDED STRUCTURE FOR GREATER DURABILITY.
- SUPERIOR QUALITY.

Indoor and collective use, EC approval.  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable iron top grill.  
Burner model: see chart.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Dim interior Interior dim.	Potencia (kW) Power (kW)	Potencia horno (kW) Oven power (kW)	Válvulas Valves
MOB/O2-1P1H-T+F	NTGAS P31 +HQ04	1200 x 900 x 850	940 x 740 x 315	1 x 27 + 1 x 11,5	14	3
MOB/O1-1P-T+F 900	NTGAS P31	800 x 900 x 850	540 x 740 x 315	1 x 27	8	2
MOB/O1-1P-T+F 700	NTGAS P31	800 x 750 x 850	540 x 590 x 315	1 x 27	7,5	2

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Chispero / Lighter

CM-40



DESPIECE CM-40  
COMPONENTS CM-40



KIT CMOC



PAV- CMQ4

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- ESTRUCTURA CON TORNILLOS.
- CALIDAD SUPERIOR.

El Conjunto CM-40 es un cocedero de marisco NTGAS, una solución económica tanto para la cocción de marisco como de verduras.

De fácil manejo y mantenimiento, incluye una olla de 40 l. con rebose y una cesta inox perforada. Estructura en acero inoxidable AISI- 304

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

- STRUCTURE WITH SCREWS.
- SUPERIOR QUALITY.

NTGAS seafood stockpot set CM-40 is a cheap solution both for cooking seafood and vegetables.

Easy to use and maintain. Contains stockpot 40 l. with overflow and perforated stainless steel basket. Stainless steel AISI-304 structure.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Válvulas Valves
CM-40	C / V	500 x 500 x 500	Elegir / Choose	1
PAV-CMQ4	C / V	500 x 500 x 500	Elegir / Choose	1
KIT CMOC	---	Ø40	--	--

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Chispero / Lighter

**OPCIONES DE QUEMADOR / BURNER OPTIONS**



C 14 kW



V 21 kW



NT7 / HQ0471BB



NT7 / HQ0471BA



NT7 / P3172BB



NT7 / P3172BA



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para uso interior y colectivo, Homologación CE.  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Parrilla superior extraíble de hierro.  
Modelo Quemador; ver tabla.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Indoor and collective use, EC approval.  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable iron top grill.  
Burner model: see chart.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Rings Ø (mm)	Válvulas Valves
NT7/HQ0471BB	NTGAS HQ04	400 x 730 x 270	11,5	250	1
NT7/HQ0471BA	NTGAS HQ04	400 x 730 x 850	11,5	250	1
NT7/P3172BB	NTGAS P31	800 x 730 x 270	27	Ext. 450 / Int. 230	2
NT7/P3172BA	NTGAS P31	800 x 730 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2

### ACCESORIOS / ACCESSORIES



Puerta / Door

NT9 / HQ0492BB



NT9 / HQ0492BA



NT9 / P3194BB



NT9 / P3194BA



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para uso interior y colectivo, Homologación CE.  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Parrilla superior extraíble de hierro.  
Modelo Quemador, ver tabla.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Indoor and collective use, EC approval.  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable iron top grill.  
Burner model: see chart.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Rings Ø (mm)	Válvulas Valves
NT9/HQ0492BB	NTGAS HQ04	400 x 900 x 230	11,5	250	1
NT9/HQ0492BA	NTGAS HQ04	400 x 900 x 850	11,5	250	1
NT9/P3194BB	NTGAS P31	800 x 900 x 230	27	Ext. 450 / Int. 230	2
NT9/P3194BA	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2

### ACCESORIOS / ACCESSORIES



Puerta / Door

# COCINAS A MEDIDA CON PAELLEROS NTGAS

HAGA SU COMPOSICIÓN Y PRESUPUESTO A SU MEDIDA

FORMA DE PROCEDER

## MADE TO MEASURE KITCHENS WITH NTGAS BURNERS

MAKE YOUR OWN COMPOSITION AND  
MADE TO MEASURE BUDGET

PROCEDURE

1

Elija el número de quemadores.  
Choose the number of burners.

NOTA / NOTE

Dimensiones para la versión con agua:  
Sizes of the models with water are:

Fondo mín. / Min. depth  
980 mm. (P31)

Fondo mín / Min. depth  
880 mm. (HQ04)

2

Indique las dimensiones disponibles.  
Specify the available dimensions.

3

Tipos de quemador:  
Type of burner:

NTGAS/P31 - 27 kW

NTGAS/HQ04 - 11,5 kW

4

Tipo de estructura / Type of structure.

**A:** Mueble abierto. / Open cabinet.

**C:** Mueble cerrado, con frontal, bateas y laterales  
cortos o largos.  
Closed cabinet, top tray, short or large sides.

5

Estante / Shelf.

· Inferior / Bottom

· Inferior e intermedio/s / Bottom and half way.

6

Mural o central.

Mural or central.

7

Con horno o sin horno.

With or without oven.

8

De sobremesa o de pie.

Tabletop or standing.

9

El departamento técnico elabora un plano y se confirma para fabricación.

Our technical department works out a plan. Production takes place after receipt of your confirmation.

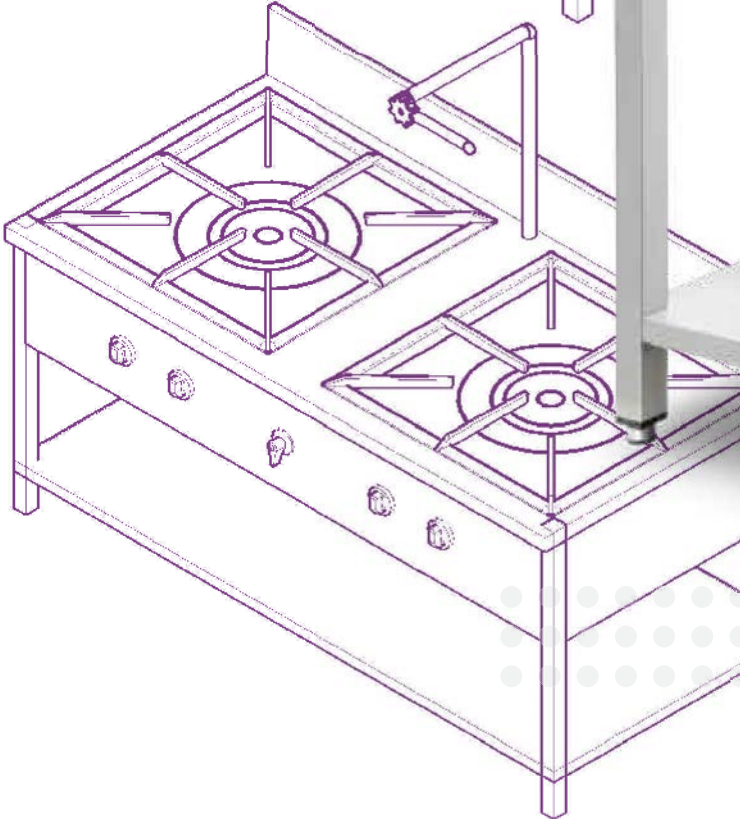
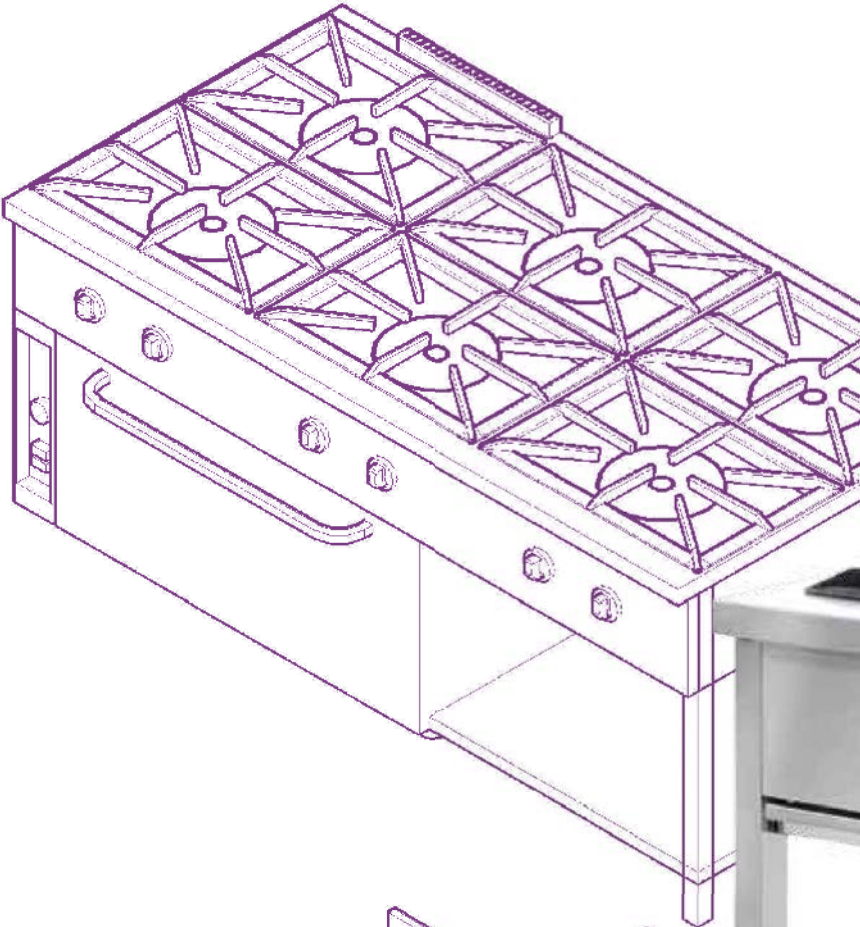






# COCINAS A MEDIDA CON PAELLEROS NTGAS

MADE TO MEASURE KITCHENS WITH NTGAS BURNERS







# INTEGRACIONES CON PAELLEROS NTGAS Y ENCASTRES

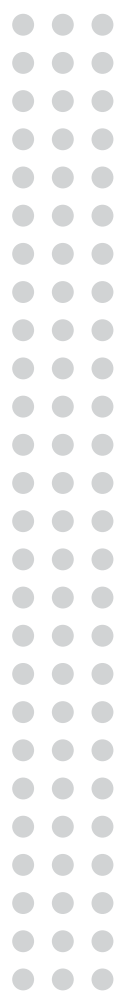
INTEGRE NUESTROS POTENTES QUEMADORES  
EN SUS ELEMENTOS NEUTROS

FORMA DE PROCEDER

# INTEGRATIONS OF NTGAS BURNERS & DROP-IN

INTEGRATE OUR POWERFUL BURNERS  
IN YOUR NEUTRAL WORKTOP

PROCEDURE



**1** Indique las dimensiones de su elemento neutro.  
Indicate your neutral work top dimensions.

**2** Consulte la posibilidad técnica de integración.  
Consult if an integration is technically possible.

Cocina a medida de  
VALLMED COCINAS INDUSTRIALES,  
material Dekton®  
integrando los módulos de  
encastres NTGAS - P31 y HQ04.  
Detalles lacados en blanco.

Made to measure kitchen  
VALLMED INDUSTRIAL KITCHEN  
Dekton® with  
NTGAS - P31 y HQ04 integrations.  
White lacquered.



## INTEGRACIONES CON PAELLEROS NTGAS Y ENCASTRES INTEGRATIONS WITH NTGAS BURNERS AND DROP-IN



Tu elemento neutro  
Your neutral element



Nuestro quemador  
Our burner



Tu modelo integrado  
Your integrated model

### QUEMADORES / BURNERS

NTGAS  
P31

Dimensiones mínimas para integrar:  
Minimum dimensions for integration:  
LxA: 800 x 700 mm.

NTGAS  
HQ04

Dimensiones mínimas para integrar:  
Minimum dimensions for integration:  
LxA : 400 x 600 mm.



 **ntgas**

ME/O1-1P-SA



ME/O1-1P-CA



ME/O1-1H-SA



ME/O1-1H-CA



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para uso interior y colectivo, Homologación CE.  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Parrilla superior extraíble de hierro.  
Modelo Quemador, ver tabla.  
SA: Módulo sin agua.  
CA: Módulo con agua.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Indoor and collective use, EC approval.  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable iron top grill.  
Burner model: see chart.  
SA: Without water.  
CA: With water.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-in hole	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Rings Ø (mm)	Válvulas Valves
ME/O1-1H-SA	NTGAS HQ04	535 x 535 x 180	455 x 455	11,5	250	1
ME/O1-1H-CA	NTGAS HQ04	535 x 535 x 180	455 x 455	11,5	250	1
ME/O1-1P-SA	NTGAS P31	765 x 765 x 200	655 x 655	27	Ext. 450 / Int. 230	2
ME/O1-1P-CA	NTGAS P31	765 x 765 x 200	655 x 655	27	Ext. 450 / Int. 230	2



PAPUL50



PAESM50



PAPUL90



PAESM90



Modelo Model	Uds. Pack	Material Material	Gas/Leña/Horno Gas/Wood/Oven	Ø (mm)	Raciones Portions	Lavavajillas Potwashers
PAPUL30	6	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	30	4	NO
PAPUL40	6	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	40	9	NO
PAPUL50	4	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	50	14	NO
PAPUL60	4	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	60	19	NO
PAPUL70	1	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	70	25	NO
PAPUL80	1	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	80	40	NO
PAPUL90	1	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	90	50	NO
PAESM30	6	Ac. Esmaltado / Enameled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	30	4	SI
PAESM40	6	Ac. Esmaltado / Enameled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	40	9	SI
PAESM50	4	Ac. Esmaltado / Enameled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	50	14	SI
PAESM60	4	Ac. Esmaltado / Enameled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	60	19	SI
PAESM70	1	Ac. Esmaltado / Enameled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	70	25	SI
PAESM80	1	Ac. Esmaltado / Enameled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	80	40	SI
PAESM90	1	Ac. Esmaltado / Enameled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	90	50	SI





02

# COCINA ASIÁTICA CHINA Y KEBABS

ASIAN KITCHEN, WOK & GYRO KEBAB

47

<b>2.1</b>	COCINA CHINA ESTÁNDAR SERIE NTGAS Standard China stoves NTGAS series	50 / 53
<b>2.2</b>	COCINA CHINA ESTÁNDAR SERIE TK Standard China stoves TK series	54 / 55
<b>2.3</b>	COCINA CHINA A MEDIDA Made to measure Chinese stoves	56 / 61
<b>2.4</b>	MÓDULOS DE ENCASTRE Drop-in	62 / 63
<b>2.5</b>	PLACAS JAPONESAS TEPPANYAKI A GAS Y ELÉCTRICAS Gas and electric teppanyaki, Japanese hot plate	64 / 69
<b>2.6</b>	HORNO DE PATO LAQUEADO Peking duck oven	70
<b>2.7</b>	WOK SOBREMESA Tabletop wok	71
<b>2.8</b>	VAPORIZADORA DIM SUM Dim Sum steamer	72
<b>2.9</b>	KEBAB Y ACCESORIOS Gyro kebab & accessories	73



# POTENCIA Y VERSATILIDAD PARA LA COCINA ÉTNICA

POWER AND  
VERSATILITY FOR  
ETHNIC KITCHENS



· Modelos homologados y certificados según la Directiva 2009/142/CE y Normativa: UNE EN 497.

· Approved models and certified according to EC 2009/142/EC Directive and UNE EN 497 Regulations.



En NTGAS estamos especializados en la comercialización de cocinas profesionales de alta gama para la elaboración de comida oriental y asiática.

Disponemos de un amplio catálogo de equipamiento profesional para cocina asiática: hornos tandoori, planchas teppanyaki, hornos para pato laqueado, hornos kebab, vaporizadora dim sum, cocina china estándar y cocina china a medida.

Todos los productos comercializados por NTGAS pasan un riguroso control de calidad, destacando por su resistencia a la corrosión, durabilidad, propiedades higiénicas y estéticas.

La cocina profesional asiática más fácil con NTGAS.

NTGAS specializes in commercializing high range professional kitchens for Oriental and Asian food preparation.

We have an extensive catalogue of professional equipment for Asian cuisine: Tandoori ovens, Teppanyaki (Japanese hot plates), Peking duck ovens, Gyro kebab, Dim Sum steamer, standard and made to measure Chinese stoves.

All equipments commercialized by NTGAS go through a rigorous quality control and stand out for their corrosion resistance, durability, hygienic and esthetic properties.

Asian cuisine is much easier with NTGAS.



PAV/O1-1C-WL



PAV/O2-2C-WL



PAV/O3-3C-WL/BLU



PAV/O4-4C-WL



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Cocinas de sobremesa con encimera lisa (WL).  
Certificación CE.  
Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 - SAT.  
Modelos con 1, 2, 3 y 4 quemadores de 14 / 21 kW cada uno.  
Equipadas con 1 o 2 grifos en superficie y maneta frontal.  
Con peto trasero de 200 mm.  
Bandeja recoge grasas bajo cada quemador.  
Aros WOK de fundición esmaltados.  
Multigas (gas natural o GLP).

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Tabletop with flat countertops (WL).  
CE certification.  
Manufactured in stainless steel AISI 304 - SAT.  
Models with 1, 2, 3 and 4 burners of 14 / 21 kW each.  
Equipped with 1 or 2 taps on surface and front handle.  
With 200 mm splashback.  
Grease trays under each burner.  
Enamelled cast iron wok ring.  
Multigas (natural gas or LPG).

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)
PAV/01-1C-WL	500 x 700 x 300	1X14
PAV/02-2C-WL	1000 x 700 x 300	2X14
PAV/03-3C-WL	1500 x 700 x 300	3X14
PAV/04-4C-WL	2000 x 700 x 300	4X14
PAV/01-1V-WL	500 x 700 x 300	1X21
PAV/02-2V-WL	1000 x 700 x 300	2X21
PAV/03-3V-WL	1500 x 700 x 300	3X21
PAV/04-4V-WL	2000 x 700 x 300	4X21

**OPCIONAL / OPTIONAL**

FRONTAL EN COLOR  
FRONT COLOR



Otros colores a consultar.  
For other colours, please consult.

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Mando plata /  
Silver knob



Mando plata /  
Silver knob



Mando plata /  
Silver knob



Palanca /  
Handle



MOB/O1-1C-WL



MOB/O2-2C-WL



MOB/O3-3C-WL/BLK



MOB/O4-4C-WL



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cocinas de pie con encimera lisa (WL).  
Certificación CE.  
Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 - SAT.  
Modelos con 1, 2, 3 y 4 quemadores de 14 / 21 kW cada uno.  
Equipadas con 1 o 2 grifos en superficie y maneta frontal.  
Con peto trasero de 200 mm.  
Bandeja recoge grasas bajo cada quemador.  
Aros WOK de fundición esmaltados.  
Multigas (gas natural o GLP).

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Standing with flat countertop (WL).  
CE certification.  
Manufactured in stainless steel AISI 304 - SAT.  
Models with 1, 2, 3 and 4 burners of 14 / 21 kW each.  
Equipped with 1 or 2 taps on surface and front handle.  
With 200 mm splashback.  
Grease trays under each burner.  
Enamelled cast iron wok ring.  
Multigas (natural gas or LPG).

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)
MOB/01-1C-WL	500 x 700 x 850	1X14
MOB/02-2C-WL	1000 x 700 x 850	2X14
MOB/03-3C-WL	1500 x 700 x 850	3X14
MOB/04-4C-WL	2000 x 700 x 850	4X14
MOB/01-1V-WL	500 x 700 x 850	1X21
MOB/02-2V-WL	1000 x 700 x 850	2X21
MOB/03-3V-WL	1500 x 700 x 850	3X21
MOB/04-4V-WL	2000 x 700 x 850	4X21

### OPCIONAL / OPTIONAL

FRONTAL EN COLOR  
FRONT COLOR



Otros colores a consultar.  
For other colours, please consult.

### ACCESORIOS / ACCESSORIES



Mando plata /  
Silver knob



Mando plata /  
Silver knob



Mando plata /  
Silver knob



Palanca /  
Handle

PAV/O1-1C-WA



PAV/O2-2C-WA



PAV/O3-3C-WA/WHT



PAV/O4-4C-WA



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Cocinas de sobremesa con encimera con vierte-aguas (WA).  
Certificación CE.  
Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 - SAT.  
Modelos con 1, 2, 3 y 4 quemadores de 14 / 21 kW cada uno  
Con peto trasero de 200 mm.  
Bandeja recoge grasas bajo cada quemador.  
Aros WOK de fundición esmaltados.  
Multigas (gas natural o GLP).

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Table-top and water channel (WA).  
CE certification.  
Manufactured in stainless steel AISI 304 - SAT.  
Models with 1, 2, 3 and 4 burners of 14 / 21 kW each  
With 200 mm splashback.  
Fat trays under each burner.  
Enamelled WOK Ring.  
Multigas (natural gas or LPG).

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)
PAV/01-1C-WA	500 x 700 x 300	1X14
PAV/02-2C-WA	1000 x 700 x 300	2X14
PAV/03-3C-WA	1500 x 700 x 300	3X14
PAV/04-4C-WA	2000 x 700 x 300	4X14
PAV/01-1V-WA	500 x 700 x 300	1X21
PAV/02-2V-WA	1000 x 700 x 300	2X21
PAV/03-3V-WA	1500 x 700 x 300	3X21
PAV/04-4V-WA	2000 x 700 x 300	4X21

**OPCIONAL / OPTIONAL**

FRONTAL EN COLOR  
FRONT COLOR



Otros colores a consultar.  
For other colours, please consult.

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Mando plata /  
Silver knob



Mando plata /  
Silver knob



Mando plata /  
Silver knob



Palanca /  
Handle

MOB/O1-1C-WA



MOB/O2-2C-WA/ORG



MOB/O3-3C-WA



MOB/O4-4C-WA



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Cocinas de pie con encimera con vierte-aguas (WA).  
 Certificación CE.  
 Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 - SAT.  
 Modelos con 1, 2, 3 y 4 quemadores de 14 / 21 kW cada uno  
 Con peto trasero de 200 mm.  
 Bandeja recoge grasas bajo cada quemador.  
 Aros WOK de fundición esmaltados.  
 Multigas (gas natural o GLP).

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Standing and water channel (WA).  
 CE certification.  
 Manufactured in stainless steel AISI 304 - SAT.  
 Models with 1, 2, 3 and 4 burners of 14 / 21 kW each  
 With 200 mm splashback.  
 Fat trays under each burner.  
 Enamelled WOK ring.  
 Multigas (natural gas or LPG).

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)
MOB/01-1C-WA	500 x 700 x 850	1x14
MOB/02-2C-WA	1000 x 700 x 850	2x14
MOB/03-3C-WA	1500 x 700 x 850	3x14
MOB/04-4C-WA	2000 x 700 x 850	4x14
MOB/01-1V-WA	500 x 700 x 850	1x21
MOB/02-2V-WA	1000 x 700 x 850	2x21
MOB/03-3V-WA	1500 x 700 x 850	3x21
MOB/04-4V-WA	2000 x 700 x 850	4x21

**OPCIONAL / OPTIONAL**

FRONTAL EN COLOR  
 FRONT COLOR



Otros colores a consultar.  
 For other colours, please consult.

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Mando plata /  
 Silver knob



Mando plata /  
 Silver knob



Mando plata /  
 Silver knob



Palanca /  
 Handle



TK/C1L



TK/C2L



TK/CLP



TK/C7R



TKI/C2RE



QUEMADORES / BURNERS



SOUP: 9 kW  
NEW SOUP: 12 kW



STAR: 20 kW



JUMBO: 25 kW



TURBO: 22 kW



SUPER JET: 35 kW

TK/C3R



TK/C5R



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cocinas de pie y sobremesa con encimera con vierte-aguas.  
Certificación CE.  
Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 - SAT.  
Mod. con 1, 2, 3,4, 5, 6 y 7 quemadores de diferentes potencias.  
Bandeja recoge grasas bajo cada quemador.  
Multigas (gas natural o GLP) y aros WOK de acero inox.  
**Los quemadores traseros siempre son SOUP.**

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Standing and tabletop kitchen with countertop with water channel.  
EC certification.  
Manufactured in stainless steel AISI 304 - SAT.  
Models with 1, 2, 3,4, 5, 6 and 7 burners different powers.  
FAT tray under each burner.  
Multigas (natural gas or LPG) and Stainless steel WOK RING.  
**Rear burners are always SOUP.**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW)	Agua Water	
TK-I	C1L	600 x 630 x 780	elegir / choose	NO
	C2L	1200 x 630 x 780	elegir / choose	NO
	C3L	1500 x 630 x 780	elegir / choose	NO
	C4L	1800 x 630 x 780	elegir / choose	NO
	CLP1	600 x 630 x 400	elegir / choose	NO
	CLP2	1200 x 630 x 400	elegir / choose	NO
	CLP3	1500 x 630 x 400	elegir / choose	NO
TK-II	C3R1.1	1090 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES
	C3R1.4	1390 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES
	C3R1.4B	1390 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES
	C4R	1790 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES
	C5R	1790 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES
	C6R	2250 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES
	C6RB	2250 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES
	C7R	2250 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES
	C3R/W MBO	1390 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES
C5R/W MBO	1790 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	
TK-III	C3N	1000 x 900 x 780	elegir / choose	NO
	C4N	1250 x 900 x 780	elegir / choose	NO
TK-IV	C2LE/E	1200 x 700 x 780	elegir / choose	SI / YES
	C2RE/E	1200 x 900 x 780	elegir / choose	SI / YES

# COCINA CHINA A MEDIDA

HAGA SU COMPOSICIÓN

FORMA DE PROCEDER

## MADE TO MEASURE CHINESE STOVES

MAKE YOUR OWN COMPOSITION

PROCEDURE

1 Elija el número de quemadores (de 1 a 10).  
Choose the number of burners (1 to 10).

2 Indique las dimensiones disponibles.  
Specify the available dimensions.

Tipos de quemador:  
Types of burner:

\* NOTA; estos quemadores hacen mucho ruido y no tienen mínimo.  
\*NOTE: these burners are very noisy and have no minimum.

Atmosféricos  
Atmospheric  
9,5 - 14 y 21 kW

Aire forzado \*  
Air Forced\*  
22 kW

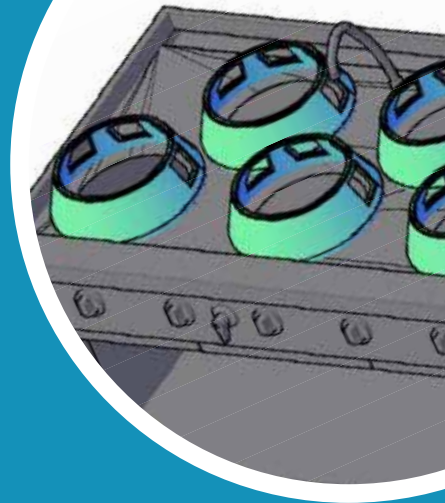
4 Encimera Lisa, o para agua, con canal de recuperación.  
Worktop can be flat or with recovery channel for water.

5 Con o sin chorros de agua  
With or without water jets.

6 Con o sin horno.  
With or without oven.

7 De sobremesa o de pie.  
Tabletop or standing.

8 Mural o central.  
Mural or central.







**QUEMADORES  
BURNERS**



Atmosférico N 9,5 kW  
Atmospheric N 9,5 kW



Atmosférico C 14 kW  
Atmospheric C 14 kW



Atmosférico V 21 kW  
Atmospheric V 21 kW



TURBO F 22 kW

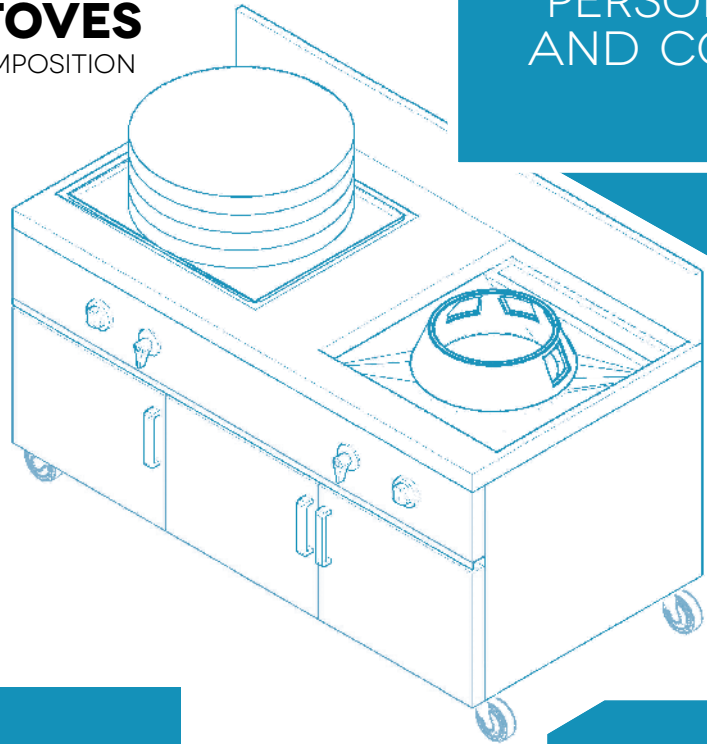


## **COCINA CHINA A MEDIDA**

HAGA SU COMPOSICIÓN

## **MADE TO MEASURE CHINESE STOVES**

MAKE YOUR OWN COMPOSITION



**PERSONALIZADO  
CON COLOR**

PERSONALIZED  
AND COLOURED

## **DIM SUM**

**CON NEUTRO  
EN UNA PIEZA**

WITH NEUTRAL  
ELEMENT IN  
ONE PIECE



TODA LA VERSATILIDAD DE COCINAR DIM SUM  
CON UN NEUTRO DE APOYO  
A VERSATILE DIM SUM WITH NEUTRAL SUPPORT

# DIM SUM



# WOK



**CON AGUA,  
SALSERAS Y  
NEUTRO**

WITH WATER, SAUCE  
CONTAINERS AND  
NEUTRAL ELEMENT



# COCINA CHINA A MEDIDA

HAGA SU COMPOSICIÓN

# MADE TO MEASURE CHINESE STOVES

MAKE YOUR OWN COMPOSITION

**PERSONALIZADO  
CON COLOR**

PERSONALIZED  
AND COLOURED



**CON AGUA,  
EN SUPERFICIE Y  
GRIFO**

WITH WATER  
CONNECTION AND  
WATER FAUCET



4 POTENTES QUEMADORES WOK NTGAS  
CON UN HORNO DE CONVECCIÓN  
4 POWERFUL NTGAS WOOK BURNERS  
WITH CONVECTION OVEN

# WOK



02

61

COCINA ASIÁTICA CHINA Y KEBABS / ASIAN KITCHEN, WOK & GYRO KEBAB

# WOK



# HORNO / OVEN

ME/O1-1C-WL



ME/O1-1V-WL



ME/O1-1F-WL



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Wok superior extraíble de fundición.  
Modelo Quemador, ver tabla.  
L: Encimera lisa.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approval.  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable cast iron wok.  
Burner model: see chart.  
L: Flat countertop.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Encastre Drop-In	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Válvulas Valves
ME/O1-1C-WL	NTGAS "C"	555 x 555 x 270	450 x 370	1 x 14	1
ME/O1-1V-WL	NTGAS "V"	555 x 555 x 270	450 x 370	1 x 21	1
ME/O1-1F-WL	NTGAS "F"	545 x 545 x 400	450 x 370	1 x 22	1



ME/O1-1C-WS



ME/O1-1V-WA



ME/O1-1C-WA



ME/O1-1F-WA



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Parrilla superior extraíble de fundición.  
Modelo Quemador, ver tabla.  
S: Sin agua.  
A: con agua.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approval.  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable cast iron wok.  
Burner model: see chart.  
S: Without water.  
A: With water.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Encastre Drop-In	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Válvulas Valves
ME/O1-1C-WS	NTGAS "C"	535 x 555 x 275	450 x 370	1 x 14	1
ME/O1-1V-WS	NTGAS "V"	535 x 555 x 275	450 x 370	1 x 21	1
ME/O1-1F-WS	NTGAS "F"	540 x 550 x 400	450 x 370	1 x 22	1
ME/O1-1C-WA	NTGAS "C"	535 x 555 x 275	450 x 370	1 x 14	1
ME/O1-1V-WA	NTGAS "V"	535 x 555 x 275	450 x 370	1 x 21	1
ME/O1-1F-WA	NTGAS "F"	540 x 550 x 400	450 x 370	1 x 22	1

ME/O1-TEPP600G



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Ranura perimetral.  
Orificio para desechos.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approval  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Perimetral channel.  
Waste hole.

NOVEDAD

NEW

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Encastre Drop-in	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Válvulas Valves
ME/O1-TEPP600G	600 x 750 x 240	560 x 720	1 x 6	1
ME/O2-TEPP900G	900 x 750 x 240	860 x 720	2 x 6	2
ME/O3-TEPP1200G	1200 x 750 x 240	1160 x 720	3 x 6	3
ME/O3-TEPP1500G	1500 x 750 x 240	1460 x 720	3 x 6	3
ME/O4-TEPP1800G	1800 x 750 x 240	1760 x 720	4 x 6	4

Fabricación teppanyaki a medida o con menos quemadores bajo pedido / Custom made teppanyaki and teppanyaki with fewer burner units on request

ME/02-TEPP900E



02

65

COCINA ASIÁTICA CHINA Y KEBABS / ASIAN KITCHEN, WOK & GYRO KEBAB

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Homologación CE.  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Ranura perimetral.  
Orificio para desechos.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

EC approval  
Stainless steel structure.  
Perimetral channel.  
Waste hole.

**NOVEDAD  
NEW**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Encastre Drop-in	Potencia (Kw.) Power (Kw.)
ME/01-TEPP600G	600 x 700 x 240	560 x 655	1 x 5,4
ME/02-TEPP900G	900 x 700 x 240	860 x 655	2 x 5,4
ME/03-TEPP1200G	1200 x 700 x 240	1160 x 655	3 x 5,4
ME/03-TEPP1500G	1500 x 700 x 240	1460 x 655	3 x 5,4
ME/04-TEPP1800G	1800 x 700 x 240	1760 x 655	4 x 5,4

Fabricación teppanyaki a medida o con menos quemadores bajo pedido / Custom made teppanyaki and teppanyaki with fewer burner units on request



PAV/O2-TEPP900G



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Wok superior extraíble de fundición.  
Modelo Quemador, ver tabla.  
L: Encimera lisa

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approval  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable cast iron wok.  
Burner model: see chart.  
L: Flat countertop

NOVEDAD

NEW

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Válvulas Valves
PAV/01-TEPP600G	600 x 750 x 240	1 x 6	1
PAV/02-TEPP900G	900 x 750 x 240	2 x 6	2
PAV/03-TEPP1200G	1200 x 750 x 240	3 x 6	3
PAV/03-TEPP1500G	1500 x 750 x 240	3 x 6	3
PAV/04-TEPP1800G	1800 x 750 x 240	4 x 6	4

Fabricación teppanyaki a medida o con menos quemadores bajo pedido / Custom made teppanyaki and teppanyaki with fewer burner units on request

MOB/O2-TEPP900G



02

67

COCINA ASIÁTICA CHINA Y KEBABS / ASIAN KITCHEN, WOK & GYRO KEBAB

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Homologación CE.  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Wok superior extraíble de fundición.  
Modelo Quemador, ver tabla.  
L: Encimera lisa

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

EC approval  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable cast iron wok.  
Burner model: see chart.  
L: Flat countertop

**NOVEDAD**  
**NEW**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Válvulas Valves
MOB/01-TEPP600G	600 x 750 x 850	1 x 6	1
MOB/02-TEPP900G	900 x 750 x 850	2 x 6	2
MOB/03-TEPP1200G	1200 x 750 x 850	3 x 6	3
MOB/03-TEPP1500G	1500 x 750 x 850	3 x 6	3
MOB/04-TEPP1800G	1800 x 750 x 850	4 x 6	4

Fabricación teppanyaki a medida o con menos quemadores bajo pedido / Custom made teppanyaki and teppanyaki with fewer burner units on request

PAV/O2-TEPP900E



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Ranura perimetral.  
Orificio para desechos.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approval  
Stainless steel structure.  
Perimetral channel.  
Waste hole.

NOVEDAD

NEW

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)
PAV/01-TEPP600E	600 x 700 x 240	1 x 5,4
PAV/02-TEPP900E	900 x 700 x 240	2 x 5,4
PAV/03-TEPP1200E	1200 x 700 x 240	3 x 5,4
PAV/03-TEPP1500E	1500 x 700 x 240	3 x 5,4
PAV/04-TEPP1800E	1800 x 700 x 240	4 x 5,4

Fabricación teppanyaki a medida o con menos quemadores bajo pedido / Custom made teppanyaki and teppanyaki with fewer burner units on request



MOB/O2-TEPP-900-E



O2

69

COCINA ASIÁTICA CHINA Y KEBABS / ASIAN KITCHEN, WOK & GYRO KEBAB

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Ranura perimetral.  
Orificio para desechos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approval  
Stainless steel structure.  
Perimetral channel.  
Waste hole.

NOVEDAD  
NEW

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)
MOB/01-TEPP600E	600 x 700 x 850	1 x 5,4
MOB/02-TEPP900E	900 x 700 x 850	2 x 5,4
MOB/03-TEPP1200E	1200 x 700 x 850	3 x 5,4
MOB/03-TEPP1500E	1500 x 700 x 850	3 x 5,4
MOB/04-TEPP1800E	1800 x 700 x 850	4 x 5,4

Fabricación teppanyaki a medida o con menos quemadores bajo pedido / Custom made teppanyaki and teppanyaki with fewer burner units on request



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Acabado en acero inoxidable.  
El horno dispone de un grifo de drenaje.  
Incluye Quemador NTGAS-HQ04.  
Termómetro de 0° a 285°C.  
Ventana evacuación de humos superior.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Made of stainless steel.  
Oven equipped with a drain valve.  
Contains an NTGAS-HQ04 burner.  
Thermometer going from 0°C to 285°C.  
Smoke evacuation window on top.

Modelo Model	Quemador Burner	Ø x Alt (mm) Ø x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Ø Coronas (mm) Ø Ring (mm)	Válvulas Valves
PLQ-04	NTGAS HQ04	835 x 1400	11,5	250	1

### FUNCIONAMIENTO

Mediante unos ganchos metálicos los patos son suspendidos por la cabeza, por lo que las aves no son asadas directamente por el fuego.

La virtud de este horno consiste en mantener la temperatura requerida, regulando el fuego y desplazando de vez en cuando los patos para un correcto reparto del calor, haciendo crujiente la piel del pato. El horno dispone de un grifo de drenaje.

### OPERATION

Ducks are suspended by the head by means of metallic hooks and consequently are not roasted directly by the fire.

In order to obtain a crunchy skin, this oven allows a correct distribution of the heat and maintenance of the requested temperature by regulating the fire. Ducks should be displaced occasionally. Oven equipped with a drain valve

## HQ04 - WOK



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y VENTAJAS

HOMOLOGACIÓN CE  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Para uso interior y colectivo.  
Acabado en fundición GG20 y pintura negra anticorrosiva.  
**Monobloque sin juntas, no hay fugas y menos mantenimiento.**  
**Combustión en línea, sin pivotes mayor durabilidad.**  
**Válvula de seguridad y termopar.**  
**Entrada de gas reversible.**  
**Multigas, GLP o gas natural.**  
**Protector de piloto antiderrames.**

## TECHNICAL CHARACTERISTICS &amp; ADVANTAGES

EC APPROVAL  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Indoor and collective use.  
Made of laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.  
**Jointless monoblocks, no leaks, less maintenance.**  
**Line combustion, safety valve and thermocouple, higher durability.**  
**Reversible gas entrance.**  
**Multigas: LPG or natural gas.**  
**Anti-spillover pilot protector.**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Ø Coronas (mm) Ø Ring (mm)	Válvulas Valves	Gas
NTGAS HQ04W	623 x 355 x 265	11,5	250	1	Natural / GLP-LPG

## ACCESORIOS / ACCESSORIES



Chispero / Lighter

NT7 / DS87



NT9 / DS49



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material: Acero inoxidable.  
Superficie de trabajo redondeada.  
Contiene cestas vapor de bambú.  
Temp.: +40/+100 °C.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Made of stainless steel.  
Rounded work surface.  
Bambu containers are included.  
Temp.: +40/+100 °C.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Tensión Voltage
NT7 / DS47	400 x 730 x 850	9,0	III+N-400V
NT7 / DS87	800 x 730 x 850	18,0	III+N-400V
NT9 / DS49	400 x 900 x 850	12,0	III+N-400V
NT9 / DS89	800 x 900 x 850	24,0	III+N-400V

### ACCESORIOS / ACCESSORIES



Puerta / Door



KE-04



KG-08



CUCHILLO KEBAB - KNIFE / CE-080



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ahorra trabajo y tiempo, permite despachar a los clientes rápidamente, corte limpio y eficaz, diferentes grosores. Fácil de limpiar y afilar. Incluye cuchilla de repuesto.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Saves work and time, allows to serve customers quickly, clean and effective cut, different thicknesses. Easy to clean and sharpen. Replacement knife included.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Alt. trabajo (mm.) Work zone (mm)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Tensión Voltage	Gas
KE-03*	530 x 640 x 990	690	9,9	III+N~400V	-
KE-04*	530 x 640 x 1150	850	11,5	III+N~400V	-
KG-06*	530 x 640 x 830	530	10,5	I+N~230V	Natural / GLP-LPG
KG-08*	530 x 640 x 990	690	14	I+N~230V	Natural / GLP-LPG

\* Bajo pedido / On request

Modelo Model	L x An (mm.) L x W (mm.)	Velocidad aprox. Aprox. revolutions	Capacidad diaria Daily capacity	Cuchilla circular Circular blade	Tensión Voltage
Cuchillo elect.	230 x 80	5000 rpm	60 kg.	80 mm.	I+N~230V

**Intgas**





03

# BLOQUES DE COCINA A MEDIDA

MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

75

**3.1** BLOQUES DE COCINA A MEDIDA, SOLDADAS O DE ENCASTRE  
Customized kitchen blocks, welded or Drop-in

76 / 89

**3.2** MÓDULOS DE ENCASTRE  
Drop-in modules

90 / 109

Disponer de una cocina en la que cada elemento ha sido estratégicamente escogido por el chef es posible. En NTGAS realizamos bloques de cocina a medida, creando piezas únicas, en las que los profesionales pueden distribuir diferentes elementos a su gusto ya sea encastrados (drop-in) o soldados a la encimera.

Elige entre nuestros elementos encastrables (paelleros, cocinas, fuegos para wok, freidoras, cuece pastas, baño maría, dim sum, parrillas o fry tops) y combínalos con hornos u otros elementos para crear una cocina única.

Los elementos drop-in de encastre NTGAS además son la herramienta ideal para reforzar la capacidad de trabajo de hoteles, buffets, caterings,..., y equipos únicos para restaurantes con showcooking, ya que se pueden instalar sobre los bancos de trabajo de cualquier cocina, proporcionando la potencia que los profesionales requieren.

La sencillez de instalación de los módulos de encastre hace que puedan ser montados por un instalador profesional. Ahora es mucho más fácil tener uno de nuestros productos drop-in NTGAS en cualquier lugar de tu cocina.

Yes, it is possible now for chefs to make their own selection of the kitchen elements he needs and have his own kitchen made to measure. Different kitchen elements can be distributed as wished either in drop-in version or welded.

You just need to choose amongst the NTGAS drop-in elements (burners, cookers, wok burners, fryers, pasta cookers, bain-marie, dim sum, grills or fry tops), combine them with an oven or any other element and create your unique kitchen.

NTGAS drop-in elements are the ideal tool to reinforce work capacity of hotels, buffets, caterings,..., and are unique equipments for restaurants that offer showcooking. Drop-in elements can be installed on any kitchen's work bench and provide the power that professionals require.

Drop-in modules can be easily installed by a professional installer. Now it is much easier to have one of the NTGAS drop-in equipments in your kitchen.



ES15/18470



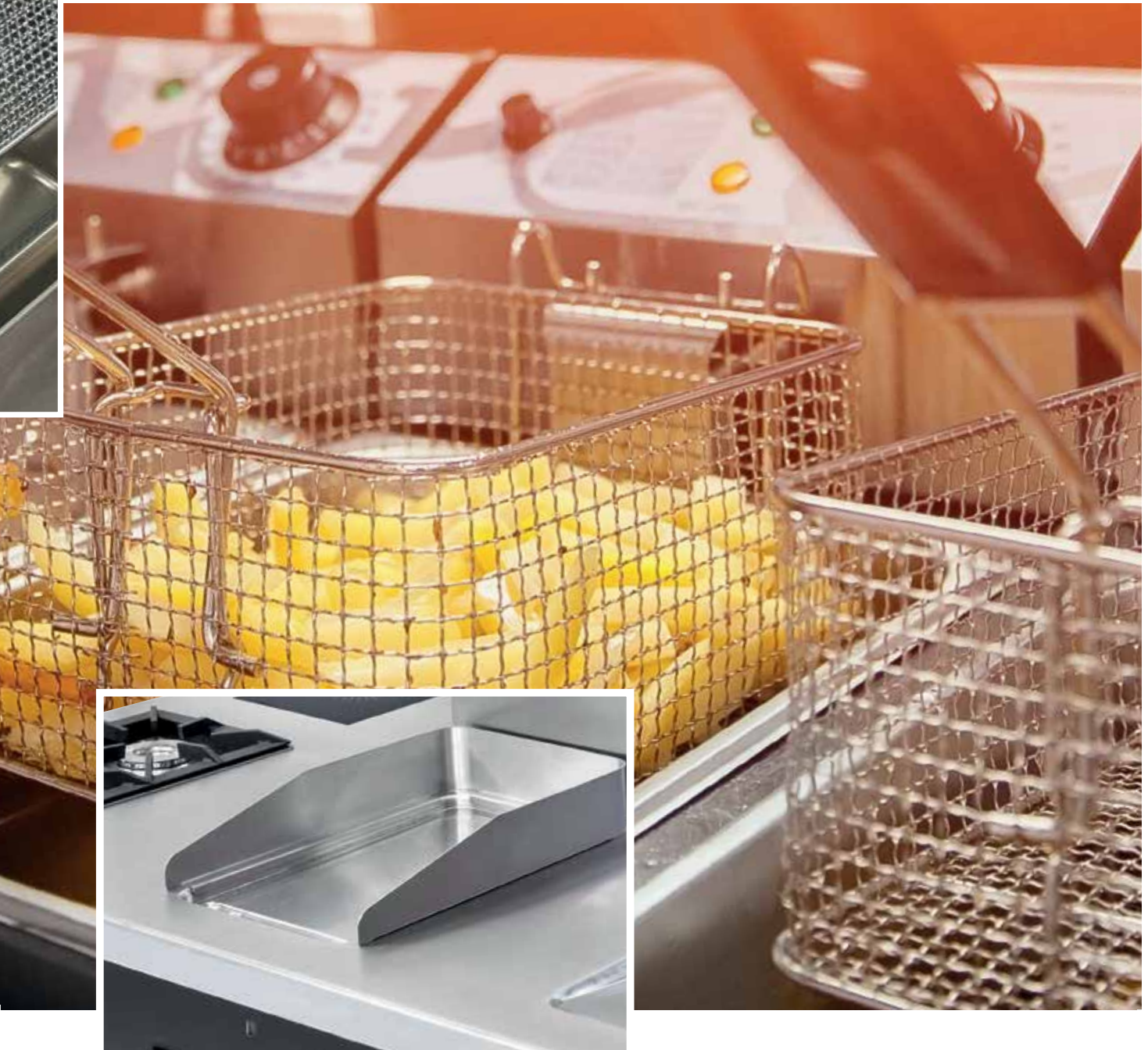
ES15/18471



ES21/210535

- Modelos homologados y certificados según la Directiva 2009/142/CE y Normativa: UNE EN 497.
- Approved models and certified according to EC 2009/142/EC Directive and UNE EN 497 Regulations.





# 03.1 BLOQUES DE COCINA A MEDIDA SOLDADAS O DE ENCASTRE

CUSTOMIZED KITCHEN BLOCKS, WELDED OR DROP-IN

# BLOQUES DE COCINA A MEDIDA

HAZ TU PROPIA COMPOSICIÓN SOLDADA O DE ENCASTRE

FORMA DE PROCEDER

## CUSTOMIZED KITCHEN BLOCKS

MAKE YOUR OWN COMPOSITION WELDED OR DROP-IN

PROCEDURE

1 Elige los elementos de cocina disponible:

para Soldar / para Encastrar (Drop-In).

Choose your kitchen equipment:  
for welding or for drop-in.

2 Dimensiones solicitadas a estudio.

Indicate the requested dimensions.

3 Elegir tipo de encimera lisa, etc.

Choose the type of countertop (flat, with water, ...).

4 Con horno o sin horno.

With or without oven.

5 De sobremesa o de pie.

Tabletop or standing.

6 Mural o central.

Mural or central.

7 Elija accesorios (puertas, pasamanos, zócalos,...) Consúltanos.

Choose accessories (doors, handle, baseboard, ...) Consult us.

8 Elaboración de presupuesto para su aceptación.

Our technical department works out an offer.

9 Plano previa aceptación de presupuesto.

Our technical department works out a plan for your approval.



**NOTA: No se realizarán planos hasta aceptación del presupuesto.**

REMARK: Plans will be worked out after acceptance of the offer.



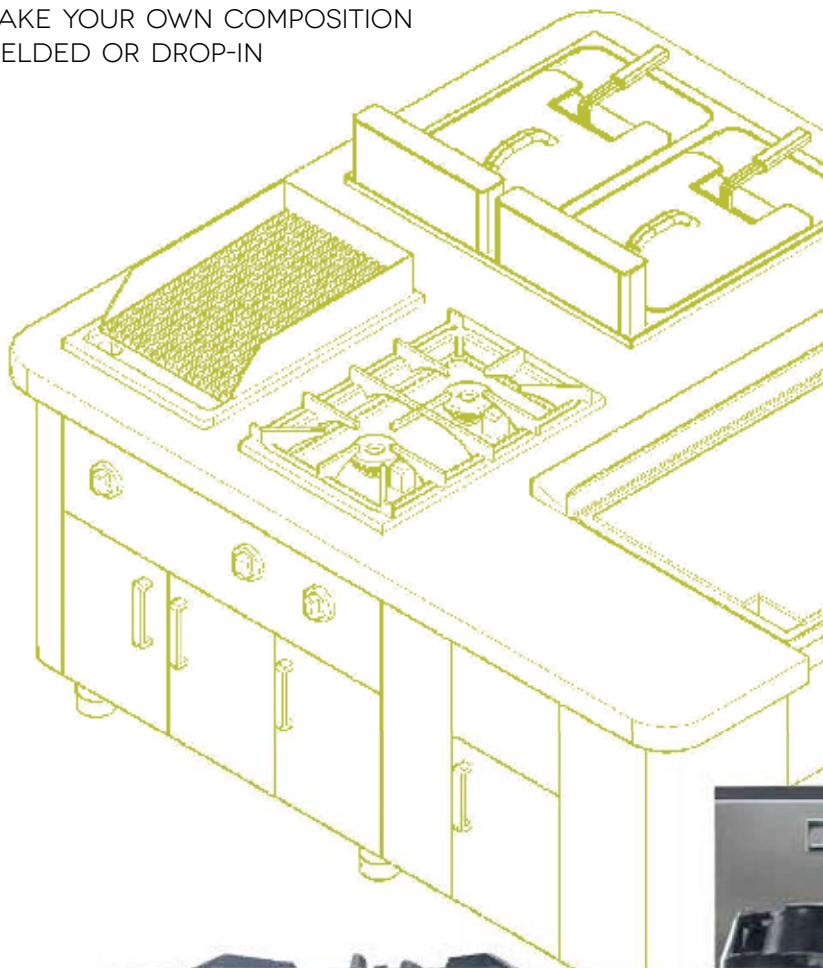


# BLOQUES DE COCINA A MEDIDA

HAZ TU PROPIA COMPOSICIÓN SOLDADA  
O DE ENCASTRE

# CUSTOMIZED KITCHEN BLOCKS

MAKE YOUR OWN COMPOSITION  
WELDED OR DROP-IN







# BLOQUES DE COCINA A MEDIDA

HAZ TU PROPIA COMPOSICIÓN SOLDADA  
O DE ENCASTRE

# CUSTOMIZED KITCHEN BLOCKS

MAKE YOUR OWN COMPOSITION  
WELDED OR DROP-IN





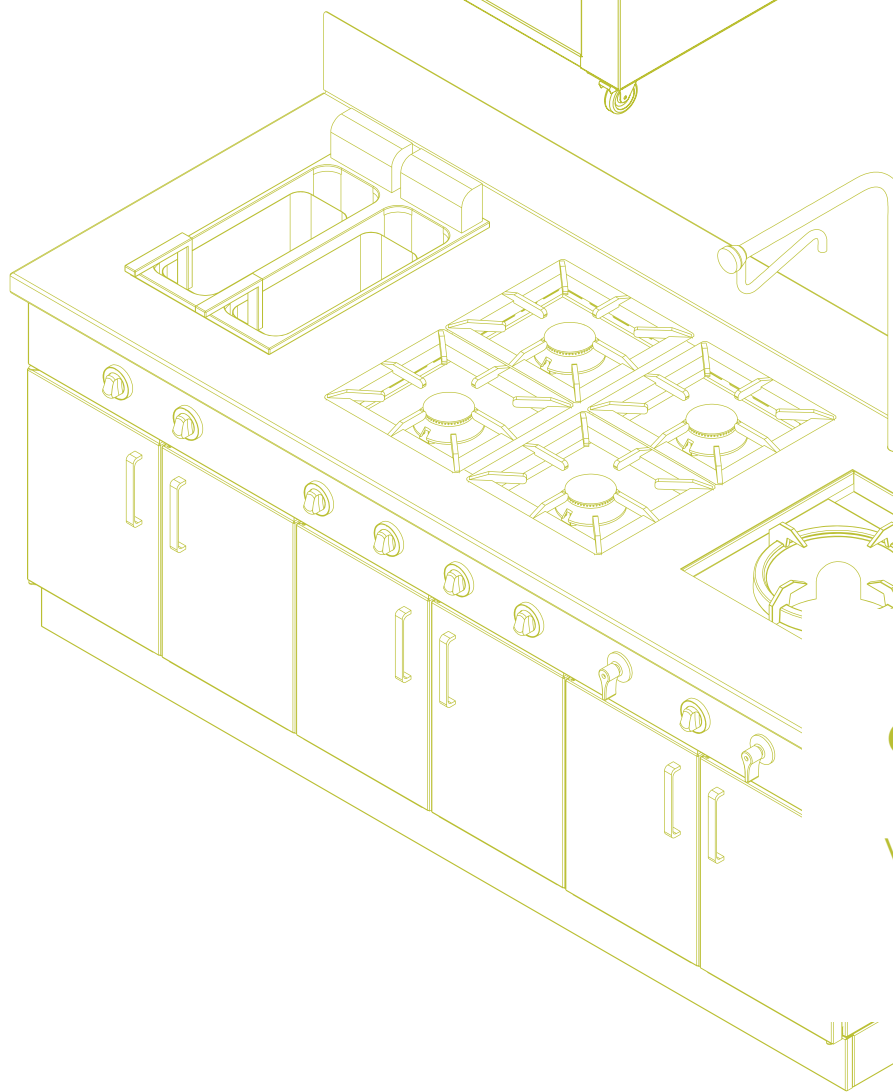


## **BLOQUES DE COCINA A MEDIDA**

HAZ TU PROPIA COMPOSICIÓN SOLDADA  
O DE ENCASTRE

## **CUSTOMIZED KITCHEN BLOCKS**

MAKE YOUR OWN COMPOSITION  
WELDED OR DROP-IN



**ADAPTADOS A  
LAS NECESIDADES  
DE LOS CHEF**

ADJUSTED TO THE  
CHEF'S NEEDS

**CON PARRILAS  
INOX**

WITH STAINLESS  
STEEL GRIDS







## **BLOQUES DE COCINA A MEDIDA**

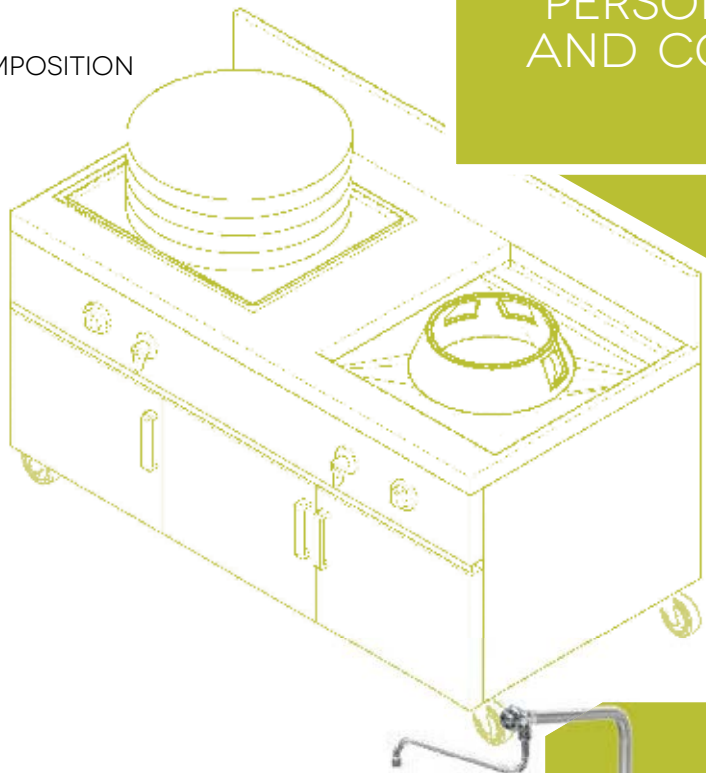
HAZ TU PROPIA COMPOSICIÓN SOLDADA  
O DE ENCASTRE

## **CUSTOMIZED KITCHEN BLOCKS**

MAKE YOUR OWN COMPOSITION  
WELDED OR DROP-IN

**PERSONALIZADO  
CON COLOR**

PERSONALIZED  
AND COLOURED





**CON AGUA,  
SALSERAS Y  
NEUTRO**

WITH WATER, SAUCE  
CONTAINERS AND  
NEUTRAL ELEMENT

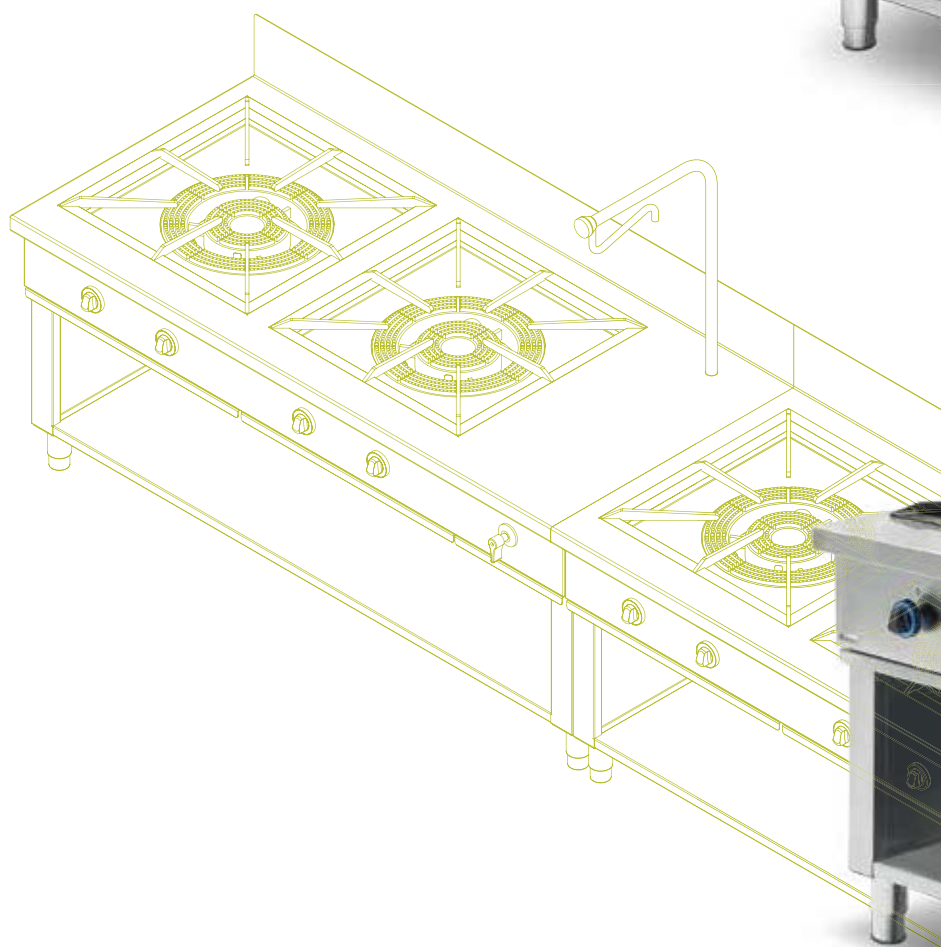


# BLOQUES DE COCINA A MEDIDA

HAZ TU PROPIA COMPOSICIÓN SOLDADA  
O DE ENCASTRE

# CUSTOMIZED KITCHEN BLOCKS

MAKE YOUR OWN COMPOSITION  
WELDED OR DROP-IN



**CON LA VERSATILIDAD  
DE LA COCINA  
MODULAR  
PERO A MEDIDA**

A VERSATILE MODULAR  
KITCHEN MADE TO  
MEASURE





Para aquellas cocinas profesionales que ya cuentan con módulos neutros o bancos de trabajo, y requieren disponer de algún elemento de cocina adicional, los módulos de encastre o drop-in son la mejor solución.

En NTGAS disponemos de una gran variedad de módulos de encastre, con una estética muy atractiva y fáciles de instalar: paellers, cocinas, fuegos para wok, freidoras, cuece pastas, baño maría, dim sum, parrillas o fry tops, a los que añadimos como novedad una barbacoa y un una placa radiante. Además, puedes combínarlos con hornos u otros elementos para crear una cocina única.

Los módulos de encastre o drop-in de NTGAS son ideales para reforzar la capacidad de trabajo de hoteles, buffets, caterings,...., y equipos únicos para restaurantes con showcooking que requieren la potencia de nuestros equipos profesionales.

Disfruta de los productos drop-in NTGAS en cualquier lugar de tu cocina.

For those who have professional kitchens with neutral modules or workbenches and require additional kitchen elements, drop-in modules are the best solution.

NTGAS offers a wide variety of easy to install drop-in elements with attractive aesthetics: burners, cookers, woks, fryers, pasta cookers, bain-marie, dim-sum, grills or fry top. Besides, we've added two novelties: a barbecue and a coup de feu. You can combine these drop-in elements with ovens or other equipment and create you unique kitchen.

NTGAS drop-in elements are the ideal tool to reinforce work capacity of hotels, buffets, caterings,...., and are unique equipments for restaurants that offer showcooking. Drop-in elements can be installed on any kitchen's work bench and provide the power that professionals require.

Drop-in modules can be easily installed by a professional installer. Now it is much easier to have one of the NTGAS drop-in equipments in your kitchen.



· Modelos homologados y certificados según la Directiva 2009/142/CE y Normativa: UNE EN 497.

· Approved models and certified according to EC 2009/142/EC Directive and UNE EN 497 Regulations.



PAELLEROS A GAS ENCASTRABLES Drop-In Gas Burner	p. 92
FUEGO ESTÁNDAR ENCASTRABLE CON O SIN AGUA Drop-In standard burner, with or without water	p. 93
COCINA GAS ENCASTRABLES Drop-In Gas Ranges	p. 94
PLACA INDUCCIÓN ENCASTRABLE Drop-In induction	p. 95
QUEMADOR WOK A GAS ENCASTRABLE Drop-In Wok Burner	p. 96 - 97
FREIDORAS GAS ENCASTRABLES Drop-In Gas Fryers	p. 98
FREIDORAS ELÉCTRICAS ENCASTRABLES Drop-In Electric Fryers	p. 99
FRY-TOP GAS ENCASTRABLE Drop-In Gas Griddle Plate	p. 100
FRY-TOP ELÉCTRICOS ENCASTRABLE Drop-In Electric Griddle Plate	p. 101
TEPPANYAKI GAS ENCASTRABLE Drop-In gas teppanyaki	p. 102
TEPPANYAKI ELÉCTRICO ENCASTRABLE Drop-In electric teppanyaki	p. 103
PLACA RADIANTE ENCASTRABLE GAS O ELÉCTRICA Gas or electrical, Drop-In boiling top	p. 104
VAPORIZADOR DIM SUM ENCASTRABLE Drop-In dim sum steamer	p. 105
CUECE PASTA GAS O ELÉCTRICO ENCASTRABLE Gas or electrical, Drop-In pasta cooker	p. 106
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO ENCASTRABLE Drop-In electric Bain-Marie Cooker	p. 107
BBQ GAS PIEDRA LAVA O ELÉCTRICA ENCASTRABLE Gas lava stone or electrical, Drop-In BBQ	p. 108
BBQ CARBÓN ENCASTRABLE Drop-In charcoal BBQ	p. 109

# 03.2 MÓDULOS DE ENCASTRE

DROP-IN MODULES



ME/O1-1P-SA



ME/O1-1P-CA



ME/O1-1H-SA



ME/O1-1H-CA



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para uso interior y colectivo, Homologación CE.  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Parrilla superior extraíble de hierro.  
Modelo Quemador, ver tabla.  
Panel de mandos móvil.  
Se fija a la encimera mediante pernos M6.  
**SA: Sin agua.**  
**CA: Con agua.**

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Indoor and collective use, EC approval.  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable iron top grill.  
Burner model: see chart.  
Mobile control panel.  
Fixed to countertop with M6 screws.  
**SA: Without water.**  
**CA: With water.**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW) Power (kW)	Quemadores Burners	Gas	Tensión Voltage
ME/01-1H-SA	535 x 535 x 180	455 x 455	11,5	1 x 11,5	Natural / GLP-LPG	-
ME/01-1P-SA	765 x 765 x 200	655 x 655	27	1 x 27	Natural / GLP-LPG	-
ME/01-1H-CA	535 x 535 x 180	455 x 455	11,5	1 x 11,5	Natural / GLP-LPG	-
ME/01-1P-CA	765 x 765 x 200	655 x 655	27	1 x 27	Natural / GLP-LPG	-



**FUEGO EUROPEO**  
**EUROPEAN COOKER**

COCINA GAS ENCASTRABLE CON O SIN AGUA  
Drop-In Gas cooker, with or without water

MÓDULOS DE ENCASTRE  
Drop-In

3.2

ME/O1-1N-SA



ME/O2-2S-CA



ME/O3-3S-CA



ME/O4-2N2S-CA



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Para uso interior y colectivo, Homologación CE.  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Parrilla superior extraíble de hierro.  
Panel de mandos móvil.  
**SA: Sin agua - CA: Con agua | S: 5 kW N: 7,5 kW**

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Indoor and collective use, EC approval.  
Stainless steel structure.  
Removable iron top grill.  
Mobile control panel.  
**SA: Without water - CA: With water | S: 5 kW N: 7,5 kW**

**NOVEDAD**  
**NEW**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Quemadores Burners	Gas
ME/01-1N-SA	395 x 395 x 150	330 x 280	7,5	1 x 7,5	Natural / GLP-LPG
ME/01-1N-CA	395 x 395 x 150	330 x 280	7,5	1 x 7,5	Natural / GLP-LPG
ME/02-1N1S-SA	775 x 395 x 150	630 x 280	12,5	1 x 7,5/1 x 5	Natural / GLP-LPG
ME/02-1N1S-CA	775 x 395 x 150	630 x 280	12,5	1 x 7,5/1 x 5	Natural / GLP-LPG
ME/03-3N-SA	1155 x 395 x 150	930 x 280	22,5	3 x 7,5	Natural / GLP-LPG
ME/03-3N-CA	1155 x 395 x 150	930 x 280	22,5	3 x 7,5	Natural / GLP-LPG
ME/04-2N2S-SA	800 x 700 x 150	730 x 630	25	2 x 7,5/2 x 5	Natural / GLP-LPG
ME/04-2N2S-CA	800 x 700 x 150	730 x 630	25	2 x 7,5/2 x 5	Natural / GLP-LPG

Realiza la combinación que más se ajuste a tus necesidades / Make your own composition adjusted to your needs

**OPCIONES DE QUEMADOR / BURNER OPTIONS**



S 5 kW

N 7,5 kW



ME/O1-1S-L



ME/O2-1N1S-L



ME/O3-3N-L



ME/O4-2N2S-L



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para uso interior y colectivo. Homologación CE  
Estructura en acero inoxidable.  
Plano superior estampado y con borde contra derrames.  
Panel de mandos móvil.  
**L: Lisa | S: 5 kW N: 7,5 kW**

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approval.  
Stainless steel structure.  
Printed surface and anti-spill edges.  
Mobile control panel.  
**L: Flat | S: 5 kW N: 7,5 kW**

NOVEDAD

NEW

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW) Power (kW)	Quemadores Burners	Gas
ME/01-1N-L	395 x 395 x 230	330 x 280	7,5	1 x 7,5	Natural / GLP-LPG
ME/02-1N1S-L	775 x 395 x 230	630 x 280	12,5	1 x 7,5/1 x 5	Natural / GLP-LPG
ME/03-3N-L	1155 x 395 x 230	930 x 280	22,5	3 x 7,5	Natural / GLP-LPG
ME/04-2N2S-L	800 x 700 x 230	730 x 630	25	2 x 7,5/2 x 5	Natural / GLP-LPG

Realiza la combinación que más se ajuste a tus necesidades / Make your own composition adjusted to your needs

## OPCIONES DE QUEMADOR / BURNER OPTIONS



S 5 kW

N 7,5 kW

ME/O1-IND\_L35



ME/O1-IND\_W35



03

95

BLOQUES DE COCINA A MEDIDA / MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Inducción profesional de alto rendimiento.  
No desperdicia calor y no genera CO<sub>2</sub>.  
Sistema rápido de cocción.  
Rápida detección del recipiente.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

High performance professional induction.  
No heat waste. Does not generate CO<sub>2</sub>.  
Fast cooking system.  
Quick recipient detection.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW) Power (kW)	Quemadores Burners	Gas	Tensión Voltage
ME/O1-IND_L35	370 x 297	361 x 288	3,5	Ø 24	-	I+N 230V
ME/O1-IND_W35	400 x 400 x 155	370 x 370	3,5	Ø 28,5	-	I+N 230V

ME/O1-1C-WA



ME/O1-1C-WS



ME/O1-1V-WS



ME/O1-1F-WA



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Wok superior extraíble de fundición.  
Modelo Quemador, ver tabla.  
Panel de mandos móvil.  
Se fija a la encimera mediante pernos M6.  
**WS: Sin agua y con desagüe - WA: Con agua y con desagüe**

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approval.  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable cast iron wok ring.  
Burner model: see chart.  
Mobile control panel.  
Fixed to countertop with M6 screws.  
**WS: Without water connection and with water drain - WA: With water and water drain**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Quemadores Burners	Gas	Tensión Voltage
ME/01-1C-WS	535 x 555 x 275	450 x 370	14	1 x 14	Natural / GLP-LPG	-
ME/01-1V-WS	535 x 555 x 275	450 x 370	21	1 x 21	Natural / GLP-LPG	-
ME/01-1F-WS	540 x 550 x 400	450 x 370	22	1 x 22	Natural / GLP-LPG	-
ME/01-1C-WA	535 x 555 x 275	450 x 370	14	1 x 14	Natural / GLP-LPG	-
ME/01-1V-WA	535 x 555 x 275	450 x 370	21	1 x 21	Natural / GLP-LPG	-
ME/01-1F-WA	540 x 550 x 400	450 x 370	22	1 x 22	Natural / GLP-LPG	-



ME/O1-1C-WL



ME/O1-1V-WL



ME/O1-1F-WL



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Homologación CE.  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Wok superior extraíble de fundición.  
Modelo Quemador, ver tabla.  
Panel de mandos móvil.  
Se fija a la encimera mediante pernos M6.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

EC approval.  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable cast iron wok ring.  
Burner model: see chart.  
Mobile control panel.  
Fixed to countertop with M6 screws.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW) Power (kW)	Quemadores Burners	Gas	Tensión Voltage
ME/o1-1c-WL	555 x 555 x 270	450 x 370	14	1 x 14	Natural / GLP-LPG	-
ME/o1-1v-WL	555 x 555 x 270	450 x 370	21	1 x 21	Natural / GLP-LPG	-
ME/o1-1f-WL	545 x 545 x 400	450 x 370	22	1 x 22	Natural / GLP-LPG	-

ME/O2-FLG2V13



ME/O1-FLG1V17



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en acero inoxidable.  
Plano superior estampado y con borde contra derrames.  
Freidoras a gas con quemadores de potencia elevada.  
Panel de mandos móvil.  
Se fija a la encimera mediante pernos M6.  
Incluye cestas y cajón recoge aceite.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Stainless Steel.  
Embedded surface.  
Gas fryer with high performance power.  
Mobile control panel.  
Fixed to countertop with M6 screws.  
Equipped with baskets and oil draining tank.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW)	Capacidad Capacity	Gas	Tensión Voltage
ME/01-FLG1V13	400 x 700	340 x 640	11,2	1 x 13	Natural / GLP-LPG	-
ME/01-FLG1V17	400 x 700 x 560	340 x 640	16,5	1 x 17	Natural / GLP-LPG	-
ME/02-FLG2V13	800 x 700 x 560	2 x (340 x 640)	22,4	2 x 13	Natural / GLP-LPG	-
ME/02-FLG2V17	800 x 700	2 x (340 x 640)	33,0	2 x 17	Natural / GLP-LPG	-

ME/O1-FRE1V13



ME/O2-FRE2V17



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en acero inoxidable.  
Plano superior estampado y con borde contra derrames.  
Resistencias de potencia elevada.  
Panel de mandos móvil.  
Se fija a la encimera mediante pernos M6.  
Incluye cestas y cajón recoge aceite.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Stainless Steel.  
Pressed surface.  
High performance power heating elements.  
Mobile control panel.  
Fixed to countertop with M6 screws.  
Equipped with baskets and oil draining tank.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-in hole	Potencia (kW.) Power (kW)	Capacidad Capacity	Gas	Tensión Voltage
ME/01-FRE1V13	400 x 610	330 x 550	12	1 x 13	--	III+N 400V
ME/01-FRE1V17	400 x 610 x 326	330 x 550	16,5	1 x 17	--	III+N 400V
ME/02-FRE2V8	400 x 610 x 326	375 x 550	14	2 x 8	--	III+N 400V
ME/02-FRE2V13	800 x 610	730 x 550	24,0	2 x 13	--	III+N 400V
ME/02-FRE2V17	800 x 610 x 333	730 x 550	33,0	2 x 17	--	III+N 400V

## ME/O1-KTG1LC



## ME/O2-KTG2LC



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Planchas de Cromoduro.  
Estructura en acero inoxidable.  
Plano superior estampado y con borde contra derrames.  
Planchas a gas con quemadores de potencia elevada.  
Cajón Recoge residuos.  
Panel de mandos móvil.  
Se fija a la encimera mediante pernos M6.  
**L: Lisa - R: Ranurada**

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Chrome griddle.  
Stainless steel structure.  
Embedded surface.  
Gas griddle with high performance power.  
Waste tray.  
Mobile control panel.  
Fixed to countertop with M6 screws.  
**L: Flat - R: Ribbed**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Gas
ME/O1-KTG1LC	400 x 700 x 290	375 x 670	6	Natural / GLP-LPG
ME/O1-KTG1RC	400 x 700 x 290	375 x 670	6	Natural / GLP-LPG
ME/O2-KTG2LC	800 x 700 x 290	775 x 670	12	Natural / GLP-LPG
ME/O2-KTG2RC	800 x 700 x 290	775 x 670	12	Natural / GLP-LPG



ME/O1-KTE1LC



ME/O2-KTE2LC



03

101

BLOQUES DE COCINA A MEDIDA / MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Planchas de cromoduro.  
Estructura en acero inoxidable.  
Plano superior estampado y con borde contra derrames.  
Resistencias de potencia elevada.  
Cajón recoge residuos.  
Panel de mandos móvil.  
Se fija a la encimera mediante pernos M6.  
**L: Lisa - R: Ranurada**

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Chrome griddle.  
Stainless steel structure.  
Embedded surface.  
Gas griddle with high performance power.  
Waste tray.  
Mobile control panel.  
Fixed to countertop with M6 screws.  
**L: Flat - R: Ribbed**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW) Power (kW)	Tensión Voltage
ME/01-KTE1LC	400 x 700 x 290	375 x 620	5,4	III+N 400V
ME/01-KTE1RC	400 x 700 x 290	375 x 620	5,4	III+N 400V
ME/02-KTE2LC	800 x 700 x 290	775 x 620	10,8	III+N 400V
ME/02-KTE2RC	800 x 700 x 290	775 x 620	10,8	III+N 400V

ME/O1-TEPP600G



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Ranura perimetral.  
Orificio para desechos.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approval  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Perimetral channel.  
Waste hole.

NOVEDAD

NEW

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Encastre Drop-In	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Válvulas Valves
ME/O1-TEPP600G	600 x 750 x 240	560 x 720	1 x 6	1
ME/O2-TEPP900G	900 x 750 x 240	860 x 720	2 x 6	2
ME/O3-TEPP1200G	1200 x 750 x 240	1160 x 720	3 x 6	3
ME/O3-TEPP1500G	1500 x 750 x 240	1460 x 720	3 x 6	3
ME/O4-TEPP1800G	1800 x 750 x 240	1760 x 720	4 x 6	4

Fabricación teppanyaki a medida o con menos quemadores bajo pedido / Custom made teppanyaki and teppanyaki with fewer burner units on request

ME/02-TEPP900E



03

103

BLOQUES DE COCINA A MEDIDA / MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Ranura perimetral.  
Orificio para desechos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approval  
Stainless steel structure.  
Perimetral channel.  
Waste hole.

NOVEDAD  
NEW

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Encastre Drop-in	Potencia (Kw.) Power (Kw.)
ME/01-TEPP600G	600 x 700 x 240	560 x 655	1 x 5,4
ME/02-TEPP900G	900 x 700 x 240	860 x 655	2 x 5,4
ME/03-TEPP1200G	1200 x 700 x 240	1160 x 655	3 x 5,4
ME/03-TEPP1500G	1500 x 700 x 240	1460 x 655	3 x 5,4
ME/04-TEPP1800G	1800 x 700 x 240	1760 x 655	4 x 5,4

Fabricación teppanyaki a medida o con menos quemadores bajo pedido / Custom made teppanyaki and teppanyaki with fewer burner units on request

ME/O1-PRG



ME/O2-PRG



ME/O2-PRE



ME/O4-PRE



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en acero inoxidable.  
Plano superior estampado y con borde contra derrames.  
Plancha a gas con quemadores de potencia elevada.  
Módulo eléctrico con válvula termostática.  
Panel de mandos móvil.  
Se fija a la encimera mediante pernos M6.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Stainless steel structure.  
Embedded surface.  
Gas griddle with high performance power.  
Internal thermostatic protection in electric version.  
Mobile control panel.  
Fixed to countertop with M6 screws.

NOVEDAD

NEW

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Gas	Tensión Voltage
ME/O1-PRG	400 x 700 x 310	310 x 505	6	Natural / GLP-LPG	-
ME/O2-PRG	795 x 695 x 300	720 x 505	10,4	Natural / GLP-LPG	-
ME/O2-PRE	350 x 570 x 95	335 x 545	5		III+N 400 V
ME/O4-PRE	570 x 750 x 100	545 x 690	10		III+N 400 V



ME/O1-DSE400



ME/O2-DSE800



03

105

BLOQUES DE COCINA A MEDIDA / MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en acero inoxidable.  
Plano superior estampado y con borde contra derrames.  
Resistencias de potencia elevada.  
Panel de mandos móvil.  
Se fija a la encimera mediante pernos M6.  
Incluye cestas de bambú.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Stainless Steel structure.  
Embed surface.  
High performance power heating elements.  
Mobile control panel.  
Fixed to countertop with M6 screws.  
Bamboo baskets included.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW) Power (kW)	Capacidad Capacity	Cestas Baskets	Gas	Tensión Voltage
ME/O1-DSE400	400 x 610	370 x 580	9	1 x 24	4 x 150	--	III+N 400V
ME/O1DSE800	800 x 610	670 x 580	18	1 x 55	6 x 180	--	III+N 400V

ME/O1-KPG1V40



ME/O2-KPG2V80



ME/O1-KPE1V40



ME/O2-KPE2V80



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en acero inoxidable.  
Plano superior estampado y con borde contra derrames.  
Resistencias de potencia elevada.  
Panel de mandos móvil.  
Se fija a la encimera mediante pernos M6.  
Cestas y tapas no incluidas.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Stainless Steel.  
Embedded surface.  
High performance power heating elements.  
Mobile control panel.  
Fixed to countertop with M6 screws.  
Baskets and lids not included

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Capacidad Capacity	Gas	Tensión Voltage
ME/O1-KPG1V40	400 x 700	350 x 645	11	1 x 28	Natural / GLP-LPG	-
ME/O1-KPG2V80	800 x 700 x 650	750 x 645	22	2 x 28	Natural / GLP-LPG	-
ME/O1-KPE1V40	400 x 610	360 x 550	11	1 x 28		III+N 400V
ME/O2-KPE2V80	800 x 610	760 x 550	22	2 x 28		III+N 400V

ME/O1-KME1



ME/O2-KME2



03

107

BLOQUES DE COCINA A MEDIDA / MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en acero inoxidable.  
Plano superior estampado y con borde contra derrames.  
Resistencias de potencia elevada.  
Panel de mandos móvil.  
Se fija a la encimera mediante pernos M6.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Stainless Steel structure.  
Embedded surface.  
High performance power heating elements.  
Mobile control panel.  
Fixed to countertop with M6 screws.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW) Power (kW)	Capacidad Capacity	Tensión Voltage
ME/O1-KME1	400 x 700 x 280	320 x 525	11,5	GN1/1	I+N 230V
ME/O2-KME2	800 x 700 x 280	640 x 525	11,5	GN2/1	I+N 230V

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Descripción Description
Cesta / Basket VT 1/3	288 x 163 x 215	Cesta inox 1/3 con 1 mango s/s basket 1/3 with one handle
Cesta / Basket VT 1/3 DH	288 x 163 x 215	Cesta inox 1/3 con 2 mangos s/s basket 1/3 with two handles
Cesta / Basket VT 1/6 L	143 x 163 x 215	Cesta inox 1/6 con 1 mango a la izquierda s/s basket 1/6 with left-hand side handle
Cesta / Basket VT 1/6 P	143 x 163 x 215	Cesta inox 1/6 con 1 mango a la derecha s/s basket 1/6 with right-hand side handle
Tapa / Lid	380 x 270	Tapa cubre cuba 28 litros s/s 304 lid for tsnk 28 litres



Cesta VT 1/3  
Basket VT 1/3



Cesta VT 1/3 DH  
Basket VT 1/3 DH



Cesta VT 1/6 L  
Basket VT 1/6 L



Cesta VT 1/6 P  
Basket VT 1/6 P



Tapa  
Lid

ME/O1-BSG



ME/O1-BSE



NOVEDAD  
NEW

ME/O2-BSG



ME/O2-BSE



NOVEDAD  
NEW

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en acero inoxidable.  
Plano superior estampado y con borde contra derrames.  
Quemadores de potencia elevada.  
Resistencias de acero inox en versión eléctrica.  
Panel de mandos móvil.  
Se fija a la encimera mediante pernos M6.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Stainless Steel structure.  
Embedded surface.  
Gas burner with high performance power.  
Stainless steel heating elements for electric version.  
Mobile control panel.  
Fixed to countertop with M6 screws.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW) Power (kW)	Gas	Tensión Voltage
ME/O1-BSG	400 x 700 x 380	350 x 535	11,5	Natural / GLP-LPG	-
ME/O2-BSG	800 x 700 x 380	680 x 535	11,5	Natural / GLP-LPG	-
ME/O1-BSE	400 x 610 x 220	775 x 550	27	-	III+N 400 v
ME/O2-BSE	800 x 610 x 220	775 x 550	27	-	III+N 400 v



ME/O1-BBQC



03

109

BLOQUES DE COCINA A MEDIDA / MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Versión carbón.  
Estructura externa en acero inoxidable soldada y reforzada.  
Aislamiento con piedra refractaria.  
Soporte brasas de fundición.  
Cámara de hierro soldada.  
Control del tiro de combustión (con cardan).  
Cajón recoge cenizas.  
Parrilla superior con varillas de acero inoxidable.  
Regulación parrilla: 5 alturas.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

External structure made of stainless Steel and reinforced with stones.  
Refractory insulation.  
Cast iron ember support.  
Chamber made of welded iron.  
Combustion draft control (with cardan).  
Ash tray.  
Grid with stainless steel rods.

**NOVEDAD**

**NEW**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Medida Parrilla Grill dimensions
ME/O1-BBQC	695 x 625 x 280/163	595 x 530	623 x 550

 **ntgas**





04

# CHURRERÍA Y FREIDORAS INDUSTRIALES

INDUSTRIAL AND NTGAS FRYERS

111

- 4.1** FREIDORAS PARA CHURRERÍA, GAS Y ELÉCTRICA  
Gas and electric fryers 114 / 116
- 4.2** DOSIFICADORES Y ACCESORIOS PARA CHURRERÍA  
Churro dispensers & accessories 117 / 118
- 4.3** FREIDORA PARA PATATAS FRITAS  
French fries fryers 119
- 4.4** ACCESORIOS PARA FREIDORAS  
Fryers accessories 120



## LAS VENTAJAS DE UTILIZAR FREIDORAS NTGAS NTGAS FRYERS' ADVANTAGES

---

- Cuba de 3 mm. de base garantizada, sin soldadura.
- Sujeción de la dosificadora independiente, no sobre la chimenea.
- Doble aislamiento térmico y sistema airflow.
- En el modelo CG-80, el quemador de gas A.F.25 es único y patentado, y cuenta con un sistema de reducción de consumo Optim-C.A.S. EN-2012.
- 3 mm. frypot base guaranteed, no weldings.
- Independent dispenser attachment, not fixed on the chimney.
- Double thermal insulation and airflow system.
- CG-80 model has a unique and patented AF25 gas burner and a Optim-C.A.S. EN-2012 consumption reduction system.



· Modelos homologados y certificados según la Directiva 2009/142/CE y Normativa: UNE EN 497.

· Approved models and certified according to EC 2009/142/EC Directive and UNE EN 497 Regulations.





Las freidoras NTGAS han sido diseñadas para obtener un rendimiento extraordinario, gracias a su sistema de combustión de aire forzado con motor.

Ya sea en sus versiones de GAS o ELÉCTRICA, las freidoras NTGAS son especiales para el cocinado de churros, porras, buñuelos, además de patatas fritas, rollos de primavera y cualquier tipo de fritura rápida y profesional.

Fabricadas en acero inoxidable AISI-304, están totalmente automatizadas, para que el consumo sea mínimo, además de disponer de un sistema de retención del calor de la cuba, gracias a modernos aislantes térmicos interiores.

Ideales para la cocina profesional, frituras de producción, para repostería, empresas de Catering, Bares, Restaurantes, Hoteles, Ejército,...

Y muchas más aplicaciones en la cocina profesional.

NTGAS fryers have been designed to achieve an outstanding performance thanks to their air forced combustion system with motor.

NTGAS fryers, either gas or electric, are especially made for frying churros, donuts, French fries, spring rolls and any other quick and professional frying.

NTGAS fryers are made of stainless steel AISI-304 and fully automated to minimize consumption. The frypot is equipped with a heat retention system consisting in an up to date interior thermal insulation.

Ideal for professional cuisine, industrial fry, pastry, caterers, bars, restaurants, hotels, Army...

And many other professional purposes.



## CE80 FREIDORA ELÉCTRICA / ELECTRIC FRYER



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

HOMOLOGACIÓN CE.  
Para uso interior y colectivo.  
Acero inoxidable AISI-304.  
Resistencia CE80 desmontable rapid clip.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approved.  
Indoor and collective use.  
Made of stainless steel AISI-304.  
Removable heating resistance CE80 with rapid clip.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Capacidad (l.) Capacity (l.)	Quemadores Heating	Tension Voltage
NTGAS CE80	800 x 800 x 850	15	17 (mín) / 32 (máx)	1	III+N ~400 V

## ACCESORIOS / ACCESSORIES



Escurrefritos  
Drip tray



Espumadera  
Wire skimmer



Resistencia  
Heating resistance



Escurrefritos lateral  
Side drip tray



Tapa  
Cover

CG80 FREIDORA A GAS / GAS FRYER  
CHURRERA AUTOMÁTICA / AUTOMATIC FRYER



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

HOMOLOGACIÓN CE.  
Gas Natural o Butano/Propano(GLP).  
Para uso interior y colectivo.  
Acero inoxidable AISI-304.  
Quegador AF25 único y patentado, con sistema de reducción de consumo Optim-gas en-2012 de 25,3 kW

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

EC approved.  
Gas: natural (methane) or butane/propane (LPG).  
Indoor and collective use.  
Made of stainless steel AISI-304.  
Unique and patented burner with energy saving system OPTIM -CAS of 25,3 kW.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Capacidad (l.) Capacity (l.)	Quemadores Heating	Consumo GLP LPG Consumption	Consumo GN NG Consumption	Tension Voltage
NTGAS CG80	800 x 900 x 850	25,3	17 (mín.) / 32 (máx.)	1	1,96 kg./h.	2,53 m3./h.	I+N ~230V

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Escurrefritos  
Drip tray



Espumadera  
Wire skimmer



Escurrefritos lateral  
Side drip tray



Tapa  
Cover

KIT BAR SOBREMESA/ KIT BAR TABLETOP



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Kit compuesto por una cuba de 14l. realizada en acero inoxidable AISI 304, que incorpora una resistencia de 10kW, protector de resistencia, termostato de temperatura, termostato de seguridad y dosificador IN-200IX (2 kg).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Kit composed of a 14 l frypot made of stainless steel AISI 304 and equipped with a 10kW resistance, resistance protector, temperature thermostat, safety thermostat and IN-200IX dispenser (2 kg).

Modelo Model	Ø x Alt (mm.) Ø x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Capacidad (l.) Capacity (l.)	Fijación Fixation	Tension Voltage
KIT-BAR	560 x 155	10	14	Pared wall	I+N ~230V Ó III+N~400V

\* Plazo de entrega a consultar.  
\* Delivery time to be consulted.

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Escurrefritos  
Drip tray

Espumadera  
Wire skimmer



JO-200 2 KG



IN-200IX 2 KG



ECO MS-450EC 4,5 KG



JERINGA / SYRNGE MS-150JE



Modelo Model	Nº churros -	Capacidad (l) Capacity (l.)	Fijación Fixation	Peso (kg.) Weight (kg.)
JO-200 2KG	1 a 2	2	Pared / Máquina / Techo Wall / Machine / Ceiling	16,5
IN-200IX	1 a 2	2	Pared / Máquina / Techo Wall / Machine / Ceiling	15
MS-450EC	1	4,5	Pared / Máquina Wall / Machine	15,5
MS-150JE	1	1,5	--	4

**MOLDES / MOLDS**

**Moldes Profesional / Professional Molds**



Molde - 1 churros  
Mold - 1 churros

Molde - 2 churros  
Mold - 2 churros

Churro hueco  
Hollow churro

**Moldes ECO / ECO Molds**



Molde porra  
Mold porra

Molde churro  
Mold churro

IN-AUT 3 KG

**NOVEDAD**  
**NEW**

IN-DOT 7 KG

**NOVEDAD**  
**NEW**

IN-AMAUT 60 KG



IN-DOSAUT 15 KG

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Máquinas construidas en AISI 304.  
Facilidad de manejo.  
Ideal para trabajar con mayor comodidad.  
Regulador de velocidad.  
Fácil limpieza.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Machines made of in AISI 304.  
Easy to use.  
Ideal to work more comfortably.  
Speed regulator.  
Easy cleaning.

Modelo Model	Potencia (W) Power (W)	Capacidad (l.) Capacity (l.)	Dimensiones Dimensions	Accionamiento Start-up	R. de Velocidad Speed	Fijación Fixation	Tension Voltage
IN-AUT 3 KG	370	3,5	650 x 650 x 400	Automat.	SI / YES	Pared/Máquina/Mesa Wall / Machine / Table	I+N 230V
IN-DOT 7 KG	180	7	900 x 600 x 670	Automat.	SI / YES	Pared/Máquina/Mesa Wall / Machine / Table	I+N 230V
IN-DOSAUT 15 KG	750	15	560 x 380 x 1510	Pedal	SI / YES	Con ruedas	I+N 230V
IN-AMAUT 60 KG	2 x 750	60	600 x 500 x 1010	Automat.	SI / YES	Suelo / Ground	I+N 230V
IN-AMCAL 10 KG	2500+180	10	600 x 480 x 1000	Automat.	SI / YES	Suelo / Ground	I+N 230V
IN-AMCAL 24 KG	3000+180	24	600 x 480 x 1280	Automat.	SI / YES	Suelo / Ground	I+N 230V
IN-AMCAL 50 KG	6000+370	50	600 x 600 x 1280	Automat.	SI / YES	Suelo / Ground	I+N 230V

FREIDORA PARA PATATAS FRITAS / FRENCH FRIES FRYERS



M-3C



M-2C



M-1C

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

HOMOLOGACIÓN CE.  
Gas Natural o Butano/Propano(GLP).  
Cuba circular en acero 30/10.  
Regulador de temperatura analógico.  
Alta potencia 16.61 kW.  
Zona fría con válvula en el frontal.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

EC approved.  
Gas: natural (methane) or butane/propane (LPG).  
Circular basin in steel 30/10.  
Analogical temperature regulator.  
High performance 16.61 kW.  
Cold zone with drain valve in the front.

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Capacidad (l) Capacity (l)	Quemadores Burners	G20-G25 Potencia (kW) Power (kW)	G30-G31 Potencia (kW) Power (kW)	G30/G31 (m³/h) Consumo GLP LPG Consumption	G20/G25 (m³/h) Consumo GN NG Consumption
M-1C	540 x 890 x 930/1290	1 X 13	1	16,61	13,86	0,51	1,60/1,85
M-2C	970 x 890 x 930/1290	2 X 13	2	33,22	27,72	1,02	3,20/3,70
M-3C	1450 x 890 x 930/1290	3 X 13	3	49,30	41,58	1,53	4,80/5,55

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Escurrefritos  
Drip tray



Espumadera  
Wire skimmer

## ACCESORIOS / ACCESSORIES

Escurrefritos  
Drip trayEspumadera  
Wire skimmerResistencia  
Heating elementEscurrefritos lateral  
Side drip trayTapa  
Cover

## MOLDES / MOLDS

## Moldes Profesional / Professional Molds

Molde - 1 churros  
Mold - 1 churrosMolde - 2 churros  
Mold - 2 churrosChurro hueco  
Hollow churro

## Moldes ECO / ECO Molds

Molde porra  
Mold porraMolde churro  
Mold churroMolde porra  
Mold porra



# **FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO LA SOLUCIÓN PARA CHURRERÍA Y FREIDURÍA**

**HIGH PERFORMANCE FRYERS  
THE BEST SOLUTION FOR  
FRIED DISHES**



 **Intgas**





5.1

HORNOS DE CARBÓN, PARRILLA VASCA Y ROBATA  
Charcoals Ovens, basque grill and charcoal robata

126 / 127

5.2

BARBACOAS DE CARBÓN ENCASTRABLES  
Drop-in charcoal BBQ

130 / 131

5.3

HORNOS TANDOORI  
Tandoori ovens

134 / 135

5.4

CALÇOTERA BARBACOA  
Calçotera BBQ

138 / 139

# 05 HORNOS Y BARBACOAS DE BRASA, TANDOORI Y CALÇOTERA BBQ

CHARCOAL OVENS AND BBQ,  
TANDOORI AND CALÇOTERA BBQ



# PLATOS CON EL AROMA ESPECIAL Y EXQUISITO DE LA LEÑA

## DISHES WITH AN EXQUISITE FIREWOOD FLAVOUR

Los hornos de brasa NTGAS están pensados para aquellos chef que exigen óptimos resultados en todos sus platos, con hornos que se caracterizan por su diseño, robustez y la tecnología aplicada para conseguir el sabor tradicional de las brasas y el carbón.

Los hornos de brasa NTGAS han sido creados para dar servicio a braserías, steak house, restaurantes tradicionales, restaurantes de alta cocina, bares de tapas,..., y cualquier establecimiento del canal Horeca que desee ofrecer un plato tradicional a sus clientes.

NTGAS charcoal ovens are designed for chefs that expect the best results for all their dishes, our ovens stand out for their design, robustness, applied technology and achievement of the traditional flavor of embers and charcoal.

NTGAS charcoal ovens are designed to work in brasseries, steak houses, traditional restaurants, haute cuisine restaurants, tapas bars, ... and any other Horeca establishment that wishes to offer a traditional dish to its customers.





- Utilizamos los mejores materiales para que los componentes de nuestros hornos de brasa permitan el uso continuado del horno a elevadas temperaturas.
- Los hornos de brasa NTGAS son versátiles ya que, al ser una parrilla cerrada, retienen el calor por arriba y permiten hornear y ahumar, garantizando una cocción rápida.
- Además, el doble uso de estos hornos, como barbacoa y horno, se traduce en un ahorro de tiempo, trabajo y energía, ya que mantener una temperatura estable permite seguir cocinando con calor residual.
- Ofrece a tus clientes productos sellados, ahumando y braseando al mismo tiempo gracias a las altas temperaturas que alcanzan nuestros hornos al combinar barbacoa y horno.
- We use the best materials in order to facilitate a continuous use of our ovens at high temperatures.
- NTGAS charcoal ovens are versatile. Our closed grills retain the heat and allow to bake and smoke at the same time. Quick cooking is guaranteed.
- The double use of these ovens, as a barbecue and oven, allows to save time, work and energy. When maintaining a stable temperature, further cooking is possible with the residual heat.
- This oven and barbecue combination can reach high temperatures permitting braising and smoking food simultaneously and as a result delicious seared foods.

HORNOS DE CARBÓN  
Charcoal ovens

p. 126

PARRILLA VASCA Y ROBATA DE CARBÓN  
Basque grill and charcoal robata

p. 127



# 05.1 HORNOS DE CARBÓN, PARRILLA VASCA Y ROBATA

CHARCOAL OVENS, BASQUE GRILL AND CHARCOAL ROBATA



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno único y robusto con elegante diseño. Para uso con carbón vegetal. La alta calidad de los componentes permiten un uso continuado del horno a elevadas temperaturas.

Incluye campana anti fuego, rejilla superior calienta platos, dos parrillas interiores, cajón recoge grasas, cajón recoge cenizas, dos pinzas, atizador de brasas, rascador de parrillas y pala para brasas.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

A unique sturdy oven with elegant design. To be used with charcoal. The high quality of the components allows a continued use of the oven at high temperatures.

Includes: fire break, dish heating top back, two grids, fat drawer, ash drawer, tongs, poker, scraper, ember shovel.

### SOBREMESA / TABLETOP

Estándar Negro - Opción Inoxidable / Standard Black - Optional Inox

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Parrilla (mm.) Grid (mm.)	Nº de comensales Nº of commensals	Ø Chimenea (mm.) Chimney Ø (mm.)	Temp. máx. Max. Temp.	Peso (kg) Weight (kg)
NTGAS-HC50	765 x 510 x 1270	530 x 365	45 / 50	185	350° C	175
NTGAS-HC75	765 x 710 x 1270	530 x 565	75 / 80	185	350° C	200
NTGAS-HC80	965 x 510 x 1270	730 x 365	75 / 80	185	350° C	200
NTGAS-HC110	965 x 710 x 1270	730 x 565	110 / 115	185	350° C	280

### CON BASE / BASE CABINET

Estándar Negro - Opción Inoxidable / Standard Black - Optional Inox

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Parrilla (mm.) Grid (mm.)	Nº de comensales Nº of commensals	Ø Chimenea (mm.) Chimney Ø (mm.)	Temp. máx. Max. Temp.	Peso (kg) Weight (kg)
NTGAS-HCM50	765 x 510 x 1910	530 x 365	45 / 50	185	350° C	200
NTGAS-HCM75	765 x 710 x 1910	530 x 565	75 / 80	185	350° C	230
NTGAS-HCM80	965 x 510 x 1910	730 x 365	75 / 80	185	350° C	230
NTGAS-HCM110	965 x 710 x 1910	730 x 565	110 / 115	185	350° C	320

NTGAS-PV95C



NTGAS-RO85



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Gracias al sistema de regulación de altura de la **parrilla vasca NTGAS** la convierte en una de las más funcionales del mercado, permitiendo jugar con los tiempos de cocción y braseado, mientras la rejilla superior mantiene los alimentos ya cocinados a la temperatura óptima.

La **robata NTGAS** trabaja exclusivamente con carbón, lo que permite cocinar los alimentos a la vez que los impregna del característico aroma a barbacoa.

Gracias a su diseño permite cocinar a varias alturas y diferentes temperaturas al estilo japonés pequeños bocados, ya sean brochetas, carne, pescado, verduras o marisco.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

**NTGAS' Basque grill** height adjustment system makes it one of the most functional on the market. It facilitates regulation of cooking and braising times while cooked food is kept warm on the top rack at the optimum temperature.

**NTGAS robata grills** work exclusively with charcoal, allowing food to be cooked with a typical barbecue aroma.

Its design allows cooking of small bites, either skewers, meat, fish, vegetables or seafood at various heights and at different temperatures just as Japanese style cuisine.

### PARRILLA VASCA SOBREMESA / TABLETOP BASQUE GRILL

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Peso (kg) Weight (kg)
-----------------	---------------------------------------	--------------------------

NTGAS-PV95	1150 x 700 x 900	100
------------	------------------	-----

Estándar Negro - Opción Inoxidable / Standard Black - Optional Inox

### PARRILLA VASCA + CAJÓN / BASQUE GRILL + DRAWER

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Peso (kg) Weight (kg)
-----------------	---------------------------------------	--------------------------

NTGAS-PV95C	1150 x 700 x 1510	140
-------------	-------------------	-----

Estándar Negro - Opción Inoxidable / Standard Black - Optional Inox

### ROBATA -brasa japonesa- / ROBATA -Japanese grill-

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Peso (kg) Weight (kg)
-----------------	---------------------------------------	--------------------------

NTGAS-RO85	850 x 450 x 730	82
------------	-----------------	----

NTGAS-RO85B	850 x 650 x 730	130
-------------	-----------------	-----

NTGAS-RO120	1200 x 450 x 730	90
-------------	------------------	----

NTGAS-RO120B	1200 x 650 x 730	150
--------------	------------------	-----

Las barbacoas de brasa abierta NTGAS tienen las mismas funciones que los hornos de brasa, pero además permiten al cocinero tener un control visual del asado. Están pensadas para aquellos chefs que exigen óptimos resultados en todos sus platos, se caracterizan por su diseño, robustez y la tecnología aplicada para conseguir el sabor tradicional de las brasas y el carbón.

Las barbacoas de brasa abierta NTGAS han sido creadas para dar servicio a braserías, steak house, restaurantes tradicionales, restaurantes de alta cocina, bares de tapas,..., y cualquier establecimiento del canal Horeca que desee ofrecer un plato tradicional a sus clientes.

NTGAS' open charcoal BBQ offer the same performance as charcoal ovens. In addition, they allow chefs to have a visual control of the BBQ. These BBQ are designed for demanding chefs that expect the best results for all their dishes. They stand out for their design, robustness, applied technology and to assure traditional ember and charcoal flavor.

NTGAS open charcoal BBQ are designed for brasseries, steak houses, traditional restaurants, haute cuisine restaurants, tapas bars, ... and any other Horeca establishment that wishes to offer traditional dishes to its customers.



**Intgas**



- Nuestra barbacoa encastrable utiliza los mismos componentes que nuestros hornos de brasa, añadiendo un aislamiento refractario extra que permiten el uso continuado de la barbacoa a elevadas temperaturas.

- Las barbacoas de brasa abierta NTGAS son versátiles ya que, al ser una parrilla abierta, permite su instalación en diferentes espacios, como elementos neutros de fondo 700mm y 900mm con ancho de 800mm, por su diseño y aislamiento retienen el calor por arriba y permiten concentrar el calor, garantizando una cocción rápida.

- Dispone de 5 niveles de regulación, que le permite brasear el producto a diferentes temperaturas, incluso con una cantidad de brasa mínima.

- Con un regulador de tiro para controlar la combustión de las brasas y un alargador "cardan" que facilita su manejo, y dispone de un cómodo cajón recoge cenizas bajo la parrilla.

- Our drop-in BBQ are amde with the same componentes than our charcoal ovens. In addition, they are provided with an extra refractory insulation that allows a continued use of the BBQ at high temperatures.

- NTGAS' open BBQ are versatile. Installation can be done in different surroundings. Its design allows the BBQ to be installed on top of 700mm and 900mm neutral modular elements with a widht of 800mm. insulation of the BBQ allows heat to be retained and concentrated. Quick cooking is guaranteed.

- The BBQ has 5 levels allowing the food to be grilled at different temperatures, even with a minimum amount of embers.

- NTGAS' BBQ are equipped with a draft regulator t ocontrol ember combustion as well as a "cardan" extension to facilitate handling. They are provided with a comfortable ash drawer under the grill.

BARBACOAS DE CARBÓN ENCASTRABLES p. 130  
Drop-in charcoal BBQ

BARBACOAS DE CARBÓN EN NEUTRO p. 131  
Charcoal BBQ in neutral element



**NOVEDAD**

**NEW**

# 05.2 BARBACOAS DE CARBÓN ENCASTRABLES

DROP-IN CHARCOAL BBQ



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Versión carbón.  
Estructura externa en acero inoxidable soldada y reforzada.  
Aislamiento con piedra refractaria.  
Soporte brasas de fundición.  
Cámara de hierro soldada.  
Control del tiro de combustión (con cardan).  
Cajón recoge cenizas.  
Parrilla superior con varillas de acero inoxidable.  
Regulación parrilla: 5 alturas.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

External structure made of stainless Steel and reinforced with stones.  
Refractory insulation.  
Cast iron ember support.  
Chamber made of welded iron.  
Combustion draft control (with cardan).  
Ash tray.  
Grid with stainless steel rods.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Medida Parrilla Grill dimensions	Alturas Heights
ME/O1-BBQC	695 x 625 x 280/163	620 x 540 mm	623 x 550 mm	5

BBQ CON NEUTRO



05

131

BARBACOAS DE CARBÓN ENCASTRABLES / DROP-IN CHARCOAL BBQ

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Versión carbón.  
Estructura externa en acero inoxidable soldada y reforzada.  
Aislamiento con piedra refractaria.  
Soporte brasas de fundición.  
Cámara de hierro soldada.  
Control del tiro de combustión (con cardan).  
Cajón recoge cenizas.  
Parrilla superior con varillas de acero inoxidable.  
Regulación parilla: 5 alturas.  
Incluye neutro de 700 ó 900 según modelo.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

External structure made of stainless Steel and reinforced with stones.  
Refractory insulation.  
Cast iron ember support.  
Chamber made of welded iron.  
Combustion draft control (with cardan).  
Ash tray.  
Grid with stainless steel rods.  
Includes neutral element of 700 or 900 mm (according to the requested model).

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Plano cocción Cooking surface	Alturas Heights
NT7/BBQC	800 x 730 x 850	590 x 526 mm	5
NT9/BBQC	800 x 900 x 850	590 x 526 mm	5

# LA TRADICIÓN CULINARIA INDIA EN TUS MANOS

## INDIAN CULINARY TRADITION IN YOUR HANDS

Hornos concebidos para la cocina tradicional Hindú.

Tradicionalmente se hacía un agujero en la tierra y poniendo las brasas al fondo. Esta técnica se trasladó a los restaurantes mediante los hornos tandoori modernos.

Ideales para cocinar pan al estilo Hindú, así como carnes, como el pollo tandoor, pescados... Esta forma sana de cocinar puede realizarse en hornos a gas o carbón.

Disponibles en versión taftoon que es más ergonómica, o también decorativos con mosaicos cerámicos.

Ovens conceived for the traditional Hindu cuisine.

Traditionally a hole was made in the ground, and the embers were put on the bottom. This technique was applied in restaurants by means of modern tandoori ovens.

Ideal to cook Hindu bread, as well as meats, the chicken tandoor or fish. This healthy way of cooking can be done in our gas or charcoal ovens.

We have also available a taftoon oven which is more ergonomic or ovens decorated with ceramic mosaics





- Fórmula especial de la mezcla casera del barro.
- Bandeja recoge suciedad extraíble.
- Tapa de acero inoxidable.
- Varillas para cocinar incluidas.

- Special formula of the homemade clay mixture.
- Contains a removable tray to collect waste.
- Stainless steel lid.
- Skewers included.



# 05.3 HORNOS TANDOORI

TANDOORI OVENS

TD-26 TANDOORI GAS



TF-26 TAFTOON GAS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

El Horno Tandoori a Gas, ha sido diseñado para satisfacer las necesidades culinarias de un consumidor exigente, con el sabor tradicional, la salud y el respeto por el medio ambiente.

El horno Tandoori por calentamiento a gas, calienta de forma eficiente las piedras de lava, y la fórmula especial de la mezcla casera del barro hace estos hornos muy resistentes y duraderos.

Fácil de manejar y mantener, con bandeja recoge suciedad extraíble.

Con tapa de acero inoxidable y varillas para cocinar incluidas.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Tandoori gas ovens are designed to satisfy culinary needs of demanding consumers with traditional tastes. Tandoori ovens are suitable for healthy cooking and are respectful with the environment.

Tandoori gas ovens heat the lava stones efficiently. Tandoori ovens are very resistant and durable due to the special formula of the homemade clay mixture.

Easy to operate and maintain. Contains a removable tray to collect waste. Stainless steel lid and skewers included

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Dim. bóveda (mm.) Dim. vault (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Nº quemadores Nº of burners	Gas	Consumo GLP LGP Consumption	Consumo GN NG Consumption
TD-26E	715 x 812 x 880	660	12	1	Natural / GLP-LPG	0,78 kg/h	1,05 m3/h
TD-26C	715x812x880	660	--	0	--	--	--
TF-26	715 x 945 x 1225	660	12	1	Natural / GLP-LPG	0,78 kg/h	1,05 m3/h

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Salseras  
Sauce tank



Set de pinchos  
Set of Rods

TDM-26S TANDOORI GAS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Con la misma forma de fabricación que los tandoori estándar, la nueva serie MOSAICO se fabrica a mano con la posibilidad de realizar diferentes diseños.

El recubrimiento cerámico le da más vistosidad, donde el placer de cocinar se une al diseño.

Ideal para cocina en directo "ShowCooking".

Fácil de manejar y mantener, bandeja recoge suciedad extraíble. Tapa inoxidable y varillas para cocinar incluidas. Arcilla de máxima calidad y recubrimiento cerámico.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

The new series MOSAICO is manufactured following the standard tandoori manufacturing procedure. Handmade, different possible designs.

The ceramic covering makes the oven more elegant. Pleasure of cooking and elegance are joined.

Ideal for live cooking and Show Cooking.

Easy to operate and to maintain. Contains removable tray to collect waist. Stainless steel lid and skewers included. High quality clay and ceramic covering.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Dim. bóveda (mm.) Dim. vault (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Nº quemadores Nº of burners	Gas	Consumo GLP LPG Consumption	Consumo GN NG Consumption
TDM-26S	760 x 870 x 910	660	12	1	Natural / GLP-LPG	0,78 kg/h	1,05 m3/h

\*Bajo Pedido / On request.

# LA COCINA POPULAR CATALANA EN TU COCINA

## POPULAR CATALAN CUISINE IN YOUR KITCHEN

La calçotera barbacoa a gas NTGAS acerca los calçots, este plato típico de la cocina popular catalana, a cualquier cocina profesional con la limpieza de no requerir leña y la versatilidad de poder utilizarla como barbacoa para carnes, embutidos, pescados y demás verduras.

Ya puedes ofrecer a tus clientes una auténtica calçotada y disfrutar de un plato gastronómico delicioso y auténtico.

NTGAS gas BBQ calçoteras zoom in Catalan's typical popular dish in any professional kitchen. Cleanliness is guaranteed since no wood is required. Versatility is a fact as this BBQ can be used to grill meat, fish and any other vegetables as well.

You can now offer your customers authentic calçotadas and enjoy a delicious and authentic gastronomic dish.



**Intgas**



- Mueble en acero INOX.
- Bandeja recoge suciedad extraíble.
- Quemador de alta potencia.
- Parrilla para cocinar calçots incluida.

- Stainless steel structure.
- Removable waste tray.
- High performance burner.
- Grid for calçots included.



NOVEDAD

NEW



# 05.4 CALÇOTERA BARBACOA

CALÇOTERA BBQ

## MOB/O2-CA-BBQG CALÇOTERA BBQ GAS



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alto incremento de la producción de calçots en el restaurante.  
Fabricada en acero inoxidable AISI 304.  
Doble quemador tubular con protección contra salpicaduras.  
Posibilidad de usar como barbacoa utilizando el accesorio.  
Elimina el espacio que se destina para guardar la leña.  
Mejora la limpieza y el mantenimiento.  
La llama emula el efecto leña, conservando el calçot todas sus propiedades y sabor tradicional.  
2 parrillas inox de serie.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

High productivity of calçots and vegetables.  
Made of AISI 304 stainless steel.  
Double tubular burner with splash protection.  
Can be converted into a BBQ with the BBQ accessory.  
No firewood storing space is needed.  
Easy to clean and maintain.  
The flame emulates wood effect and preserves all vegetable nutrients and traditional flavor.  
2 stainless steel grids included.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Nº quemadores Nº of burners	Gas
MOB/O2-CA-BBQG	1870 x 680 x 850	2 x 12	2	Natural / GLP-LPG

## ACCESORIOS / ACCESSORIES



BBQ-P31M



**PRODUCTIVIDAD,  
VERSATILIDAD  
Y LIMPIEZA**

PRODUCTIVITY,  
VERSATILITY AND  
CLEANLINESS





 **Intgas**





6.1 QUEMADORES DE SOBREMESA AP  
AP tabletop burners

144 / 145

6.2 QUEMADORES AP CON BOCAS  
AP cilinder burners

146

6.3 QUEMADORES AP RECTOS O ACODADOS  
AP streight or 90° burners

147

06

# QUEMADORES DE GAS ALTA PRESIÓN USO INDUSTRIAL

HIGH PRESSURE BURNERS FOR INDUSTRY USE

NOVEDAD

NEW

# NTGAS INDUSTRIA. AMPLIA GAMA DE QUEMADORES DE ALTA PRESIÓN PARA LA INDUSTRIA

NTGAS INDUSTRY. WIDE RANGE  
OF HIGH PRESSURE BURNERS  
FOR INDUSTRY




ES15/18470



ES15/18471



ES21/210535



NTGAS pone a tu disposición una amplia gama de quemadores de gas de alta presión, ideales para procesos alimentarios, especialmente para la industria en cocederos de marisco, elaboración de cerveza artesana, cocción de hortalizas para su posterior conserva, churrerías, elaboración de caramelos y almendras garrapiñadas, pero su campo de aplicación se extiende a otros tipos de industria: hornos de cerámica, forja, secaderos de tabaco, calentamiento de metales previo a su manipulación, hornos de fundición, calentamiento de prensas, moldes, estampación, vaciado de depósitos de gas, antorchas, industria auxiliar del sector del automóvil, recubrimientos, etc.

Nuestra amplia experiencia en la fabricación de quemadores atmosféricos nos permite atender cualquier necesidad del mercado, y ahora, con la incorporación de esta completa gama de quemadores, cualquier proyecto es posible. Estos quemadores se destinan a uso industrial y requieren de un proyecto para su instalación y homologación del proceso o máquina diseñada.

NTGAS offers a wide range of high pressure gas burners which are ideal for food processing, especially for industrial seafood cooking, craft beer brewing, vegetable preserves, candy and caramelized almonds. However, the use of these burners is unlimited and can be extended to other types of industries, like ceramic furnaces, forging, tobacco dryers, metal heating, smelting furnaces, press heating, molds, stamping, gas tank emptying, torches, automobile auxiliary industry, coatings, etc.

Our extensive experience in manufacturing atmospheric burners allows us to meet any market need. At present, any project is possible with this complete range of burners. High power atmospheric burners are intended for industrial use and require a project for installation and approval of the designed process or machine.



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Quemador atmosférico para uso industrial.  
Gas: Butano/Propano (GLP).  
Con válvula de seguridad y piloto.  
Acabado en fundición GG20 y pintura negra anticorrosiva.  
**Requiere proyecto tipo único para su homologación e instalación como parte integrante de la misma.**

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Atmospheric burners for industrial use.  
Gas: Butane or propane (LPG).  
With safety valve and pilot.  
Made of laminated graphite GG20 cast iron and black anti-corrosive paint finish.  
**For industry. Requires certification and installation project for EC-approval.**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Corona (mm) Ring Ø (mm)	Válvulas Valves	Presión máxima Maximum pressure
NTGAS CM AP	623 x 355 x 230	Según presión Depending on pressure	250	1	1,5 : 1,7 bar



P31 AP



06

145

HORNOS DE CONVECCIÓN / CONVECTION OVENS

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Quemador atmosférico para uso industrial.  
Gas: Butano/Propano (GLP).  
Con válvula de seguridad y piloto.  
Acabado en fundición GG20 y pintura negra anticalórica.  
**Requiere proyecto tipo único para su homologación e instalación como parte integrante de la misma.**

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Atmospheric burners for industrial use.  
Gas: Butane or propane (LPG).  
With safety valve and pilot.  
Made of laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.  
**For industry. Requires certification and installation project for EC-approval.**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Ring Ø (mm)	Válvulas Valves	Presión máxima Maximum pressure
NTGAS P31 AP	790 x 480 x 230	Según presión Depending on pressure	Ext. 450 / Int. 230	2	1,5 : 1,7 bar

6.2

QUEMADORES AP CON BOCAS  
AP cylinder burners

AP-4B-IN



AP-6B-IN



AP-8B-IN



Modelo Model	Dimensiones mm Dimensions mm	Potencia kCal/h Power kCal/h	Gas	Presión Pressure
AP-4B-IN	600 x D150 x H135	20.000	GLP	0,5 : 1,7 bar
AP-6B-IN	600 x D150 x H135	30.000	GLP	0,5 : 1,7 bar
AP-8B-IN	600 x D150 x H135	40.000	GLP	0,5 : 1,7 bar

AP-1B-AL



AP-1B-CODO



AP-1B-RECTO



Modelo Model	Dimensiones mm Dimensions mm	Potencia kCal/h Power kCal/h	Gas	Presión Pressure
AP-1B-CODO	430 x D33 x H210	50.000*	GLP	0,5 : 1,7 bar
AP-1B-RECTO	275 x D33 x H70	50.000*	GLP	0,5 : 1,7 bar
AP-1B-AL	520 x D120 x H105	30.000	GLP	0,5 : 1 bar

\* Otras potencias bajo pedido (11.000 / 25.000 / 75.000 kCal/h)

\* Other powers on request (11.000 / 25.000 / 75.000 kCal/h)

**Intgas**



**Beelonia**





7.1

AHUMADORES  
Smoke ovens

152 / 159

7.2

CÁMARAS DE SECADO Y COCCIÓN  
Drying and boiling cabinets

160 / 161

7.3

BARBACOAS CIRCULARES Y ESPETEROS PROFESIONALES  
Circular and professional barbecues, fish skewers

162 / 163

07

# PRODUCTOS BEELO니아

\_DISTRIBUIDOR OFICIAL

BEELO니아 PRODUCTS  
\_OFFICIAL DISTRIBUTOR

**AHUMADO AL ESTILO  
TRADICIONAL ALEMÁN  
PARA LA COCINA  
MÁS INNOVADORA**

---

**TRADITIONAL  
GERMAN SMOKING  
STYLE FOR  
INNOVATIVE KITCHENS**





En NTGAS estamos especializados en la comercialización de equipos profesionales de alta calidad.

NTGAS les ofrece una nueva gama de equipos novedosos de alta resistencia para el ahumado, secado, maduración y cocción de alimentos.

NTGAS ha llegado a un acuerdo de distribución en exclusiva con la empresa Beelonia. Desde hace ya más de 125 años, este fabricante alemán desarrolla cuidadosamente y conforme a las demandas de sus clientes equipos de ahumado que no solo convencen de inmediato por todas sus ventajas, sino por el uso de los mismos año tras año. Beelonia se destaca por su servicio personalizado.

Aventúrese en el mundo del ahumado, secado, maduración y cocción con NTGAS.

NTGAS specializes in commercializing high range professional kitchens.

NTGAS offers you a new range of highly resistant and innovating equipment for smoking, drying, aging and cooking foodstuffs.

NTGAS has come to an exclusive distribution agreement with the company Beelonia. For more than 125 years, this German manufacturer has been developing smoke ovens very carefully and according to their customers demands. The equipments' advantages convince potential users immediately as well as a long term use. Beelonia stands out for its personalized service.

Venture into the world of smoking, drying, aging and cooking with NTGAS.



**Beelonia**

**ntgas**



## SMOKY 2



Hornos de ahumado pequeños y económicos, ideales para principiantes.

Muy fáciles de utilizar, están pensados tanto para uso doméstico, pasatiempo y comercial, así como para celebraciones y jornadas gastronómicas.

Excelente para ahumar y guisar pequeñas cantidades de pescado, carne, caza y aves de corral. El tiempo de ahumado y cocción es de aproximadamente 30 min. dependiendo del tipo de alimento.

Small and economic smoke ovens. Ideal for beginners.

Very easy to use. For domestic and commercial use, hobby as well as for celebrations and gastronomic dinners.

Excellent for smoking and cooking small quantities of fish, meat, game and poultry. Smoking time is approximately 30 min depending on the kind of food to be smoked.

## COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Rejilla.
- Bandeja recoge grasas.
- Bandeja para serrín.
- Acero inoxidable especial a prueba de calor.
- Termostato regulado.
- Dos posiciones de cocción: superior e inferior.
- Patas regulables.
- Radiador tubular de acero inoxidable.
- Asa aislada.

## COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Grill.
- Sawdust tray.
- Special heat-resistant stainless steel.
- Regulated thermostat.
- Two cooking positions: superior and inferior.
- Drip tray.
- Adjustable legs.
- Tubular stainless steel radiator.
- Isolated handle.

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Acabado Finish	Sistema calentado Heating system	Potencia (kW) Power (kW)	Capacidad (piezas) Capacity (pieces)	Rejillas Grills	Tensión Voltage	Peso (kg) Weight (kg)
SMOKY 2	1120	540 x 340 x 260	A. Inox / S. steel	Eléctrico / Electric	1,5	6	1	I+N~230V	14



CHEF 1



El modelo Chef 1 es adecuado para uso profesional, ideal para restaurantes. Un horno de ahumado especial para pescado, caza, aves y carne.

Permite 3 tipos de cocción: bajo presión, cocinado y ahumado rápido, un método de ahumado especial.

Con control digital con valor real y deseado, y conexión para salida de gases.

La altura interior hace que este horno de ahumado sea idóneo para el ahumado de costillas.

Chef 1 model is suitable for professional use and ideal for restaurants. A special oven to smoke fish, game, fowl and meat.

Allows 3 types of cooking: low pressure, quick cooking and smoking, a special smoking method.

Digital control with real and programmed values. Outlet gas connection.

The inside height makes this smoke oven suitable for smoking ribs.

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Caja y puerta con doble pared.
- Cerradura aislada (asa).
- 3 estantes.
- Con temporizador.
- Cantos interiores redondeados para una óptima distribución del humo.
- Limpieza fácil y rápida.
- Patas regulables y antideslizantes.
- Fabricado completamente en acero inoxidable.
- Incluye 3 rejillas para truchas.
- Accesorios opcionales: rejilla lisa para filetes (1218).

COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Box and door with double wall.
- Contains 3 grills for trouts.
- Timer.
- Easy and quick cleaning.
- Adjustable and antislip legs.
- Isolated lock (handle).
- Entirely made of stainless steel.
- Optional accessories: smooth grill for fillets (1218).
- Rounded inside edges for an optimum distribution of the smoke.
- 3 shelves.

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Acabado Finish	Sistema calentado Heating system	Potencia (kW) Power (kW)	Capacidad (piezas) Capacity (pieces)	Alturas Levels	Tensión Voltage
CHEF 1	1101	420 x 620 x 650	A. Inox / Stainless Steel	Eléctrico / Electric	1,4	18	3	I+N~230V



## SMOKY 4



## SMOKY 5



## SMOKY 6



Hornos de ahumado pequeños/medianos económicos, ideales para principiantes.

Su construcción especial asegura que no gotee grasa sobre la fuente de calor.

Gracias a la disposición y la construcción de la bandeja recoge-grasas y el sistema de calentamiento (madera, electricidad o gas) se garantiza siempre una buena distribución del humo dentro del horno, humo totalmente libre de hollín. La eficacia de este sistema ha sido probada durante más de 40 años.

Small/medium economic smoke ovens. Ideal for beginners.

Its special construction avoids grease dripping on the heat source.

A good distribution of the smoke inside the oven, totally soot free is guaranteed thanks to the disposal and construction of the drip tray and heating system (wood, electricity or gas). Effectiveness of this system has been proved during more than 40 years.

## COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricados totalmente en acero inoxidable.
- Multienergía: puede calentarse con madera, gas o electricidad.
- Termómetro grande.
- Asa aislada.
- Bandeja recoge-grasas.
- Salida chimenea de  $\varnothing 130$  mm
- Regulación de salida de humos.

## COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Entirely made of stainless steel.
- Multienergy: can be heated with wood, gas or electricity.
- Big thermometer.
- Drip tray.
- Chimney outlet:  $\varnothing 130$  mm.
- Isolated handle.
- Regulated smoke outlet.

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Acabado Finish	Sistema calentado Heating system	Potencia (kW) Power (kW)	Capacidad Capacity	Rejillas Grills	Gas	Tensión Voltage	Peso (kg) Weight (kg)
SMOKY 4	1140	380 x 500 x 800	A. Inox S. steel	Madera / Wood	-	10	3	-	-	19
	1140 + 1267			Gas	3,5 kW			Natural / GLP-LPG	-	
	1140 + 1268			Eléctrico / Electric	2,5 kW			-	I+N~230V	
SMOKY 5	1145	380 x 500 x 1000	A. Inox S. steel	Madera / Wood	-	18	3	-	-	21
	1145 + 1267			Gas	3,5 kW			Natural / GLP-LPG	-	
	1145 + 1268			Eléctrico / Electric	2,5 kW			-	I+N~230V	
SMOKY 6	1160	380 x 500 x 1250	A. Inox S. steel	Madera / Wood	-	25	3	-	-	25
	1160 + 1267			Gas	3,5 kW			Natural / GLP-LPG	-	
	1160 + 1268			Eléctrico / Electric	2,5 kW			-	I+N~230V	

## ACCESORIOS / ACCESSORIES



Quemador de Gas  
Gas burner



Quemador eléctrico  
Electric Burner



Puerta de cristal  
Glass door



EN TODA LA GAMA  
IN A WHOLE RANGE

PROFESIONALES MEDIANOS  
Medium Professional

AHUMADORES  
Smoke Ovens

7.1

F1



F2



F2 70



F2 70/60



Hornos de ahumado profesionales disponibles para madera, gas y electricidad. Su construcción especial asegura que no gotee grasa sobre la fuente de calor. La altura disponible para el ahumado es de 600 mm (F1), 1200 mm (F2, F2 70).

Professional smoke ovens can work with wood, gas and electricity. Its special construction avoids grease dripping on the heat source. Height available for smoking is 600mm (F1) and 1200 mm (F2, F2 70).

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricados en acero inoxidable, galvanizado / galvanized o inox adamascado.
- Multienergía: puede calentarse con madera, gas o electricidad.
- Termómetro grande.
- Bandeja recoge grasas.
- Bandeja condensación agua.
- Salida chimenea de ø130 mm
- Opción puesta cristal (F2 70).

COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Made of stainless steel, galvanized or marbled stainless steel.
- Big Thermometer.
- Multi-energy: works with wood, gas or electricity.
- Drip tray.
- Water condensation tray.
- Chimney outlet ø130 mm.
- Optional: glass door (F2 70).

Ver tabla descriptiva en página siguiente. / See descriptive table on next page.

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Puerta de cristal  
Glass door



Supletorio para salmón  
Salmon attachment

Con el ahumado en frío, la temperatura del horno oscila entre los 25° y 35°C necesarios para ahumar salami, jamón, panceta,... Esta temperatura es demasiado alta para ahumar salmón.

Oven temperature for cold smoking of salami, ham, bacon,... ranges from 25° to 35°C. These temperatures are too high to smoke salmon though.



F5



F6



F6 100



Hornos de ahumado profesionales que destacan por su comodidad de manejo y trabajo, y una relación calidad precio óptima. Equipos compactos que necesitan poco espacio.

Permiten el ahumado de alimentos de alta calidad a un costo muy bajo.

Los modelos F4, F5, F6 y F6-100 disponen de una campana para la extracción de humo (ver foto). Los modelos F3 a F6-100 están también disponibles con puerta de cristal e iluminación.

Professional smoke ovens, easy to use and work with. Optimum quality price ratio. Compact equipments that need little space.

Allow to smoke high quality food at a low cost price.

Models F4, F5, F6 and F6-100 are equipped with a hood to extract the smoke (see photo). Models F3 to F6-100 are also available with a glass door and lighting.

#### COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Gran capacidad
- Tiempo de ahumado: aprox. 12 a 14 horas.
- La temperatura no sube debido al calor del serrín.
- Su construcción permite la producción de alimentos de alta calidad (ahumado en frío). Solo en F5 GAS, F6 Y F6/100.
- Disponible con refrigeración.

#### COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Big capacity.
- Approx. smoking time: 12 to 14 hours.
- Temperature does not go up due to sawdust heat.
- Construction allows high quality food production (cold smoking). Only with F5 gas model, F6 Y F6/100.
- Available with cooling system.

#### OPCIONES

- Cuadro de mandos a derecha o izquierda.
- Bisagras de la puerta a la derecha o a la izquierda
- 1181\_ Ventilador de circulación.
- Convección: F2-70 a F6
- Carro de ahumado 1180 para F4, F5 y F6, excepto F3. F6-100 contiene carro de serie.
- Generador de humo madera 597 para F3 a F6-100.
- Generador de humo eléctrico 598 para F3 a F6-100.
- Conexión de entrada de humo a la derecha, izquierda o detrás.
- Horno de ahumado eléctrico F4 a F6-100 disponible con refrigeración (hasta +10°C).

#### OPTIONS

- Buttons at the right or at the left.
- Door hinges at the right or at the left.
- 1181 - Air Circulation fan
- Convection: F2-70 to F6
- Smoke trolley 1180 for F4, F5 and F6, except for F3, F6-100 (contains standard trolley)
- Wood smoke generator 597 for F3 to F6-100.
- Electric smoke generator 598 for F3 to F6-100.
- Smoke entry connection at the right, left or at the rear.
- Electric smoke oven F4 to F6-100 available with cooling system (up to + 10°C).



Modelo Model	Ref. Ref.	Acabado Finish	Sistema calentado Heating system	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Cap. Pescado Fish capacity	Cap. Carne Meat capacity	Gas	Tensión Voltage	Peso (kg) Weight (kg)
F1	1111	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	500 x 400 x 1000	-	10 - 20	8 - 10	-	-	34
	1112		Electricidad / Electric		2,5			I+N~230V		
	1113		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	
F2	1121	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	500 x 400 x 1500	-	30 - 35	20 - 25	-	-	47
	1122		Electricidad / Electric		2,5			I+N~230V		
	1123		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	
F2 70	1171	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	700 x 400 x 1500	-	45 - 60	30 - 40	-	-	54
	1172		Electricidad / Electric		5,8			II- I+N~400V		
	1173		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	
F2 70 / 60	11716	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	700 x 600 x1500	-	65 - 80	50 - 65	-	-	62
	11726		Electricidad / Electric		5,8			II- I+N~400V		
F4	1141	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	1030 x 700 x 1800	-	220 - 230	150 - 160	-	-	160
	1142		Electricidad / Electric		11,6			II- I+N~400V		
	1143		Gas		20,9			Natural / GLP- LPG	-	
F5	1151	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	1030 x 800 x 1800	-	260 - 280	180 - 190	-	-	175
	1152		Electricidad / Electric		11,6			II- I+N~400V		
	1153		Gas		20,9			Natural GLP-LPG	-	
F6	1161	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	1030 x 800 x 2000	-	340- 360	220 - 230	-	-	190
	1162		Electricidad / Electric		11,6			II- I+N~400V		
	1163		Gas		20,9			Natural GLP-LPG	-	
F6 100	116210	A. Inox / S. steel	Electricidad / Electric	1060 x 1170 x 2000	11,6	400 - 420	250 - 260	-	II- I+N~400V	210
	116310		Gas		20,9			Natural GLP-LPG	-	

## SUPERMARKT



El horno de ahumado ofrece ahumado excepcional.

La decoración del horno, la ventana de visualización y la iluminación interior convierten a este horno en una atracción en acontecimientos exclusivos. El público se siente inevitablemente atraído por este horno, especialmente en fiestas, celebraciones, mercadillos medievales, ferias, aniversarios, conmemoraciones,..., así como en el jardín de casa.

En cuanto a su uso comercial, el horno resulta siempre un equipamiento interesante y atractivo para los clientes y redonda en un aumento del volumen de negocios.

Puede calentarse con madera, gas o electricidad. La versión eléctrica lleva instalado el termostato.

## SUPERMARKT RUSTICAL



The smoke oven offers outstanding smoking at special events.

The oven's decoration, glass display and internal lighting transform this smoke oven into an attraction in exclusive happenings. The public feels inevitably attracted to this oven, especially in parties, celebrations, medieval markets, fairs, anniversaries, commemoration, ... as well as in your home garden.

As for its commercial use, this smoke oven always results to be an interesting and attractive equipment for customers and allows the company to increase its sales turnover.

Can work with wood, gas or electricity. The electric version is equipped with a thermostat.

## COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricado en acero inoxidable lacado.
- Multienergía: puede calentarse con madera, gas o electricidad.
- Termómetro grande.
- Bandeja recoge grasas.
- Bandeja condensación agua.
- Salida chimenea de Ø130 mm.

## COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Made of lacquered stainless steel.
- Big Thermometer.
- Multi-energy: works with wood, gas or electricity.
- Drip tray.
- Water condensation tray.
- Chimney outlet Ø130 mm.

SUPERMARKT CAMPANA



SUPERMARKT XXL



El horno de ahumado rústico para eventos especiales ofrece ahumado excepcional.

La decoración del horno, la ventana de visualización y la iluminación interior convierten a este horno en una atracción en acontecimientos exclusivos. El público se siente inevitablemente atraído por este horno, especialmente en fiestas, celebraciones, mercadillos medievales, ferias, aniversarios, conmemoraciones,..., así como en el jardín de casa.

En cuanto a su uso comercial, el horno resulta siempre un equipamiento interesante y atractivo para los clientes y redundará en un aumento del volumen de negocios.

Puede calentarse con madera, gas o electricidad. La versión eléctrica lleva instalado el termostato.

The smoke oven offers outstanding smoking at special events.

The oven's decoration, glass display and internal lighting transform this smoke oven into an attraction in exclusive happenings. The public feels inevitably attracted to this oven, especially in parties, celebrations, medieval markets, fairs, anniversaries, commemoration, ... as well as in your home garden.

As for its commercial use, this smoke oven always results to be an interesting and attractive equipment for customers and allows the company to increase its sales turnover.

Can work with wood, gas or electricity. The electric version is equipped with a thermostat.

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Acabado Finish	Sistema calentado Heating system	Potencia (kW) Power (kW)	Tensión Voltage
Rustikal	1174	800 x 990 x 1700	A. Inox-Lacado S. steel-Lacquered	Madera / Wood	-	--
	1176			Gas	20,9	Natural GLP-LPG
SUPERMARKT	11751	700 X 600 X 1900	Lacado Lacquered	Electricidad / Electric	5,8	III+N~400V
SUPERMARKT-RUSTIKAL	11752	870 X 900 X 2100	Lacado Lacquered	Electricidad / Electric	5,8	III+N~400V
SUPERMARKT-CAMPANA	11753	700 X 900 X 2300	Lacado Lacquered	Electricidad / Electric	7	III+N~400V
SUPERMARKT XXL	1142-XXL	1620 X 700 X 2250	Lacado Lacquered	Electricidad / Electric	11,6	III+N~400V

KR6



Las cámaras de cocción KR6 y KR6-100 están concebidas para empresas pequeñas y medianas.

Estas cámaras están fabricadas totalmente en acero inoxidable.

Con las cámaras de cocción obtendrá el clima apropiado para la preparación de sus salchichas y otros alimentos. El modo de trabajo y la funcionalidad fiable facilitan el trabajo y garantizan una calidad alta y constante.

El proceso de cocción es dirigido de forma totalmente automático.

Las cámaras de cocción están también disponibles con puerta de cristal e iluminación.

Cooking cabinets KR6 and KR6-100 are developed for small and medium companies.

Made entirely of stainless steel.

An appropriate climate for your sausages and other foodstuffs is no longer a problem with these cooking cabinets. Its working method and reliable functionality facilitate work and guarantee a high and constant quality.

The cooking process is directed fully automatically.

Cooking cabinets are also available with glass door and lighting.

### COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Acero inoxidable.
- Listo para conectar.
- Doble pared, aislamiento.
- Refrigerante: R 134 a.
- 8 niveles de ahumado.
- Accesorio refrigeración amovible con altura 500 mm.
- Conexión de agua a la izquierda 1/2".

#### CONTROL POR ORDENADOR:

- Ventilador de circulación.
- Visualización de valores.
- Tiempo de espera y tiempo de proceso.
- Temperatura hasta aprox. 25°C.
- Humedad relativa hasta aprox. 95%.

### COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Stainless steel.
- Ready to connect.
- Double wall, isolation.
- Refrigerant: R134 a.
- 8 smoking levels.
- Removable refrigerating accessory with height of 500 mm.
- Water connection at the left 1/2".

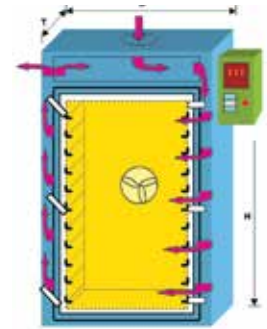
#### COMPUTER CONTROL:

- Circulating fan.
- Value display.
- Waiting time and processing time.
- Temperature up to 25°C.
- Relative humidity up to approx. 95%.

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Acabado Finish	Potencia (kW) Power (kW)	Alturas Levels	Conexión de agua Water connection	Tensión Voltage
KR6	1165	1070 x 800 x 2100	A. Inox / S. steel	2,5	8	1/2"	I+N~230V
KR6-100	1166	1060 x 1170 x 2100		2,5	8	1/2"	I+N~230V



TF2, TF3, TF4, TF5 & TF6/100



Cámaras de secado aptas para fruta, verdura, especias, setas, pastas, carnes y salchichas.

Las cámaras de secado funcionan con flujo cruzado. Se genera una corriente de aire uniforme por lo que se consigue un secado óptimo.

Las bisagras de la puerta pueden instalarse a la derecha o a la izquierda según requiera el cliente. Cámara con carro bajo pedido.

Drying cabinets are suitable to dry fruit, vegetables, spices, mushrooms, pasta, meat and sausages.

Drying cabinets work with a crossflow. A uniform airstream guarantees an optimum drying.

Door hinges can be installed at the right or at the left according to the customers demand. Trolley available on request.

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Medidas bandeja (mm) Sizes tray (mm)	Alturas Levels	Ventiladores Fans	Temp. máx. Max. Temp.	Conexión Connection
TF2	11722	700 x 500 x 1700	5	590 x 450	15	1	70°C	I+N~230V
TF3	117262	700 x 700 x 1700	5	590 x 600	15	1	70°C	I+N~230V
TF4	11422	1030 x 700 x 2000	7,5	900 x 650	20	2	70°C	III+N~400V
TF5	11522	1030 x 800 x 2000	7,5	900 x 750	20	2	70°C	III+N~400V
TF6/100	11622210	1040 x 1130 x 2300	9	900 x 1130	25	3	70°C	III+N~400V

## BARBACOA CIRCULAR / CIRCULAR BARBECUES



Las barbacoas circulares basculantes Beelonia están diseñadas para ofrecer el máximo rendimiento. El tubo circular exterior da estabilidad a la barbacoa y evita el contacto directo con la bandeja caliente que contiene las brasas. El palo de suspensión extraíble permite usar la base como hoguera y crear así un ambiente agradable. La parrilla y el palo de suspensión están conectados con una unión giratoria por lo que la parrilla puede girarse 360°C.

El diseño innovador asegura la estabilidad de la barbacoa. El conjunto comprende una bandeja con un espesor de 5 mm y una parrilla de hierro fundido que gracias a su construcción y disposición facilita una óptima combustión de las brasas.

El cajón para cenizas instalado debajo de la bandeja permite eliminar las cenizas de forma rápida y sencilla.

La parrilla puede extraerse para limpiar mediante un asa.

Beelonia's circular swing barbecues are designed to offer a maximum performance. The external circular tube gives stability to the barbecue and avoids direct contact with the hot tray containing the ember. The removable suspension pole allows to use the base tray as a fire tray and create thereby a friendly atmosphere. Grill and suspension pole are connected with a rotating joint and hence can rotate 360°C.

The innovative design ensures the barbecue's stability. This barbecue contains a 5mm thick tray and a cast iron grill. The grill's constructions and disposition facilitate an optimum combustion of the ember.

The ash drawer installed underneath the tray allows a quick and easy elimination of the ashes.

Grill can be removed for cleaning with a handle..

## ACCESORIOS ESPECIALES

- Puede suministrarse para funcionar con gas y piedras volcánicas.
- Provistas de dos zonas calientes (regulables individualmente) que a su vez originan una tercera zona para mantener los alimentos calientes.
- Ruedas con frenos.
- Iluminación en el palo de suspensión.
- Soporte para espetos (para pescado).
- Soporte para espadas (para carne).
- Espada giratoria con motor, bandeja recoge grasas y pinchos.
- Cazuela de acero inox. con capacidad para 30 litros y tapadera.

## SPECIAL ACCESSORIES

- Can work with gas and lava stones
- Two hot areas (individually adjustable) that originate a third area to maintain food warm.
- Wheels with brakes
- Lighting on suspension pole
- Skewer support (for fish) and sword support (for meat)
- Motorized rotating sword, drip tray and rods
- 30 Liter stainless steel pot with lid

## ACCESORIOS / ACCESSORIES



Soporte espeto  
Skewer support



Espada giratoria  
Rotating sword



Iluminación  
Lighting



Olla con tapadera  
Pot with lid



Quemador lava-gas  
Lava-gas burner

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt x Alt Susp. (mm) L x W x H (mm)
1000	9110	1270 x 1000 x 530 x 1890
1200	9112	1470 x 1200 x 530 x 1950
1400	9114	1670 x 1400 x 530 x 2010
2000	9120	2270 x 2000 x 530 x 2190

## PIEDRA VOLCÁNICA / LAVA STONES



Los espeteros Beelonia están fabricados totalmente en acero inoxidable.

La inclinación de los alimentos puede ajustarse de forma continua.

Todos los espeteros son móviles.

Beelonia's fish skewer grills are entirely manufactured in stainless steel.

Inclination of the skewers can be adjusted continuously.

All fish skewer grills are movable.

### COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 8 niveles, altura interior: 900 mm (F6) y 1000 mm (F6 100).
- Medidas carro: 900 mm de ancho por 800 mm profundo.
- Gran capacidad.
- Tiempo de ahumado: aprox. 12 a 14 horas.
- La temperatura no sube debido al calor del serrín.
- La construcción permite la producción de alimentos de alta calidad (ahumado en frío).
- Disponible con refrigeración.

### COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

- 8 levels, internal height: 900mm (F6) and 1000mm (F6 100).
- Allows high quality food production (cold smoking).
- Sizes trolley: 900mm wide x 800mm deep.
- Available with cooling system.
- Big capacity.
- Smoking time: approx 12 to 14hours.
- Temperature does not go up due to sawdust heat.

Modelo Model	Ref. Ref.	Con cubierta With roof	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Gas-lava con cubierta Gas-Lava with roof	Potencia (kW) Power (kW)	Espadas Swords	Gas
ST1	9601	No	1000 x 450 x 950	Carbon / Charcoal	25	12	-
	9604	Si / Yes	1000 x 450 x 1900	Gas-Lava / Lava Gas			-
	96043						Natural / GLP-LPG
ST2	9602	No	1400 x 450 x 950	Carbon / Charcoal	28	18	-
	9605	Si / Yes	1400 x 450 x 1900	Gas-Lava / Lava Gas			-
	96053						Natural / GLP-LPG
ST3	9603	No	1800 x 450 x 950	Carbon / Charcoal	35	24	-
	9606	Si / Yes	1800 x 450 x 1900	Gas-Lava / Lava Gas			-
	96063						Natural / GLP-LPG

Modelos y combinaciones a consultar / Models and combinations on request

### ACCESORIOS / ACCESSORIES



Espeto / Skewer

Espada / Sword

**Intgas**







**08**

<b>8.1</b>	LÍNEA MODULAR SNACK Modular SNACK line	166 / 177
<b>8.2</b>	LÍNEA NT600 NT600 line	178 / 189
<b>8.3</b>	HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS Electric pizza ovens	190 / 193
<b>8.4</b>	LÍNEA NT700 NT700 line	194 / 209
<b>8.5</b>	LÍNEA NT900 NT900 line	210 / 221

# LÍNEA MODULAR SNACK<sup>(1)</sup> - NT600<sup>(1)</sup> HORNOS PIZZA<sup>(2)</sup> NT700<sup>(2)</sup> - NT900<sup>(2)</sup>

MODULAR SNACK - NT600  
ELECTRIC PIZZA OVENS - NT700 - NT900 LINE

(1) EN STOCK / IN STOCK (2) BAJO PEDIDO / ON REQUEST

La amplia gama modular Snack es una opción ideal para la realización de comida rápida y para la elaboración de grandes platos a pequeña escala.

La amplia selección de modelos y opciones, es debida a la creación de una línea personalizada con una configuración compacta.

La gran variedad de especificaciones técnicas de los productos SNACK ofrece la solución adecuada de acuerdo con para la necesidad del cliente en un lugar concreto.

El resultado de más de 20 años de experiencia en la fabricación de equipos Snack es una gama de producto con la calidad y la fiabilidad deseada por el cliente.

Our wide modular Snack line is the ideal option to prepare fast food as well as special dishes on small scale.

Numerous models and options are possible thanks to this personalized creations with compact configurations.

Adequate solutions according to customer's needs in the right place are possible thanks to the big variety of technical specifications.

The result of more than 20 years manufacturing SNACK equipment is a range of products made according to the customer's quality and reliability requests.



ES15/18470



ES15/18471



ES21/210535

- Cubas GN embutidas para un fácil mantenimiento.
- Planchas de hierro o cromoduro.
- Elección de parrillas de pescado o carne.
- Pressed GN basins for easy maintenance.
- Iron or chromed surface griddles
- Choice of grills for fish or meat.

- 01** | p. 168 **PLANCHAS ELÉCTRICAS**  
Electric griddle plates
- 02** | p. 169 **PLANCHAS DE GAS**  
Gas griddle plates
- 03** | p. 170-171 **FREIDORAS ELÉCTRICAS**  
Electric fryers
- 04** | p. 172 **PARRILLAS PANINI E INDUCCIÓN**  
Panini Grills & Induction
- 05** | p. 173 **PARRILLAS DE PIEDRA DE LAVA GASGAS**  
Gas lava stone grills
- 06** | p. 174 **BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS**  
Electric bains-marie
- 07** | p. 175 **BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS CON CARRO Y CON CARRO CERRADO (\*BAJO PEDIDO)**  
Electric bain-marie trolleys & closed trolleys (\*on request)
- 08** | p. 176 **CALIENTA PLATOS**  
Hot cupboards
- 09** | p. 177 **MÁQUINAS DE PERRITOS CALIENTES**  
Hot dog machines

**EN STOCK**  
**IN STOCK**

FTH 30 E



FTRC 30 E



FTH 60 E



FTHRC 60 E



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Ancho estándar GN de 33, 66 Y 99 cm.  
1, 2 o 3 zonas de coccion independiente.  
Superficie lisa, ranurada o combinada.  
Opcion cromoduro.  
Cajon recoge grasa de 1,5 l.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC Approval.  
GN standard width of 33, 66 & 99cm.  
1, 2 or 3 independent cooking zones.  
Smooth, ribbed or combined plate surfaces.  
Hard-chrome option for each type of plate available.  
Waste drawer of 1,5 litres.

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Espesor placa Plate thickness (mm)	Acabado Surface	Material Material	Regulación temp. Temp. regulation	Tension Voltage
FTH 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	I+N~230V
FTHC 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Liso / Smooth	Cromo Chromed	50° - 300° C	I+N~230V
FTR 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	I+N~230V
FTRC 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Ranurado / Ribbed	Cromo Chromed	50° - 300° C	I+N~230V
FTH 60 E	660 x 540 x 220	6	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTHC 60 E	660 x 540 x 220	6	10	Liso / Smooth	Cromo Chromed	50° - 300° C	III+N~400V
FTHR 60 E	660 x 540 x 220	6	10	½ Liso ½ Ranurado / ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTHRC 60 E	660 x 540 x 220	6	10	½ Liso ½ Ranurado / ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo Chromed	50° - 300° C	III+N~400V
FTH 90 E	990 x 540 x 220	9	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTHC 90 E	990 x 540 x 220	9	10	Liso / Smooth	Cromo Chromed	50° - 300° C	III+N~400V



FTH 30 G



FTRC 30 G



FTH 60 G



FTHRC 60 G



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Homologación CE.  
Ancho estándar GN de 33, 66 y 99 cm.  
1, 2 o 3 zonas de cocción independiente.  
Superficie lisa, ranurada o combinada.  
Opción cromoduro.  
Cajón recoge grasa de 1,5 l.  
Gas natural o butano/Propano (GLP).

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

EC Approval  
GN standard width of 33, 66 & 99cm.  
1, 2 or 2 independent cooking zones.  
Smooth, ribbed or combined plate surfaces.  
Hard-chrome option for each type of plate available.  
Waste drawer of 1,5 litres.  
Connecting nozzles for both natural gas and propane / LPG.

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Espesor placa Plate thickness (mm)	Acabado Surface	Encendido Ignition	Gas	Material Material
FTH 30 G	330 x 600 x 220	4	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Hierro / Iron
FTHC 30 G	330 x 600 x 220	4	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Cromo / Chromed
FTR 30 G	330 x 600 x 220	4	10	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Hierro / Iron
FTRC 30 G	330 x 600 x 220	4	10	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Cromo / Chromed
FTH 60 G	660 x 600 x 220	8	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Hierro / Iron
FTHC 60 G	660 x 600 x 220	8	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Cromo / Chromed
FTHR 60 G	660 x 600 x 220	8	10	½ Liso ½ Ranurado / ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Hierro / Iron
FTHRC 60 G	660 x 600 x 220	8	10	½ Liso ½ Ranurado / ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Cromo / Chromed
FTH 90 G	990 x 600 x 220	12	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Hierro / Iron
FTHC 90 G	990 x 600 x 220	12	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Cromo / Chromed

FE 07



FE 07 V



FE 77



FE 77 V



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Termostatos de regulación y seguridad cerámicos.  
Resistencia de gran superficie.  
Termostato de seguridad a 230°C.  
Construcción robusta de cesta.  
Zona fría bajo las resistencias.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Work and safety thermostats with ceramic housing.  
Large surface resistance.  
Safety thermostat 230°C.  
Solid construction of baskets.  
Cold zone underneath the resistance.

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Cesta (mm.) Basket (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Litros (l.) Liters (l)	Grifo Tap	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tension Voltage
FE 07	270 x 420 x 300	210 x 235 x 100	3	8	No	50° - 190° C	Inox	I+N~230V
FE 07 V	270 x 420 x 370	210 x 235 x 100	3	8	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	I+N~230V
FE 07 T	270 x 420 x 300	210 x 235 x 100	6	8	No	50° - 190° C	Inox	III+N~400V
FE 08 (Fish)	210 x 520 x 300	150 x 320 x 120	3,4	8	No	50° - 190° C	Inox	I+N~230V
FE 77	540 x 420 x 300	210 x 235 x 100	6	2 x 8	No	50° - 190° C	Inox	I+N~230V
FE 77 V	540 x 420 x 370	210 x 235 x 100	6	2 x 8	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	I+N~230V

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



UHLII



BMV1115+IL3



FE 10 T



FE 10 TD



FE 30 T



FE 60 T/ P



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Termostatos de regulación y seguridad cerámicos.  
Resistencia de gran superficie.  
Termostato de seguridad a 230°C.  
Construcción robusta de cesta.  
Zona fría bajo las resistencias.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Work and safety thermostats with ceramic housing.  
Large surface resistance.  
Safety thermostat 230°C.  
Solid construction of baskets for long lifetime of components.  
Cold zone underneath the resistance.

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Cesta (mm.) Basket (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW)	Litros (l.) Liters (l.)	Grifo Tap	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tension Voltage
FE 10 T	360 x 420 x 370	300 x 240 x 120	8,1	11	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V
FE 10TD	360 x 420 x 370	130 x 235 x 100	8,1	11	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V
FE 1010T	540 x 420 x 370	300 x 240 x 120	16,2	2 x 11	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V
FE 30T	540 x 450 x 370	455 x 245 x 80	9	16	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V
FE 60T	670 x 650 x 370	570 x 440 x 80	15	30	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V
FE 60 T/P	670 x 650 x 900	570 x 440 x 80	15	30	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



UHLII



BMV1115+IL3



PD 2020 L



PM 2015 L



NTI-S35L



NTI-S35W

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Homologación CE.  
Placa superior ranurada.  
Fabricados con acero de excelente conducción del calor.  
Cajón recoge-grasa de gran capacidad.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

EC Approval.  
Upper plate with ribbed surface.  
Made of excellent conducting stainless steel.  
Large waste-drawer.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Acabado superior / Inferior Upper / Lower surface	Regulación temp. Temp. regulation	Tension Voltage
PM 2015 L	409 x 405 x 182	3	Ranurado / Liso Ribbed / Smooth	50° - 300° C	I+N~230V
PM 2015 R	409 x 405 x 182	3	Ranurado / Ranurado Ribbed / Ribbed	50° - 300° C	I+N~230V
PD 2020 L	614 x 405 x 182	6	Ranurado / Liso Ribbed / Smooth	50° - 300° C	III+N~400V
PD 2020 R	614 x 405 x 182	6	Ranurado / Ranurado Ribbed / Ribbed	50° - 300° C	III+N~400V
NTI-S35L	400x480x200	3,5	LISO	50° - 300° C	I+N~230V
NTI-S35W	400x480x200	3,5	WOK	50° - 300° C	I+N~230V



GL 30 G



GL 60 G



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

2 posiciones de regulación de parrilla.  
5 Kg de piedra de lava con cada parrilla.  
Desmontable para facilitar la limpieza.  
Grill para carne de dotación estandar, grill opcional para pescado  
Cajón recoge-grasa.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Two positions for grill regulation.  
5 kilograms of lava stones delivered with each unit.  
Demountable for easy cleaning.  
Grid for meat in standard version, option fish grid also available.  
Waste drawer.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Quemadores Burner	Acabado Surface	Encendido Ignition	Gas
GL 30 G	330 x 540 x 220	4	Tubo único / single tube	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural / GLP-LPG
GL 60 G	660 x 540 x 220	8	Tubo único / single tube	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural / GLP-LPG

**ACCESORIOS / ACCESORIES**



Tipo M / Type M



Tipo S / Type S



## BMV 1115



## BMV 2115



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cubas embutidas con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.  
Cuba y frontal en Aisi 304.  
Grifo con dispositivo anti-apertura.  
De sobremesa o para ensamblar en elementos neutros.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning.  
Basin and front panel made of AISI 304.  
Drain tap with safety arm device.  
Available as benchtop unit, or for assembly in neutral cabinets.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	GN recipientes GN insert	Potencia (kW.) Power (kW.)	Grifo Tap	Regulación temp. Temp. regulation	Tension Voltage
BMV 1115	330 x 540 x 220	GN 1/1 - 150	1,5	Sí / Yes	30° - 90° C	I+N~230V
BMV 2115	660 x 540 x 220	2 x GN 1/1 - 150	3	Sí / Yes	30° - 90° C	I+N~230V

BMPK 2120



BMPD 3120



BMPK 3120



BMPK 2120 CSH



BMPK 3120 CSH



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Carro para servir y transportar cubas con regulación independiente y recipientes separados.  
Panel de control ergonómico en el frontal o lateral.  
Version estática ó móvil, con ruedas.  
Armario inferior para almacenamiento (neutro o con calentamiento) para recipientes GN o bandejas.  
Cubas embutidas con cantos redondas y ergonómicos para facilitar el uso y limpieza.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Transportation and serving trolleys with divided basins and separated regulation.  
Ergonomic control panel on shorter or longer side of the device.  
Static or portable version on castor wheels.  
Lower cabinet as a storage space (neutral or heated) for GN inserts or serving plates.  
Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	GN recipientes GN insert	Potencia (kW) Power (kW)	Grifo Tap	Regulación temp. Temp. regulation	Tension Voltage
BMPK 2120	650 x 900 x 900	2 x GN 1/1 - 200	1,4	Sí / Yes	30° - 90° C	I+N~230V
BMPD 3120	1250 x 700 x 900	3 x GN 1/1 - 200	2,1	Sí / Yes	30° - 90° C	I+N~230V
BMPK 3120	650 x 1300 x 900	3 x GN 1/1 - 200	2,1	Sí / Yes	30° - 90° C	I+N~230V
BMPK 2120 CSH	900 x 650 x 900	2 x GN 1/1 - 200	2,2	Sí / Yes	30° - 90° C	I+N~230V
BMPK 3120 CSH	1300 x 650 x 900	3 x GN 1/1 - 200	3,6	Sí / Yes	30° - 90° C	I+N~230V

**BAJO  
PEDIDO  
ON  
REQUEST**



OTS 45



OTS 48



OTS 78



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricado en acero inoxidable.  
Calor estático; regulado manualmente entre 30 a 90 ° C.  
Para mantener platos, tazas, etc., finalmente, cálidos en la temperatura de servicio.  
Paredes dobles aseguran el aislamiento de aire adecuada para evitar pérdidas térmicas.  
Posibilidad de elegir apertura de la puerta hacia la izquierda o derecha para los modelos de una sola puerta.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Made in stainless steel.  
Static heat; manually regulated between 30 – 90 °C.  
For keeping plates, eventually mugs etc., warm at serving temperature.  
Double walls assure proper air isolation to prevent thermal losses.  
Possibility to choose left or right door opening for single-door models.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Nº platos N. plates	Diam. platos (cm.) Plates diam. (cm.)	Regulación temp. Temp. regulation	Tension Voltage
OTS 45	400 x 460 x 570	0,4	30	35	30° - 90° C	I+N ~230V
OTS 48	400 x 460 x 870	0,75	60	35	30° - 90° C	I+N ~230V
OTS 78	800 x 460 x 870	1,5	120	35	30° - 90° C	I+N ~230V



HD 03



HD N / K



HD 03 N / K



CW 8



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Carcasa de acero inoxidable con puntas de aluminio.  
Los modelos con contenedores incluyen canasta de acero inoxidable o separador. Cesta dentro del contenedor.  
Modo de ahorro de energía. Modo de calentamiento rápido.  
Tubos de rodillos de acero inoxidable.  
Los rodillos giran en su propio eje y se calientan por elementos calefactores envainados.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Stainless steel housing with aluminium spikes.  
Models with container include stainless steel basket or separator. Basket inside container.  
Energy-saving mode. Quick-heat mode. Stainless steel roller tubes.  
The rolls turn in their own axis and are heated by sheathed heating elements.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Frecuencia de rotación Rotation frequency	Regulación temp. Temp. regulation	Tension Voltage
HD 03	220 x 220 x 250	0,1	-	100° C	I+N~230V
HD N / K	260 x 300 x 350	1	-	30° - 90° C	I+N~230V
HD 03 N / K	480 x 300 x 350	1,1	-	100° C HD 190° C Cesta / Basket	I+N~230V
CW 8	460 x 350 x 200	1,8	2,5 rpm/min	80° - 300° C	I+N~230V

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Cesta / Basket for HD



La gama modular NT600 completa es la elección perfecta para la cocina a medida que realiza más de 100 comidas al día.

La serie NT600 se caracteriza por tener una gama de cocina de construcción sólida, que proporciona un resultado muy bueno en comparación con la inversión realizada.

Dicha serie es para el profesional que requiere robustez y potencia y que necesita una solución para espacios reducidos.

Una amplia selección de modelos y opciones como plataforma clave para la creación de una línea de cocina compacta personalizada.

The entire Series NT600 modular range is a perfect choice for customized kitchens that need to prepare more than 100 dishes per day.

Series NT600 stands out for offering a range of solidly constructed kitchens that provide a very good ratio of quality to investment.

This range is designed for professionals that require robustness, power and need a good solution for reduced spaces.

A wide selection of models and options to create personalized and compact kitchens.





- Cubas GN embutidas para un fácil mantenimiento.
- Planchas de hierro o cromoduro.
- Amplia área de trabajo con rejillas de acero.
- Parrillas de pescado o carne.
- Módulo Neutro.
- Soporte con cajones o puertas.
- Hornos eléctricos de convección GN 1/1.
- Pies de apoyo regulables en altura
- Freidoras con escurridor con filtro
  
- Pressed GN basins for easy maintenance.
- Griddles with iron or chromed surface.
- Stainless grids with large work area
- Choice of grids for fish or meat
- Neutral module providing work space
- Supports with doors or drawers
- Electric convection oven GN 1/1
- Support feet adjustable in its height
- Drain inside the fryer support with filter

- 01** | p. 180 - 181 **COCINAS A GAS**  
Gas cookers
- 02** | p. 182 **PLANCHA A GAS**  
Gas griddle plates
- 03** | p. 183 **PLANCHA ELÉCTRICA**  
Electric griddle plates
- 04** | p. 184 **COCINAS ELÉCTRICAS**  
Electric cookers
- 05** | p. 185 **PARRILLA DE PIEDRA DE LAVA A GAS**  
Gas lava stone grills
- 06** | p. 186 - 187 **FREIDORAS ELÉCTRICAS**  
Electric fryers
- 07** | p. 188 **CUECE PASTAS ELÉCTRICO Y  
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO**  
Electric pasta cookers & Electric bain maries
- 08** | p. 189 **ENCIMERAS Y SOPORTES NEUTROS**  
Work tops & neutral cabinets



**EN STOCK**  
**IN STOCK**

**ntgas**



**LÍNEA  
NT600**  
NT600 LINE

SP 30 GL



SP 60 GL



SP 30 GLS



SP 60 GLS



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Cocina para uso de sobremesa  
Encimera superior prensada para fácil mantenimiento.  
Gama GLS con quemador profesional de latón de 8 y 4,5 (kW), termopar  
Gama GL con quemador de resistencia media, potencia de 3,6 y 3 (kW) y termopar.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC Approval.  
Boiling unit for benchtop.  
Pressed upper plate for easy maintenance.  
GLS burners with professional brass burner 8 and 4,5 kW and safety thermocouple.  
GL burners with medium duty burner, power of 3,6 kW and 3 kW, safety thermocouple and piezzo ignition.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Quemadores Burners	Encendido Ignition	Gas
SP 30 GL	330 x 600 x 290	6,6	3,6 (kW) + 3 (kW)	Chispero / Piezo	Natural / GLP-LPG
SP 60 GL	660 x 600 x 290	13,2	3,6 (kW) x 2 + 3 (kW) x 2	Chispero / Piezo	Natural / GLP-LPG
SP 30 GLS	330 x 600 x 290	9	4,5 (kW) x 2	---	Natural / GLP-LPG
SP 60 GLS	660 x 600 x 290	18	4,5 (kW) x 4	---	Natural / GLP-LPG
SP 30/1 GLS	330 x 600 x 290	4,5	4,5 (kW)	---	Natural / GLP-LPG
SP 31 GLS	330 x 600 x 290	8	8 (kW)	---	Natural / GLP-LPG
SP 60/2 GLS	660 x 600 x 290	9	4,5 (kW) x 2	---	Natural / GLP-LPG
SP 62 GLS	660 x 600 x 290	16	8 (kW) x 2	---	Natural / GLP-LPG



SP 30/1 GLS



SP 60/2 GLS



SP 90/3 GLS



SPT 90 GLS



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cocina para uso de sobremesa. Homologación CE.  
Encimera superior prensada para fácil mantenimiento.  
Gama GLS con quemador profesional de latón de 8 y 4,5 (kW), termopar.  
Horno GN 1/1 de convección con ventilador.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Boiling unit for benchtop. EC Approval.  
Pressed upper plate for easy maintenance.  
GLS burners with professional brass burner 8 and 4,5 kW and safety thermocouple.  
Fan-assisted convection oven GN 1/1

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Quemadores Burners	Encendido Ignition	Gas	
SP 90 GLS	990 x 600 x 290	27	4,5 (kW) x 6	---	Natural / GLP-LPG	
SP 90/3 GLS	990 x 600 x 290	13,5	4,5 (kW) x 3	---	Natural / GLP-LPG	
SP 90/5 GLS	990 x 600 x 290	22,5	4,5 (kW) x 5	---	Natural / GLP-LPG	
SP 93 GLS	990 x 600 x 290	24	8 (kW) x 3	---	Natural / GLP-LPG	
Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Quemadores Burners	Gas	Regulación temp. horno Temp. regulation oven	Tensión Voltage
SPT 60 GLS	660 x 600 x 860	18 kW[G] 3,13 kW[E]	4,5 (kW) x 4	Natural / GLP-LPG	50° - 300° C	I+N~230V
SPT 62 GLS	660 x 600 x 860	16 kW[G] 3,13 kW[E]	8 (kW) x 2	Natural / GLP-LPG	50° - 300° C	I+N~230V
SPT 90 GLS	990 x 600 x 860	27 kW[G] 3,13 kW[E]	4,5 (kW) x 6	Natural / GLP-LPG	50° - 300° C	I+N~230V
SPT90/5 GLS	990 x 600 x 860	22,5 kW[G] 3,13 kW[E]	4,5 (kW) x 5	Natural / GLP-LPG	50° - 300° C	I+N~230V
SPT 93 GLS	990 x 600 x 860	24 kW[G] 3,13 kW[E]	8 (kW) x 3	Natural / GLP-LPG	50° - 300° C	I+N~230V
PT 90 EL	990 x 600 x 570	3,13 kW[E]	-	-	50° - 300° C	I+N~230V

FTH 30 GL



FTRC 30 GL



FTH 60 GL



FTHRC 60 GL



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Placa superior de 10 mm.  
Hasta 3 zonas de cocción independientes.  
Superficies lisas y ranuradas o combinados placa.  
Opción de cromo duro.  
Cajón de grasa con capacidad de 1,5 l.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC Approval.  
10 mm thick steel plate  
3 independent cooking zones.  
Smooth, ribbed or combined plate surfaces.  
Hard-chrome option for each type of plate available.  
Fat drawer with large capacity of 1,5 litres.

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Espesor placa (mm) Plate thickness (mm)	Acabado Surface	Encendido Ignition	Gas	Material Material
FTH 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro Iron
FTHC 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo Chromed
FTR 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro Iron
FTRC 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo Chromed
FTH 60 GL	660 x 600 x 290	8	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro Iron
FTHC 60 GL	660 x 600 x 290	8	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo Chromed
FTHR 60 GL	660 x 600 x 290	8	10	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro Iron
FTHRC 60 GL	660 x 600 x 290	8	10	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo Chromed
FTH 90 GL	990 x 600 x 290	12	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro Iron
FTHC 90 GL	990 x 600 x 290	12	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo Chromed

FTH 30 EL



FTRC 30 EL



FTH 60 EL



FTHR 60 EL



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Homologación CE.  
Placa superior de 10 mm.  
Hasta 3 zonas de cocción independientes.  
Superficies lisas y ranuradas o combinados placa.  
Opción de cromo duro.  
Cajón de grasa con capacidad de 1,5 l.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

EC Approval.  
10 mm thick steel plate  
3 independent cooking zones.  
Smooth, ribbed or combined plate surfaces.  
Hard-chrome option for each type of plate available.  
Fat drawer with large capacity of 1,5 litres.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Espesor placa (mm) Plate thickness	Acabado Surface	Material Material	Regulación temp. Temp. regulation	Tensión Voltage
FTH 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	I+N~230V
FTHC 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Liso / Smooth	Cromo /Chromed	50° - 300° C	I+N~230V
FTR 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	I+N~230V
FTRC 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Ranurado / Ribbed	Cromo /Chromed	50° - 300° C	I+N~230V
FTH 60 EL	660 x 600 x 290	6	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTHC 60 EL	660 x 600 x 290	6	10	Liso / Smooth	Cromo /Chromed	50° - 300° C	III+N~400V
FTHR 60 EL	660 x 600 x 290	6	10	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTHRC 60 EL	660 x 600 x 290	6	10	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo /Chromed	50° - 300° C	III+N~400V
FTH 90 EL	990 x 600 x 290	9	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTHC 90 EL	990 x 600 x 290	9	10	Liso / Smooth	Cromo /Chromed	50° - 300° C	III+N~400V

SP 30 EL



SP 30 ELS



SP 60 ELS



SPT 60 ELS



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Placa de cocción de sobremesa  
Protección termostática interna en cada placa  
Encimera superior prensada para un fácil mantenimiento  
Horno con ventilado por convección GN 1/1

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC Approval.  
Boiling unit for benchtop  
Internal thermostatic protection inside each plate  
Pressed upper plate for easy maintenance  
Fan-assisted convection oven GN 1/1

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Placas Units	Regulación temp. Temp. regulation	Tension Voltage
SP 30 EL	330 x 600 x 290	3	1,5 (kW) x 2	50° - 400° C	I+N~230V
SP 30 ELS	330 x 600 x 290	4	2 (kW) x 2	50° - 400° C	III+N~400v
SP 60 ELS	660 x 600 x 290	8	2 (kW) x 4	50° - 400° C	III+N~400v
SP 60 ELS ~230V/3	660 x 600 x 290	8	2 (kW) x 4	50° - 400° C	I+N~230V
SPT 60 ELS	660 x 600 x 860	11,13	2 kW x 4	50° - 300° C	III+N~400V
SPT 60 ELS 230V	660 x 600 x 860	11,13	2 kW x 4	50° - 300° C	I+N~230V



GL 30 GLS



GL 60 GLS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Regulación parrilla 2 posiciones.  
5 kg de piedra de lava volcánica.  
Posibilidad de seleccionar un quemador simple o uno doble en forma de "U" para un mejor reparto del calor.  
Cajón de grasa con capacidad de 1,5 l.  
Desmontable para facilitar la limpieza.  
Equipada con parrilla para carne en la versión estándar, la opción de rejilla pescado disponible.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC Approval.  
Two optional positions of grid height.  
5 kilograms of lava stones delivered with each unit.  
Choice of medium duty single burner or heavy duty "U" shape burner for excellent heat distribution.  
Fat drawer with large capacity of 1,5 litres.  
Demountable for easy cleaning.  
Equipped with grid for meat in standard version, option for fish grid available.

Modelo / Model	L x An x Alt (mm) / L x W x H (mm)	Potencia (kW) / Power (kW)	Quemador / Burner	Acabado / Surface	Encendido / Ignition	Energía / Energy
GL 30 GLS	330 x 600 x 290	6,5	En "U" desmontable / "U" shape demountable	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural / GLP-LPG
GL 60 GLS	660 x 600 x 290	13	En "U" desmontable / "U" shape demountable	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural / GLP-LPG

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Tipo M / Type M



Tipo S / Type S



FE 30 EL



FE 60 EL



FE 66 ELT



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.  
Cubas interiores ergonómicas y con ángulos para una limpieza y mantenimiento fáciles.  
Gran superficie de resistencia para un ahorro de electricidad  
Termostato de seguridad a 235°.  
Zona fría bajo la resistencia.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC Approval.  
Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintainance.  
Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load. Safety thermostat at 235 °C for security.  
Cold zone underneath resistance

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Cesta (mm) Basket (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Litros Liter (l)	Grifo Tap	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tensión Voltage
FE 30 EL	330 x 600 x 290	210 x 235 x 100	3	8	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	I+N~230V
FE 30 ELT	330 x 600 x 290	210 x 235 x 100	6	8	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V
FE 60 EL	660 x 600 x 290	210 x 235 x 100	6	2 x 8	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	I+N~230V
FE 60 ELT	660 x 600 x 290	210 x 235 x 100	12	2 x 8	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V
FE 66 ELT	660 x 600 x 290	455 x 245 x 80	9	16	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V
FE 66/2 ELT	660 x 600 x 290	2x(210 x 235 x 100)	9	16	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V
FE 66/3 ELT	660 x 600 x 290	3x(130 x 235 x 100)	9	16	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V

## ACCESORIOS / ACCESSORIES

Cesta GN 1/1 8l.  
Basket 1/1 GN 8l.Cesta GN 1/2 8l.  
Basket 1/2 GN 8l.Cesta GN 1/1 13l.  
Basket 1/1 GN 13l.Cesta GN 1/2 13l.  
Basket 1/2 GN 13l.

UH 30 EL



FE 31 ELT



FE 61 ELT



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Homologación CE.  
Cubas interiores ergonómicas y con ángulos para una limpieza y mantenimiento fáciles.  
Gran superficie de resistencia para un ahorro de electricidad  
Termostato de seguridad a 235°.  
Zona fría bajo la resistencia.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

EC Approval.  
Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance.  
Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load.  
Safety thermostat at 235 °C for security.  
Cold zone underneath resistance

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Cesta (mm) Basket (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Litros Liter (l)	Grifo Tap	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tensión Voltage
FE 31 ELT	330 x 600 x 900	210 x 235 x 100	6	8	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V
FE 31/13 ELT	330 x 660 x 900	210 x 300 x 120	9,9	13	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V
FE 61 ELT	660 x 600 x 900	210 x 235 x 100	12	2 x 8	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V
FE 61/13 ELT	660 x 600 x 900	210 x 300 x 120	19,8	2 x 13	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**

**UH 30 EL - Calentador de alimentos con lámpara cerámica / Fry dump with ceramic lamp**

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power	Grifo Tap	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tensión Voltage
UH 30 EL	330 x 600 x 570	0.85	Sí	30° - 90° C	Cerámica	I+N~230V



Cesta GN 1/1 8l.  
Basket 1/1 GN 8l.



Cesta GN 1/2 8l.  
Basket 1/2 GN 8l.



Cesta GN 1/1 13l.  
Basket 1/1 GN 13l.



Cesta GN 1/2 13l.  
Basket 1/2 GN 13l.



UH 30 EL



VT 30 EL



VT 60 EL



BM 30 EL



BM 60 EL



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Homologación CE.  
Cubas embutidas con ángulos redondeados para facilitar la limpieza  
Cuba y frontal en Aisi 304  
Grifo con dispositivo anti-apertura  
De sobremesa o para ensamblar en elementos neutros  
Cestas no incluidas

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

EC Approval.  
Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintainance.  
Basin and front panel made of AISI 304.  
Drain tap with safety arm device.  
Available as benchtop unit, or option for assembly to a neutral cabinet in stainless steel AISI 430.  
Baskets are not included

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Cestas Baskets	GN recipientes GN insert	Potencia (kW) Power (kW)	Grifo Tap	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tensión Voltage
VT 30 EL	330 x 600 x 290	1/ 2 / 4	-	3	Sí / Yes	30° - 110° C	Incoloy	I+N~230V
VT 60 EL	660 x 600 x 290	1/ 2 / 4	-	6	Sí / Yes	30° - 110° C	Incoloy	III+N~400V
BM 30 EL	330 x 600 x 290	-	GN 1/1 - 150	1,5	Sí / Yes	30° - 90° C	-	I+N~230V
BM 60 EL	660 x 600 x 290	-	2 x GN 1/1 - 150	3	Sí / Yes	30° - 90° C	-	I+N~230V

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Cesta GN 1/1  
Basket 1/1 GN

Cesta GN 1/2  
Basket 1/2 GN

Cesta GN 1/4  
Basket 1/4 GN





UM 30 EL



SOPORTE NEUTRO ABIERTO  
Open neutral cabinet



SOPORTE CON CAJONES NEUTRO  
Neutral cabinet with drawers



PP 30 L



SOPORTE NEUTRO SIN PUERTAS  
Neutral cabinet without doors



PP 60 EL



SOPORTE NEUTRO CON PUERTAS  
Neutral cabinets with doors



Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Grifo Tap	Tensión Voltage	Tipo de soporte Media Type
UM 30 EL	330 x 600 x 290	-	Sí	-	-
PP 30 L	330 x 600 x 290	-	-	-	-
PP 60 L	660 x 600 x 290	-	-	-	-
PP 60 EL	660 x 600 x 290	0,7	-	I+N~230V	-
PO 30 L	330 x 510 x 570	-	-	-	SopORTE neutro abierto
PO 60 L	660 x 510 x 570	-	-	-	SopORTE neutro abierto
PO 90 L	990 x 510 x 570	-	-	-	SopORTE neutro abierto
PO 120 L	1320 x 510 x 570	-	-	-	SopORTE neutro abierto
P 30 L	330 x 530 x 570	-	-	-	SopORTE neutro sin puertas
P 60 L	660 x 530 x 570	-	-	-	SopORTE neutro sin puertas
PD 30 L	330 x 530 x 570	-	-	-	SopORTE neutro con puertas
PD 60 L	660 x 530 x 570	-	-	-	SopORTE neutro con puertas
PZ 30 L	330 x 530 x 570	-	-	-	SopORTE con cajones neutro
PZ 60 L	660 x 530 x 570	-	-	-	SopORTE con cajones neutro

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Tabla para PP 30  
Table for PP 30

Tabla para PP 60  
Table for pp 60

Puerta  
Door

Set de ruedas  
Set of wheels



# PIZZAS PROFESIONALES EN UN MÍNIMO ESPACIO

## PROFESSIONAL PIZZAS IN A MINIMAL SPACE

Los hornos eléctricos calientan de forma directa la pizza, realizando un precalentamiento de la base del horno y de la cámara.

Gracias a su estrecha cámara se concentra el calor con bajas pérdidas de temperatura.

Ideal para un uso continuo e intensivo en pizzerías o en restaurantes que quieran ampliar su carta o menú.

The electric ovens warm the pizza directly, preheating the base of the oven and the chamber.

The heat is kept concentrated with low temperature losses, thanks to its narrow chamber.

Ideal for a constant and intensive use in pizzerias or in restaurants that want to extend their menus.



**ntgas**



ES15/18470



ES15/18471



ES21/210535

- Puerta de rejilla
  - Temporizador manual o digital
  - Regulacion de temperatura.
  - Hornos con suelo refractario.
  - Camara espaciosa de 70 x 70 cm.
  - Panel frontal y puertas fabricadas en AISI 304.
  - Sistema de iluminacion interno con circulacion de aire.
- 
- Pull-out grid
  - Manual or digital timer
  - Temperature regulation.
  - Ovens with refractory bricks bottom
  - Spacious inner chamber dimensions 70 x 70 cm.
  - Front panel and doors made of AISI 304
  - Inner-light system with proper air circulation



**BAJO  
PEDIDO  
ON  
REQUEST**

# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS

ELECTRIC PIZZA OVENS

FP 36



FP 66



FP 38 RS



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo básico FP 36 con puerta de rejilla, temporizador manual y regulación de temperatura.

Hornos versión snack con suelo refractario.

Suelo de rejilla para pizzas congeladas y snack.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Basic model FP 36 with pull-out grid, manual or digital timer and temperature regulation.

Snack ovens versions with refractory bricks bottom.

Grid- suitable for frozen or chilled pizzas and snacks.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Ø cámara (mm.) Chamber Ø (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW)	Reloj Timer	Luz int. Light in.	Ø Pizza (mm.) Pizza Ø (mm.)	Regulación temp. Temp. regulation	Tensión Voltage
FP 36	505 x 410 x 215	340 x 340	1,75	Sí	No	1 x 350	50° - 300° C	I+N~230V
FP 66 R	550 x 497 x 380	410 x 370 x 90	3	Sí	No	2 x 350	50° - 300° C	I+N~230V
FP 38 RS	575 x 536 x 274	410 x 370 x 90	2	No	Sí	1 x 350	50° - 400° C	I+N~230V
FP 68 R	550 x 536 x 488	410 x 370 x 90	3,4	No	Sí	2 x 350	50° - 300° C	I+N~230V



E 4



E 9



E 12



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Completa gama de hornos desde 4 hasta 18 pizzas.  
Aislamiento eficiente por encima de 13cm para evitar pérdida de calor e interferencias entre cámaras.  
Cámara espaciosa de 70 x 70 cm.  
Panel frontal y puertas fabricadas en AISI 304.  
Sistema de iluminación interno con circulación de aire. (no afecta la distribución del calor en el interior de la cámara)

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Complete range of ovens for 4 to 18 pizzas.  
Solid insulation up to 13 cm to prevent heat losses and interference between chambers.  
Spacious inner chamber dimensions 70 x 70 cm.  
Front panel and doors made of AISI 304  
Inner-light system with proper air circulation; (not affecting heat distribution within the chamber).

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Ø cámara (mm.) Chamber Ø (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Luz int. Light in.	Tipo term. Thermo. type	Ø pizza (mm.) Pizza Ø (mm.)	Regulación temp. Temp. regulation	Tensión Voltage
E 4	980 x 920 x 420	700 x 700 x 150	4,8	Sí	Analogic.	4 x 330	50° - 450° C	III+N~400V
E 6	980 x 1280 x 420	700 x 1050 x 150	7,2	Sí	Analogic.	6 x 330	50° - 450° C	III+N~400V
E 6 L	1310 x 905 x 420	1050 x 700 x 150	8	Sí	Analogic.	6 x 330	50° - 450° C	III+N~400V
E 9	980 x 920 x 760	1050 x 1050 x 150	9,6	Sí	Analogic.	9 x 330	50° - 450° C	III+N~400V
E 8	1310 x 1270 x 420	700 x 700 x 150	12	Sí	Analogic.	8 x 330	50° - 450° C	III+N~400V
E 12	980 x 1255 x 760	700 x 1050 x 150	14,4	Sí	Analogic.	12 x 330	50° - 450° C	III+N~400V
E 12 L	1310 x 910 x 760	1050 x 700 x 150	16	Sí	Analogic.	12 x 330	50° - 450° C	III+N~400V
E 18	1310 x 1270 x 760	1050 x 1050 x 150	24	Sí	Analogic.	18 x 330	50° - 450° C	III+N~400V

La completa gama modular NT700 es la elección para los cocineros profesional mas exigentes

La serie NT700 esta caracterizada por tener una gama de cocina de construcción sólida, que proporciona un resultado muy amplio magnifico.

Dicha serie es para el profesional que requiere robustez y potencia.

Una amplia selección de modelos y opciones como plataforma clave para la creación de una línea de cocina compacta personalizada.

The most demanding professional chefs choose the entire range NT700 modular.

Series NT700 stands out for having a solidly constructed kitchen range that provides magnificent results.

This range is designed for professionals that require robustness and power.

A wide selection of models and options to create personalized and compact kitchens.



- Amplia oferta de cocinas gas/eléctricas
  - Horno Elec. GN 2/1 estático o GN 1/1 convección
  - Amplia selección de planchas cromadas / hierro
  - Placas cuadradas / redondas / planas
  - Freidoras con alta relación entre electricidad / volumen
  - Cuece pasta con resistencias Incoloy giratorias
  - Compatible con puertas o sistema de puente
  - Interruptor automático de basculación para sartenes
  - Quemador profesional hierro fundido
- Extensive choice of gas / electric ranges
  - Gn 2/1 static or 1/1 convection oven
  - Wide selection of chromed / iron griddles
  - Square / rounded / solid-top plates
  - Ergonomic shape of front panel
  - Fryers with high power / volume ratio
  - Pasta cookers with turnable incoloy resistances
  - Supports with doors or bridge system
  - Switch of automatic tilting system for bratt pans
  - Double flame profesional doble burner made of cast iron

- 01** | p. 196 **COCINAS ELÉCTRICAS**  
Electric cookers
- 02** | p. 197 **COCINAS ELÉCTRICAS CON HORNO**  
Electric cookers with oven
- 03** | p. 198 **COCINAS A GAS**  
Gas cookers ranges
- 04** | p. 199 **COCINAS DE GAS CON HORNO**  
Gas cookers with oven
- 05** | p. 200 - 201 **PLANCHA ELÉCTRICA**  
Electric griddle plates
- 06** | p. 202 - 203 **PLANCHA A GAS**  
Gas griddle plates
- 07** | p. 204 **FREIDORAS ELÉCTRICAS**  
Electric fryers
- 08** | p. 205 **FREIDORAS A GAS**  
Gas Fryers
- 09** | p. 206 **CUECE PASTA ELÉCTRICO**  
Electric pasta cooker
- 10** | p. 207 **BARBACOAS**  
Gas lava grills
- 11** | p. 208 **ELEMENTOS NEUTROS**  
Neutral Workshops plates
- 12** | p. 209 **SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA Y A GAS /  
MARMITAS ELÉCTRICAS DE  
CALENTAMIENTO INDIRECTO**  
Tilting bratt pans / Electric indirect boiling  
kettles

**BAJO  
PEDIDO  
ON  
REQUEST**

195

**ntgas**



**LÍNEA  
NT700**  
NT700 LINE

SP 70/04 E



SP 70/40 E



SP 70/08 E



SP 70/80 E

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Placas para sobremesa o montaje puente, en elementos neutros u opcional con puertas.  
Protección termostática interna en cada placa.  
Encimera embutida para mejor mantenimiento.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Boiling units for benchtop use or "bridge" system, neutral cabinets, with door as an option.  
Internal thermostatic protection inside each plate.  
Pressed upper plate for comfortable maintenance.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Unidades de ebullición Boiling units	Regulación temp. Temp. regulation	Tension Voltage
SP 70/04 E	400 x 700 x 330	5,2	2 x 2,6 kW	50° - 400° C	III+N~400V
SP 70/08 E	800 x 700 x 330	10,4	4 x 2,6 kW	50° - 400° C	III+N~400V
SP 70/40 E	400 x 700 x 900	5,2	2 x 2,6 kW	50° - 400° C	III+N~400V
SP 70/80 E	800 x 700 x 900	10,4	4 x 2,6 kW	50° - 400° C	III+N~400V



SPT 70/80 21 E



SPT 70/80 11 E

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Placas para sobremesa o montaje puente, en elementos neutros u opcional con puertas.  
Protección termostática interna en cada placa.  
Encimera embutida para mejor mantenimiento.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Boiling units for benchtop use or "bridge" system, neutral cabinets, with door as an option.  
Internal thermostatic protection inside each plate.  
Pressed upper plate for comfortable maintenance.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Regulación temp. cocina Temp. regulation	Potencia placa / horno (kW) Boiling power / oven (kW)	Tipo horno Oven Heat	Tension Voltage
SPT 70/80 21 E	800 x 700 x 900	16,7	50° - 400° C	4 x 2,6 kW / GN2/1 6,3 kW	Convección / Convection	III+N~400V
SPT 70/80 11 E	800 x 700 x 900	13,4	50° - 400° C	4 x 2,6 kW / GN1/1 3,13 kW	Estático / Static	II- I+N~400V

SP 70/04 G



SP 70/08 G



SP 70/012 G



SP 70/40 G



SP 70/80 G



SP 70/120 G

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Cocinas de sobremesa o montaje puente, en elementos neutros u opcional con puertas. Quemadores de 4,5kW / 7,5 kW  
 Quemadores de alto rendimiento en fundición.  
 Encimera embutida para un fácil mantenimiento.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Boiling unit (4,5 kW / 7,5kW) for benchtop use or "bridge" system, neutral cabinets, with door as an option.  
 Solid cast-iron high performance burners.  
 Pressed upper plate for comfortable maintenance.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Quemadores Burners	Gas
SP 70/04 G	400 x 700 x 330	12	4,5 kW + 7,5 kW	Natural / GLP-LPG
SP 70/08 G	800 x 700 x 330	27	4,5 kW + 3 x 7,5 kW	Natural / GLP-LPG
SP 70/012 G	1200 x 700 x 330	39	2 x 4,5 kW + 4 x 7,5 kW	Natural / GLP-LPG
SP 70/40 G	400 x 700 x 900	12	4,5 kW + 7,5 kW	Natural / GLP-LPG
SP 70/80 G	800 x 700 x 900	27	4,5 kW + 3 x 7,5 kW	Natural / GLP-LPG
SP 70/120 G	1200 x 700 x 900	39	2 x 4,5 kW + 4 x 7,5 kW	Natural / GLP-LPG

SPT 70/80 21 GE



SPT 70/80 11 GE



SPT 70/120 21 GE



SPT 70/120 21 G



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Cocinas de sobremesa o montaje puente, en elementos neutros u opcional con puertas. Quemadores de 4,5kW / 7,5 kW Quemadores de alto rendimiento en fundición. Encimera embutida para un fácil mantenimiento. Horno eléctrico GN 1/1 o GN 2/1, calentamiento interno estático o a convección por ventilador.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Boiling unit (4,5 kW / 7,5kW) for benchtop use or "bridge" system, neutral cabinets, with door as an option. Solid cast-iron high performance burners. Pressed upper plate for comfortable maintenance. Electric oven GN 1/1 or GN 2/1, with static or convection heat inside the cabinet.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW) Power (kW)	Quemadores horno Burners / Oven (kW)	Reg. temp. horno Temp. regulation	Tipo horno Oven Heat	Gas	Tension Voltage
SPT 70/80 21 G	800 x 700 x 900	33	1 x 4,5 + 3 x 7,5 / GN2/1 6 kW.	50° - 300° C	Estático / Static	Natural GLP-LPG	-
SPT 70/80 21 GE	800 x 700 x 900	27 [G] 6,3 [E]	1 x 4,5 + 3 x 7,5 / GN2/1 6,3 kW.	50° - 300° C	Estático / Static	Natural GLP-LPG	III+N~400V
SPT 70/80 11 GE	800 x 700 x 900	27 [G] 3,13 [E]	1 x 4,5 + 3 x 7,5 / GN1/1 3,13 kW.	50° - 300° C	Convección / Convection	Natural GLP-LPG	I+N~230V
SPT 70/120 21 G	1200 x 700 x 900	45	2 x 4,5 + 4 x 7,5 / GN2/1 6 kW.	50° - 300° C	Estático / Static	Natural GLP-LPG	-
SPT 70/120 21 GE	1200 x 700 x 900	39 [G] 6,3 [E]	2 x 4,5 + 4 x 7,5 / GN2/1 6,3 kW.	50° - 300° C	Estático / Static	Natural GLP-LPG	III+N~400V



FTH 70/04 E



FTR 70/04 E



FTH 70/08 E



FTR 70/08 E



FTHR 70/08 E



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lisa o ranurada  
Uso de sobremesa o montaje puente.  
Espesor: 12 mm  
Excelente conductividad del calor.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Smooth or ribbed  
For benchtop use or "bridge" system  
Thickness: 12 mm  
Outstanding heat conduction of plate.

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Espesor placa Thickness (mm)	Acabado Surface	Material Material	Regulación temp. Temp. regulation	Tensión Voltage
FTH 70/04 E	400 x 700 x 330	4,5	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTHC 70/04 E	400 x 700 x 330	4,5	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50° - 300° C	III+N~400V
FTR 70/04 E	400 x 700 x 330	4,5	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTRC 70/04 E	400 x 700 x 330	4,5	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50° - 300° C	III+N~400V
FTH 70/08 E	800 x 700 x 330	9	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTHC 70/08 E	800 x 700 x 330	9	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50° - 300° C	III+N~400V
FTR 70/08 E	800 x 700 x 330	9	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTRC 70/08 E	800 x 700 x 330	9	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50° - 300° C	III+N~400V
FTHR 70/08 E	800 x 700 x 330	9	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTHRC 70/08 E	800 x 700 x 330	9	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo / Chromed	50° - 300° C	III+N~400V



FTH 70/40 E



FTR 70/40 E



FTH 70/80 E



FTR 70/80 E



FTHR 70/80 E



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Lisa o ranurada  
Uso de pie con elemento neutro. Opcional puertas.  
Espesor: 12 mm  
Excelente conductividad del calor.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Smooth or ribbed  
Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option.  
Thickness: 12 mm  
Outstanding heat conduction of plate.

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Espesor placa Thickness (mm)	Acabado Surface	Material Material	Regulación temp. Regulation Temp.	Tensión Voltage
FTH 70/40 E	400 x 700 x 900	4,5	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTHC 70/40 E	400 x 700 x 900	4,5	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50° - 300° C	III+N~400V
FTR 70/40 E	400 x 700 x 900	4,5	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTRC 70/40 E	400 x 700 x 900	4,5	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50° - 300° C	III+N~400V
FTH 70/80 E	800 x 700 x 900	9	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTHC 70/80 E	800 x 700 x 900	9	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50° - 300° C	III+N~400V
FTR 70/80 E	800 x 700 x 900	9	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTRC 70/80 E	800 x 700 x 900	9	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50° - 300° C	III+N~400V
FTHR 70/80 E	800 x 700 x 900	9	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTHRC 70/80 E	800 x 700 x 900	9	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo / Chromed	50° - 300° C	III+N~400V

FTH 70/04 G



FTR 70/04 G



FTH 70/08 G



FTR 70/08 G



FTHR 70/08 G



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lisa o ranurada  
Uso de sobremesa o montaje puente.  
Espesor: 12 mm  
Excelente conductividad del calor.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Smooth or ribbed  
For benchtop use or "bridge" system  
Thickness: 12 mm  
Outstanding heat conduction of plate.

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Espesor placa Thickness (mm)	Acabado Surface	Encendido Ignition	Gas	Material Material
FTH 70/04 G	400 x 700 x 330	7	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron
FTHC 70/04 G	400 x 700 x 330	7	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed
FTR 70/04 G	400 x 700 x 330	7	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron
FTRC 70/04 G	400 x 700 x 330	7	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed
FTH 70/08 G	800 x 700 x 330	14	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron
FTHC 70/08 G	800 x 700 x 330	14	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed
FTR 70/08 G	800 x 700 x 330	14	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron
FTRC 70/08 G	800 x 700 x 330	14	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed
FTHR 70/08 G	800 x 700 x 330	14	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron
FTHRC 70/08 G	800 x 700 x 330	14	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed

FTH 70/40 G



FTR 70/40 G



FTH 70/80 G



FTR 70/80 G



FTHR 70/80 G



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Lisa o ranurada  
Uso de pie con elemento neutro. Opcional puertas.  
Espesor: 12 mm  
Excelente conductividad del calor.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Smooth or ribbed  
Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option.  
Thickness: 12 mm  
Outstanding heat conduction of plate.

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Espesor placa Thickness(mm)	Acabado Surface	Encendido Ignition	Gas	Material Material
FTH 70/40 G	400 x 700 x 900	7	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron
FTHC 70/40 G	400 x 700 x 900	7	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed
FTR 70/40 G	400 x 700 x 900	7	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron
FTRC 70/40 G	400 x 700 x 900	7	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed
FTH 70/80 G	800 x 700 x 900	14	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron
FTHC 70/80 G	800 x 700 x 900	14	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed
FTR 70/80 G	800 x 700 x 900	14	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron
FTRC 70/80 G	800 x 700 x 900	14	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed
FTHR 70/80 G	800 x 700 x 900	14	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron
FTHRC 70/80 G	800 x 700 x 900	14	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed

FE 70/04 E



FE 70/08 E



FE 70/40 E



FE 70/80 E



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Termostatos cerámicos de regulación y seguridad.  
Superficie de resistencia grande y baja carga eléctrica.  
Termostato de seguridad a 230°C  
Modelos de sobremesa o con elemento neutro y puertas.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Work and safety thermostats with ceramic housing.  
Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load. Safety thermostat at 230 °C for security.  
Benchtop use or neutral cabinets with doors.

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Cestas (mm) Baskets	Potencia (kW) Power (kW)	Litros Liter (l)	Grifo / Contenedor Tap / Container	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tensión Voltage
FE 70/04 E	400 x 700 x 330	280 x 295x100	12,5	13	Si / - // Yes / -	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V
FE 70/08 E	800 x 700 x 330	280 x 295x100	25	2 x 13	Si / - // Yes / -	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V
FE 70/40 E	400 x 700 x 900	280 x 300x100	13,5	17	Si / - // Yes / -	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V
FE 70/80 E	800 x 700 x 900	280 x 300x100	27	2 x 17	Si / - // Yes / -	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Cesta 1/2 13 l.  
Basket 1/2 13 l.



Cesta 1/2 17 l.  
Basket 1/2 17 l.



Cesta 1/1 13 l.  
Basket 1/1 13 l.



Cesta 1/1 17 l.  
Basket 1/1 17 l.





FE 70/40 G



FE 70/80 G



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Termostatos cerámicos de regulación y seguridad.  
Termostato de seguridad a 230°C  
Modelos de pie con puertas.

Work and safety thermostats with ceramic housing.  
Safety thermostat at 230 °C for security.  
Neutral cabinets with doors.

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Cestas (mm) Baskets	Litros Liter (l)	Potencia (kW) Power (kW)	Encendido Ignition	Gas	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance
FE 70/40 G	400 x 700 x 1090	280 x 295x100	15	12	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	50° - 190° C	Inox / S.S.
FE 70/80 G	800 x 700 x 1090	2 x 280 x 295x100	2 x 15	24	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	50° - 190° C	Inox / S.S.

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Cesta 1/2 13 l.  
Basket 1/2 13 l.



Cesta 1/2 17 l.  
Basket 1/2 17 l.



Cesta 1/1 13 l.  
Basket 1/1 13 l.



Cesta 1/1 17 l.  
Basket 1/1 17 l.



VT 70/04 E



VT 70/08 E



VT 70/40 E



VT 70/80 E



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cuece pastas con termostato de seguridad 130°C.  
Diferentes configuraciones de cesta.  
Resistencia giratoria Incoloy 820.  
Drenaje en el interior de la cuba.  
Cestas no incluidas.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Pasta cooker with safety thermostat at 130 °C for security.  
Different shapes and sizes of baskets configuration.  
Rotating heating element is made of incoloy 820.  
Equipped with water filling system.  
Baskets not included.

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	GN recipientes GN containers	Potencia Power (kW)	Litros (l) Liters (l)	Entrada agua fría Cold water inlet	Salida seguridad Outlet safety locker	Reg. temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tensión Voltage
VT 70/04 E	400 x 700 x 330	GN 2/3	4,5	16	Sí	Sí	30° - 110° C	Incoloy	III+N~400V
VT 70/08 E	800 x 700 x 330	GN 2/3	9	2 x 16	Sí	Sí	30° - 110° C	Incoloy	III+N~400V
VT 70/40 E	400 x 700 x 900	GN 2/3	6	23	Sí	Sí	30° - 110° C	Incoloy	III+N~400V
VT 70/80 E	800 x 700 x 900	GN 2/3	12	2 x 23	Sí	Sí	30° - 110° C	Incoloy	III+N~400V

## ACCESORIOS / ACCESSORIES

Cesta VT 1/3  
Basket VT 1/3Cesta VT 1/3 DH  
Basket VT 1/3 DHCesta VT 1/6 L  
Basket VT 1/6 LCesta VT 1/6 P  
Basket VT 1/6 PCesta VT 1/9 L  
Basket VT 1/9 LCesta VT 1/9 P  
Basket VT 1/9 P

GL 70/04 G



GL 70/08 G



GL 70/40 G



GL 70/80 G



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Versión de sobremesa o de pie.  
Piedras de lava incluidas.  
Encendido piezo eléctrico.  
Quemador grande para una cobertura de calor adecuada.  
Desmontable para facilitar la limpieza.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Benchtop or stand version.  
Lava stones included.  
Piezo ignition.  
Large burner for proper heat coverage.  
Demountable for easy cleaning.

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Potencia Power (kW)	Acabado Surface	Encendido Ignition	Energía Energy
GL 70/04 G	400 x 700 x 330	6,5	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG
GL 70/08 G	800 x 700 x 330	2 x 6,5	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG
GL 70/40 G	800 x 700 x 900	12	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG
GL 70/80 G	800 x 700 x 900	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG

Modelo Model	Descripción Description
GL 700 M	Parrilla para carne Grid for meat
GL 700 S	Parrilla para pescado Grid for fish



PP 70/04



PP 70/40



P 70/40



P 70/80 D



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

De sobremesa o para montaje puente.  
Cajón GN

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

For benchtop use or "bridge" system.  
Drawer for GN

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)
PP 70/04	400 x 700 x 330
PP 70/08	800 x 700 x 330
PP 70/40	400 x 700 x 900
PP 70/80	800 x 700 x 900
P 70/40	400 x 577 x 590
P 70/40 D	400 x 655 x 590
P 70/80	800 x 577 x 590
P 70/80 D	800 x 655 x 590
P 70/120	1200 x 577 x 590
P 70/120 D	1200 x 655 x 590



BR 70/80 E



BR 70/80 E/N



BR 70/80 G/N



BI 70/80 50E - MARMITA / KETTLE



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Basculante manual o motorizado.  
Cuba fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 12 mm de espesor y modelos con acero en la base.  
Alta conducción térmica.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Manual or motorized tilt.  
Tank made of AISI 304, thickness 12 mm or iron bottom models.  
High thermic conduction.

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Potencia Power (kW)	Litros Liters (l)	Entrada agua fría/cal. Cold/hot water inlet	Regulación temp. Temp. regulation	Basculante Tilting	Tipo sartén Tank type	Encendido Ignition	Gas	Tensión Voltage
BR 70/80 E	800 x 700 x 900	10,5	50	Sí / YES	50° - 300° C	Manual	Hierro/Iron 12 mm	Chispero Piezo	-	III+N~400V
BR 70/80 E/N	800 x 700 x 900	10,5	50	Sí / YES	50° - 300° C	Manual	Inox 12 mm	Chispero Piezo	-	III+N~400V
BR 70/80 G	800 x 700 x 900	12	50	Sí / YES	50° - 300° C	Manual	Hierro/Iron 12 mm	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-
BR 70/80 G/N	800 x 700 x 900	12	50	Sí / YES	50° - 300° C	Manual	Inox 12 mm	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Potencia Power (kW)	Litros Liters (l)	Entrada agua fría Cold water inlet	Tipo salida líquidos Type of tap	Tensión Voltage
BI 70/80 50E	800 x 700 x 900	10,5	50	Sí / YES	O-ring	III+N~400V



La completa gama modular NT900 es la elección para los cocineros profesional mas exigentes en cocinas con grandes superficies.

La serie NT900 esta caracterizada por tener una gama de cocina de construcción sólida, que proporciona un resultado magnífico.

Dicha serie es para el profesional que requiere robustez, potencia y capacidad.

Una amplia selección de modelos y opciones como plataforma clave para la creación de una línea de cocina compacta y personalizada.

The entire series NT900 modular range is a perfect choice for the most demanding professional chefs of large kitchens.

Series NT900 stands out for having a solidly constructed kitchen range that provides magnificent results.

This range is designed for professionals that require robustness and power.

A wide selection of models and options to create personalized and compact kitchens.



- Horno Electr. 2/1 estatico o 1/1 conveccion
  - Placas redondeadas / cuadradas de 3,5 kW
  - Placa extraible bajo los quemadores de gas
  - Amplia selección de planchas cromadas / hierro
  - Versión Autoclave hervidor de agua hirviendo
  - Freidora capacidad de 2 x 17 litros
  - Sartén con inclinación automática / manual
  - Sartén basculante para un vaciado cómodo
  - Válvula de seguridad para el control de presión
  - Tornillo de bloqueo- En versión autoclave
- 
- Electr. oven 2/1 static or 1/1 convection
  - Rounded/square plates 3,5 kW
  - Extractable plate under gas burners
  - Wide selection of chromed/iron griddles
  - Autoclave version of boiling kettle
  - Fryer capacity 2x17 litres
  - Bratt pan with automatic/manual tilt
  - Bended bratt pan outlet - comfortable emptying
  - Safety pressure control
  - Lid locker - autoclave version of boiling kettle



- 01** | p. 212      **COCINA ELÉCTRICA**  
Electric cookers
- 02** | p. 213      **COCINA A GAS**  
Gas cookers
- 03** | p. 214 - 215      **PLANCHA ELÉCTRICA**  
Electric griddle plates
- 04** | p. 216      **PLANCHA A GAS**  
Gas griddle plates
- 05** | p. 217      **FREIDORAS Y CUECE PASTAS ELÉCTRICO**  
Electric fryer and pasta cookers
- 06** | p. 218      **SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA**  
Electric bratt pans
- 07** | p. 219      **SARTÉN BASCULANTE A GAS**  
Gas bratt pans
- 08** | p. 220      **MARMITA DE CALENTAMIENTO INDIRECTO ELÉCTRICA Y GAS**  
Electric o Gas Indirect boiling kettles
- 09** | p. 221      **ELEMENTOS NEUTROS**  
Neutral worktops

**BAJO  
PEDIDO  
ON  
REQUEST**

**ntgas**



**LÍNEA  
NT900**  
NT900 LINE

SP 90/40 E



SP 90/80 E



SPT 90/80 11 E



SPT 90/80 21 E



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Unidades de calentamiento circulares o cuadradas.  
Control de potencia mediante mando regulable de 6 posiciones.  
Horno eléctrico GN1/1 o GN2/1, calentamiento interno estático o convección por ventilador.  
Regulación temperatura cocina de 50° a 400°C.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Boiling units with rounded or square plates.  
Power control enabled by 6 position regulation switch knob.  
Electric oven GN 1/1 or GN 2/1, with static or convection heat inside the cabinet.  
Temperature regulation cooker from 50° to 400°C

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Placas eléctricas (kW) Boiling power (kW)	Reg. temp. horno Temp. regulation	Tipo horno Oven Heat	Tensión Voltage
SP 90/40 E	400 x 900 x 900	7	2 x 3,5 kW / -	-	-	III+N~400V
SP 90/80 E	800 x 900 x 900	14	4 x 3,5 kW / -	-	-	III+N~400V
SPT 90/80 11 E	800 x 900 x 900	17	4 x 3,5 kW / GN1/1 3,13 kW	50° - 300° C	Convección / Convection	III+N~400V / I+N~230V
SPT 90/80 21 E	800 x 900 x 900	20	4 x 3,5 kW / GN2/1 6,3 kW	50° - 300° C	Estático / Estatic	III+N~400V



SP 90/40 G



SP 90/80 G



SPT 90/80 11 GE



SPT 90/80 21 GE



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Quemadores de 4,5kW / 5kW / 7,5 kW, opcional con puertas.  
 Quemadores de alto rendimiento en fundición.  
 Encimera embutida para un fácil mantenimiento.  
 Horno eléctrico GN1/1 o GN2/1, calentamiento interno estático o convección por ventilador.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Boiling unit (3,5 kW / 5kW / 7,5kW) with door as an option.  
 Solid cast-iron high performance burners.  
 Pressed upper plate for comfortable maintenance.  
 Electric oven GN 1/1 or GN 2/1, with static or convection heat inside the cabinet.

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Quemadores / Horno (kW) Burners / Oven (kW)	Reg. temp. horno Temp. regulation oven	Tipo horno Oven heat	Gas	Tensión Voltage
SP 90/40 G	400 x 900 x 900	16	1 x 5 + 1 x 8 / -	-	-	Natural / GLP-LPG	-
SP 90/80 G	800 x 900 x 900	24,5	1 x 3,5 + 1 x 5 + 2 x 8 / -	-	-	Natural / GLP-LPG	-
SPT 90/80 11 GE	800 x 900 x 900	24,5 [G] 3,13 [E]	1 x 3,5 + 1 x 5 + 2 x 8 / GN1/1 3,13 kW	50° - 300° C	Convección / Convection	Natural / GLP-LPG	I+N~230V
SPT 90/80 21 GE	800 x 900 x 900	24,5 [G] 6 [E]	1 x 3,5 + 1 x 5 + 2 x 8 / GN2/1 6,3 kW	50° - 300° C	Estático / Static	Natural / GLP-LPG	III+N~400V
SP 90/120 G	1200 x 900 x 900	40,5	1 x 3,5 + 1 x 5 + 4 x 8	-	-	Natural / GLP-LPG	-
SPT 90/80 21G	800 x 900 x 900	31,8	1 x 3,5 + 1 x 5 + 2 x 8 GN 2/1 6 kW	50° - 300° C	Estático / Static	Natural / GLP-LPG	-
SPT 90/120 21G	1200 x 900 x 900	47,8	1 x 3,5 + 1 x 5 + 4 x 8	50° - 300° C	Estático / Static	Natural / GLP-LPG	-



FTH 90/40 E



FTHC 90/40 E



FTR 90/40 E



FTRC 90/40 E

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Lisa o ranurada  
Uso de pie con elemento neutro. Opcional puertas.  
Espesor: 12 mm  
Excelente conductividad del calor.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Smooth or ribbed  
Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option.  
Thickness: 12 mm  
Outstanding heat conduction of plate.

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia Power (kW)	Espesor placa Thickness (mm)	Acabado Surface	Material Material	Regulación temp. Temp. regulation	Tensión Voltage
FTH 90/40 E	400 x 900 x 900	6	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTHC 90/40 E	400 x 900 x 900	6	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50° - 300° C	III+N~400V
FTR 90/40 E	400 x 900 x 900	6	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTRC 90/40 E	400 x 900 x 900	6	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50° - 300° C	III+N~400V

FTH 90/80 E



FTHC 90/80 E



FTR 90/80 E



FTRC 90/80 E



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Lisa o ranurada  
Uso de pie con elemento neutro. Opcional puertas.  
Espesor: 12 mm  
Excelente conductividad del calor.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Smooth or ribbed  
Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option.  
Thickness: 12 mm  
Outstanding heat conduction of plate.

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia Power (kW)	Espesor placa Thickness (mm)	Acabado Surface	Material Material	Regulación temp. Temp. regulation	Tensión Voltage
FTH 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTHC 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50° - 300° C	III+N~400V
FTR 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTRC 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50° - 300° C	III+N~400V
FTHR 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V
FTHRC 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo / Chromed	50° - 300° C	III+N~400V



FTH 90/40 G



FTR 90/40 G



FTH 90/80 G



FTR 90/80 G



FTHR 90/80 G

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Lisa o ranurada  
Uso de pie con elemento neutro. Opcional puertas.  
Espesor: 12 mm  
Excelente conductividad del calor.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Smooth or ribbed  
Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option.  
Thickness: 12 mm  
Outstanding heat conduction of plate.

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia Power (kW)	Espesor placa Thickness (mm)	Acabado Surface	Material Material	Regulación temp. Temp. regulation	GAS Gas
FTH 90/40 G	400 x 900 x 900	8	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTHC 90/40 G	400 x 900 x 900	8	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTR 90/40 G	400 x 900 x 900	8	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTRC 90/40 G	400 x 900 x 900	8	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTH 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTHC 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTR 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTRC 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTHR 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTHRC 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo / Chromed	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG



FE 90/40 17 E & GAS



FE 90/80 17 E & GAS



VT 90/40 E



VT 90/80 E



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Termostatos cerámicos de regulación y seguridad  
Superficie de resistencia grande y baja carga eléctrica  
Termostato de seguridad.  
De sobremesa o neutro con puertas  
Cestas no incluidas en los cuece pastas.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Work and safety thermostats with ceramic housing.  
Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load.  
Safety thermostat for security.  
Benchtop use or neutral cabinets with doors.  
Baskets are not included in pasta cookers.

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Potencia Power (kW)	Potencia Power (kW/l)	Litros Liter (l)	Grifo/Contenedor/Entrada agua fría Tap / Container / Cold water inlet	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tensión Voltage
FE 90/40 17E	400 x 900 x 900	13,5	0,8	17	Sí / Yes / Sí / Yes / -	50° - 190° C	Acero / Iron	III+N~400V
FE 90/80 17E	800 x 900 x 900	27	0,8	2 x 17	Sí / Yes / Sí / Yes / -	50° - 190° C	Acero / Iron	III+N~400V
FE 90/40 17G	400 x 900 x 900	14	-	17	Sí / Yes / Sí / Yes / -	50° - 190° C		Natural GLP-LPG
FE 90/80 17G	800 x 900 x 900	28	-	2 x 17	Sí / Yes / Sí / Yes / -	50° - 190° C		Natural GLP-LPG
VT 90/40 E	400 x 900 x 900	12	-	33	Sí / - / Sí	30° - 110° C	Incoloy	III+N~400V
VT 90/80 E	800 x 900 x 900	24	-	2 x 33	Sí / - / Sí	30° - 110° C	Incoloy	III+N~400V

**ACCESORIOS FREIDORA**  
FRYERS ACCESSORIES

**ACCESORIOS CUECE PASTAS**  
PASTA COOKERS ACCESSORIES



Cesta 1/2 17 l  
Basket 1/2 17 l



Cesta 1/1 17 l  
Basket 1/1 17 l



Cesta VT 1/3  
Basket VT 1/3



Cesta VT 1/3 DH  
Basket VT 1/3 DH



Cesta VT 1/6 L  
Basket VT 1/6 L



Cesta VT 1/6 P  
Basket VT 1/6 P



Cesta VT 1/9 L  
Basket VT 1/9 L

BR 90/80 ET



BRM 90/80 E



BR 90/120 ET



BRM 90/120 E



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Basculante manual o motorizado.  
Cuba fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 12 mm de espesor y modelos con acero en la base.  
Alta conducción térmica.  
Regulación temperatura cocina de 50° a 400°C.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Manual or motorized tilt.  
Tank made of AISI 304, thickness 12 mm or iron bottom models.  
High thermic conduction.  
Regulation temperature cooker from 50° to 300°C.

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Potencia Power (kW)	Litros (l) Liters (l)	Entrada agua fría/caliente Cold/hot water inlet	Basculante Tilting	Encendido Ignition	Tipo sartén Tank Type	Tensión Voltage
BR 90/80 ET	800 x 900 x 900	15	80	Sí / Yes	Manual	Chispero / Piezo	Hierro/Iron 12 mm	III+N~400V
BR 90/80 E/N	800 x 900 x 900	15	80	Sí / Yes	Manual	Chispero / Piezo	Inox 12 mm	III+N~400V
BRM 90/80 E	800 x 900 x 900	15,12	80	Sí / Yes	Auto	Chispero / Piezo	Hierro/Iron 12 mm	III+N~400V
BRM 90/80 E/N	800 x 900 x 900	15,12	80	Sí / Yes	Auto	Chispero / Piezo	Inox 12 mm	III+N~400V
BR 90/120 ET	1200 x 900 x 900	18	120	Sí / Yes	Manual	Chispero / Piezo	Hierro/Iron 12 mm	III+N~400V
BR 90/120 E/N	1200 x 900 x 900	18	120	Sí / Yes	Manual	Chispero / Piezo	Inox 12 mm	III+N~400V
BRM 90/120 E	1200 x 900 x 900	18,12	120	Sí / Yes	Auto	Chispero / Piezo	Hierro/Iron 12 mm	III+N~400V
BRM 90/120 E/N	1200 x 900 x 900	18,12	120	Sí / Yes	Auto	Chispero / Piezo	Inox 12 mm	III+N~400V

BR 90/80 G



BRM 90/80 GE



BR 90/120 G



BRM 90/120 GE



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Basculante manual o motorizado.  
Cuba fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 12 mm de espesor y modelos con acero en la base.  
Alta conducción térmica.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Manual or motorized tilt.  
Tank made of AISI 304, thickness 12 mm or iron bottom models.  
High thermic conduction.

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Litros Liter (l)	Entrada agua fría/caliente Cold/hot water inlet	Basculante Filtrig	Tipo sartén Tank Type	Encendido Ignition
BR 90/80 G	800 x 900 x 900	22	80	Sí / Yes	Manual	Hierro/Iron 12 mm	Chispero / Piezo
BR 90/80 G/N	800 x 900 x 900	22	80	Sí / Yes	Manual	Inox 12 mm	Chispero / Piezo
BRM 90/80 GE	800 x 900 x 900	22 [G] 0,12 [E]	80	Sí / Yes	Auto	Hierro/Iron 12 mm	Chispero / Piezo
BRM 90/80 GE/N	800 x 900 x 900	22 [G] 0,12 [E]	80	Sí / Yes	Auto	Inox 12 mm	Chispero / Piezo
BR 90/120 G	1200 x 900 x 900	30	120	Sí / Yes	Manual	Hierro/Iron 12 mm	Chispero / Piezo
BR 90/120 G/N	1200 x 900 x 900	30	120	Sí / Yes	Manual	Inox 12 mm	Chispero / Piezo
BRM 90/120 GE	1200 x 900 x 900	30 [G] 0,12 [E]	120	Sí / Yes	Auto	Hierro/Iron 12 mm	Chispero / Piezo
BRM 90/120 GE/N	1200 x 900 x 900	30 [G] 0,12 [E]	120	Sí / Yes	Auto	Inox 12 mm	Chispero / Piezo

BI 90/100 E



BIA 90/100 E



BI 90/100 G



BIA 90/100 G



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Calor indirecto en el tanque de doble pared.  
Sistema semi-automático de llenado de agua.  
Mango de tapa ergonómico para apertura del depósito de seguridad.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Indirect Head  
Ergonomic lid handle for safe tank opening  
Semi-automatic water filling system.

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Litros Liters (l)	Entrada agua fría Coldwater inlet	Tipo salida líquidos Outlet fluids	Encendido Ignition	GAS	Tensión Voltage
BI 90/100 E	800 x 900 x 900	21	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N~400V
BI 90/150 E	800 x 900 x 900	21	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N~400V
BIA 90/100 E	800 x 900 x 900	21	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N~400V
BIA 90/150 E	800 x 900 x 900	21	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N~400V
BI 90/100 G	800 x 900 x 900	22,5	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-
BI 90/150 G	800 x 900 x 900	22,5	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-
BIA 90/100 G	800 x 900 x 900	22,5	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-
BIA 90/150 G	800 x 900 x 900	22,5	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-



PP 90/40



PP 90/80



PP 90/40 D



PP 90/80 D



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Fabricados en acero AISI 430.  
Patas de acero Inox ajustables.  
Cada unidad viene equipada con cajón extraíble con capacidad de GN.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Made in stainless steel AISI 304  
Adjustable inox. legs.  
Drawer for GN

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)
PP 90/40	400 x 900 x 900
PP 90/80	800 x 900 x 900
PP 90/40 D	400 x 900 x 900
PP 90/80 D	800 x 900 x 900
DL 90 -puerta-	-
DP 90 -puerta-	-
CG 90 -cornisa-	-

LÍNEA MODULAR NT900 / MODULAR NT900 LINE



 **ntgas**





09

9.1	CARRITOS ICE CREAM Ice Cream Bike	226
9.2	CARRITOS RUSTICAL Rustical Street Bike	227
9.3	CARRITOS COLORS Colors Street Bike	228
9.4	CARRITOS CARGO Cargo Bike	229

# CARRITOS AMBULANTES

STREET BIKES

# UNA BUENA OPORTUNIDAD PARA INICIAR TU PROPIO NEGOCIO

A GOOD  
ALTERNATIVE  
TO START  
YOUR OWN BUSINESS



ES15/18470



ES15/18471



ES21/210535





En NTGAS te traemos un modelo de negocio que está en auge. Los carritos de comida ambulante son la alternativa económica de los food trucks, un negocio muy frecuente en Estados Unidos.

Los carritos de comida ambulante son el máximo exponente de la venta por impulso. Pon cerca de tus clientes una oferta de calidad, sencilla, rápida, variada y a buen precio.

Los carritos NTGAS han sido diseñados para incorporar varios productos y poder ampliar la oferta aumentando las ventas.

Duraderos y fáciles de transportar, incorporan una bicicleta con desarrollos especiales para facilitar los desplazamientos. No desprenden ni humos, ni grasas ni malos olores, y son respetuosos con el medio ambiente.

Da el salto al street food con NTGAS.

NTGAS offers you a different business possibility that is flourishing at present. Street trolleys are an economic alternative to food trucks, a very common business in the United States.

Food trolleys are the clearest example of sale on impulse. This is the way to bring good, simple and varied quality, fastly ready at a good price near your customers.

These trolleys are designed to incorporate various products. Expand your product range and increase sales.

Durable and easy to transport. Composed of a bicycle with special devices to facilitate transport. Does not emit smoke, gas or bad odours and is environmentally friendly.

Venture into street food with NTGAS.



## CARRITOS ICE CREAM / ICE CREAM BIKE



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

¿Conoces a alguien a quien no le gusten los helados? Con nuestra bicicleta para helados puedes llegar a los clientes sin necesidad de abrir una heladería.

Un parque, una playa, un festival, un evento, etc. son circunstancias perfectas para una bicicleta de helados. De aspecto clásico, una caja con forma de bote y un techo simple pero elegante hacen que el estilo sea espectacular. Nuestro sistema de energía móvil garantiza la posibilidad de trabajar todo el día sin la necesidad de una conexión a la red eléctrica.

Nuestra bicicleta para helados puede estar equipada con 7 huecos de 7 litros cada uno, por lo que puede vender infinidad de combinaciones de sabores de helados. Un ventilador incorporado junto con una mayor capacidad de refrigeración garantizan una temperatura constante. Ice Cream BiKe está equipada con un lavamanos en el que puede lavarse las manos y las cucharas.

En la parte trasera, diseñamos una caja voluminosa en la que puedes guardar gofres o vasos de helado durante toda la jornada laboral.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Do you know anyone who doesn't like ice creams? We don't think so... With our ice cream bike you can reach your customers without opening an ice-cream shop.

A park, a beach, a festival, an event etc. are perfect circumstances for an ice cream bike. Classic look, a boat-shaped box, and a simple, but elegant roof make the bike unique and spectacular. Our mobile power system guarantees a possibility of working all day without necessity of connection to an electrical network.

Our ice cream bike may be equipped with 7 pozzetti, 7 litres each, so you may sell about 420 portions, two balls of ice cream each, from one loading. A built-in fan together with increased cooling capacity guarantee a constant temperature. Ice cream bike is equipped with a sink in which you can wash your hands, as well as scoops.

At the back part of a bike, we designed a voluminous box in which you can store ice cream waffles or ice cream cups for the whole workday.

Modelo Model	Acabado Finish	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Medidas armario (mm) Box dimensions (mm)	Carga total (kg) Total Load(kg)
ICE CREAM	Lacado / Lacquered	3000 x 1020 x 2100	1600 x 800 x 570	350



## CARRITOS RUSTICAL / RUSTICAL BIKE



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricados en acero inoxidable, inclusive la superficie de trabajo, el carrito RUSTICAL es una gran opción para venta ambulante de alimentos, campañas de publicidad y otras aplicaciones.

El acabado de la caja es en acero inox, pero puede pedirse opcionalmente en madera o pintado (colores disponibles paleta RAL). Dispone de una bisagra sólida bajo el armario.

El carrito RUSTICAL cuenta con gran capacidad de almacenamiento, estantes auxiliares laterales, ruedas muy resistentes y frenos hidráulicos -opcional frenos de estacionamiento-.

La altura del toldo es regulable y permite abrirlo o cerrarlo. Opcional: equipo de cocina u otros artículos.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Made of stainless steel, worksurface included. RUSTICAL street trolleys are a great option for street vending, food sale, marketing campaigns and other applications.

Box finish: Wood. Optionally: Stainless steel or painted (colours available according to RAL palette). Equipped with a solid hinge under box.

RUSTICAL street trolleys offer a big storage capacity, auxiliary side shelves, very strong wheels and hydraulic brakes - optionally: parking brakes.

Adjustable roof height and possibility to open and close.

Optional: kitchen equipment or other equipment.

Modelo Model	Acabados Finish	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Medidas armario (mm) Box dimensions (mm)	Carga total (kg) Total Load(kg)
RUSTICAL	Acero inox / Madera / Lacado	2220 x 1100 x 2200	1000 x 800 x 550	350
	Stainless steel / Wood / Lacquered	2520 x 1100 x 2200	1300 x 800 x 550	350
		2820 x 1100 x 2200	1600 x 800 x 550	350

## CARRITO COLORS / COLORS BIKE



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricado en acero inoxidable el carrito COLORS es una gran opción para venta ambulante de alimentos, campañas de publicidad y otras aplicaciones.

El acabado de la caja es pintado (colores disponibles paleta RAL).

El carrito COLORS cuenta con gran capacidad de almacenamiento, armario con cierre y llave maestra, división individual en el armario y protección de acero para las ruedas.

Incluye agujero para sombrilla (no incluida). Opcional: equipo de cocina u otros artículos.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Made of stainless steel. COLORS street trolleys are a great option for street vending, food sale, marketing campaigns and other applications.

Box finish: painted (colours available according to RAL palette).

COLORS street trolleys offer a big storage capacity, cabinet with lock and master key, individual cabinet division and steel protection for wheels.

Hole for umbrella (umbrella not included).

Optional: kitchen equipment or other equipment.

Modelo Model	Acabado Finish	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Medidas armario (mm) Box dimensions (mm)	Carga total (kg) Total Load(kg)
COLORS	Lacado / Lacquered	2400 x 1000 x 900	1200 x 700 x 700	200



## CARRITOS CARGO / CARGO BIKE



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

El carrito Cargo tiene una amplia capacidad de contenido y es ideal para el transporte de una amplia gama de productos.

Equipado con ruedas resistentes con diámetro de 60 cm., el color de la estructura de la bici puede ser cualquier color de la paleta RAL.

El radio de giro es 4 m. y la caja de almacenamiento puede desmontarse para facilitar el transporte.

Opcional: soporte trasero (detrás del sillín). Amplio manillar. Frenos hidráulicos y opcionalmente freno de aparcamiento.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

The Cargo Cart has a wide content capacity. It is ideal for transporting a wide range of products.

Equipped with heavy duty wheels with diam. 60cm. The color of the bike structure can be any color of the RAL palette.

The turning radius is 4m. The storage box can be disassembled for easy transport.

Optional: rear support (behind the saddle). Wide handlebar. Hydraulic brakes and optionally parking brake.

Modelo Model	Acabado Finish	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Medidas armario (mm) Box dimensions (mm)	Carga total (kg) Total Load(kg)
CARGO	Lacado / Lacquered	2420 x 1000 x 850	1200 x 700 x 550	350







# *Federació de Gastronomia*

ASSOCIACIÓ GASTRONÒMICA

**PATROCINADOR OFICIAL**

---

**OFFICIAL SPONSOR**







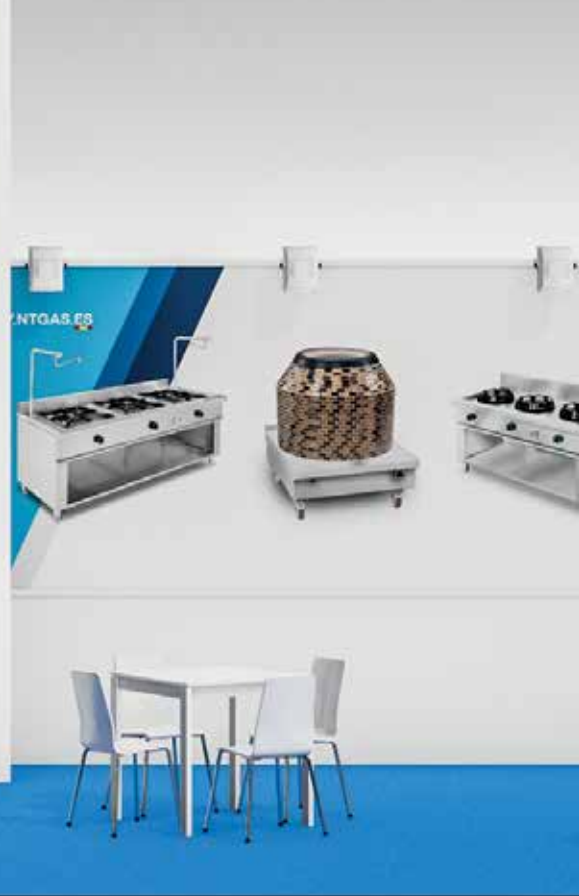


# NTGAS SPORTS TEAM













 **ntgas**

## GENERAL EXPORT SALES CONDITIONS

- A. All orders must be confirmed duly signed and stamped by e-mail (export@ntgas.es). The order confirmation implies acceptance of the payment terms, freight charges and date of delivery. In case of gas equipment, please indicate the type of gas required (propane, butane or natural).
- B. Prices do not include VAT and are to be considered EXW Nuevas Técnicas del Gas, S.L. (from now on NTGAS) in Ròtova (Valencia) SPAIN. NTGAS reserves the right to modify prices and product specification without prior notice.
- C. NTGAS will not be liable for damages for goods left on deposit by the customer in our warehouse or with the freight forwarder.
- D. Goods always travel at the buyer's own risk. Goods should be verified upon arrival. In case of damage, a complaint should be immediately placed with the transport company and the damages observed should be mentioned on the delivery note and CMR. If no damage can be seen, please mention "Subject to Inspection". Subsequent claims must be communicated 24 hours after receipt of the goods. Any return of goods are subject to NTGAS' written consent.

No returns will be accepted after 15 days from receipt. Products must be returned in their original packaging, in perfect condition (intact) and include all original accessories. Goods will be sent to NTGAS, freight prepaid.

- E. The period of guarantee is 1 year from receipt of the goods. Our product guarantee covers manufacturing defects only and replacement of the defective parts during one year, except for electrical components. It does not cover manpower, travel expenses or disassembly/reassembly charges. NTGAS cannot be held responsible for injuries or prejudices caused because of misuse or lack of maintenance.
- F. All distributing companies will be responsible for having its own After Sales Service. NTGAS remains at your disposal to inform and facilitate all necessary instructions.
- G. Procedure to obtain the factory's approval for spare part replacement: confirm product's serial number and send a copy of the Conformity Certificate and Guarantee sheet.
- H. All replacement spare parts and accessories will be sent freight due.
- I. Installation, connection and start up of the equipment is not included in the prices mentioned. Guidelines mentioned in the Manual for Installation, Use and Maintenance should be followed-up.
- J. Technical information (data, plans, drawings, etc.) given are owned by NTGAS and cannot be disclosed to third parties.
- K. NTGAS does not insure goods against risk of loss, theft or damages during transport. The customer will be responsible for insuring the goods.
- L. Photos reproducing the products are not contractual.
- M. Payment terms are: Payment in advance by bank transfer against our proforma invoice.
- N. No VAT will be applied to invoices issued to third country companies and to EC companies with a valid intracommunity VAT Number.
- O. All disputes related to this Agreement shall be handled by the Courts of Gandia (Valencia).
- P. This price list comes into force from the date of publication and cancels all previous Price lists.

# CONDICIONES GENERALES DE VENTA NACIONAL

- A. Todos los pedidos se confirmarán por e-mail (a: ventas@ntgas.es), firmando y sellando la factura proforma, aceptando las condiciones de pago, portes y plazo de entrega y confirmando la dirección de entrega indicada en la factura proforma. La validez de la factura proforma será de máximo 30 días. El tipo de gas para productos estándar es gas butano/propano, GLP. Solo en cocinas a medida, se podrá solicitar gas natural.
- B. El precio vigente ofertado se entiende P.V.P. (I.V.A. no incluido) y franco fábrica en Polígono Les Masses, 46725 Ròtova (Valencia), España. Nuevas Técnicas del Gas S.L. (en adelante NTGAS) se reserva el derecho de modificar los precios y las especificaciones del material sin previo aviso. Los portes son pagados a partir de 450€ de base imponible, en península y Baleares, excepto Menorca y Formentera, que tendrán reexpedición. Para Canarias (Gran Canaria y Tenerife), los portes son pagados a partir de 900€.
- Condiciones particulares de transporte: solo se enviarán pedidos a Canarias, Ceuta, Melilla y Andorra a empresas con razón social en esos destinos.
- C. NTGAS no se responsabiliza de los equipos dejados en depósito en nuestro almacén o en el almacén del transportista.
- D. Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador, teniendo que verificarlas en el momento de la entrega. Si hubiera algún tipo de desperfecto, se efectuará la correspondiente reclamación a la agencia de transporte, indicando en el albarán el desperfecto observado. Si no se observa, se pondrá en el albarán "Conforme salvo examen" y si hubiera reclamación posterior deberá formalizarse en las siguientes 24 horas después de la entrega. Cualquier devolución deberá ser previamente autorizada por escrito por NTGAS. NTGAS no admitirá devoluciones de ningún aparato después de 15 días de su envío y estas deberán ir con su embalaje original y no haber sido probadas ni usadas. Todos los gastos generados, incluidos los portes serán por cuenta del cliente.
- Dirección de entrega: en las facturas proforma aparecerá la dirección de entrega. Una vez confirmada la proforma, se enviará la mercancía a la dirección de entrega que aparece en la proforma, si no hay notificación previa o aviso de cambio de dirección. Si ello conlleva una reexpedición del envío, el cliente se hará cargo de los costes generados.
- E. El período de garantía es de 1 año. Los aparatos serán garantizados contra todo defecto de fabricación. Está garantía cubre la sustitución de piezas defectuosas durante un año, exceptuando componentes eléctricos. No cubre mano de obra, gastos de desplazamiento ni gastos de desmontaje/montaje. NTGAS no se responsabiliza de los posibles daños o perjuicios que pudieran ocasionarse debido a mal uso o mantenimiento incorrecto.
- F. Todas las empresas Distribuidoras deberán tener su propio servicio técnico o subcontratar un servicio técnico bajo su responsabilidad. NTGAS está a su disposición para informar y facilitar cuantas instrucciones necesiten. Los clientes que tengan comercio "ON-LINE", estarán obligados a tener o subcontratar un Servicio Técnico en la zona de destino del producto para garantizar la puesta en marcha y el servicio Post-Venta.
- G. Descuentos comerciales: NTGAS tiene establecidos unos descuentos para los Distribuidores según el capítulo del catálogo. Los clientes que dispongan de comercio "ON-LINE" aplicarán el descuento máximo autorizado por NTGAS (consultar), ya que los productos de NTGAS requieren de puesta en marcha y servicio post-venta. El incumplimiento de la aplicación del descuento máximo autorizado conllevará penalizaciones.
- H. Plazos de entrega: se indicará el plazo de salida de fábrica, sin contar con el tiempo de transporte, que no depende de NTGAS. Los plazos de entrega de productos estándar contarán desde el día de la firma y sellado de la proforma. Los plazos de entrega de trabajos a medida contarán desde el primer lunes después de la recepción del pago anticipado de confirmación y previa planificación de producción.
- I. Los repuestos en garantía serán enviados previa consulta con fábrica, indicando el número de serie de fabricación del aparato, fotocopia del certificado de conformidad y copia de la factura.
- J. Todos los repuestos y accesorios serán enviados previo pago por anticipado y a portes debidos.
- K. La instalación, conexión, puesta en marcha y servicio post-venta del aparato no son responsabilidad de NTGAS. Deben seguirse las indicaciones de Manual de Instalación, uso y mantenimiento.
- L. La información técnica facilitada (datos, planos, dibujos, etc.) son propiedad de NTGAS y no pueden ser revelados a terceros.
- M. NTGAS no asegura la mercancía contra riesgo de pérdida, robo o daños durante el transporte. El cliente se responsabilizará de asegurar la mercancía.
- N. Las fotos e imágenes no son contractuales.
- O. Las condiciones de pago son las siguientes:
- Primera compra: pago POR ANTICIPADO. Posteriores operaciones: según clasificación de la aseguradora.
  - NTGAS asegura todas sus operaciones por la compañía Coface.
  - Operaciones o clientes no clasificados por la compañía Coface: el pago será al contado por anticipado.
  - Cualquier efecto no atendido a su vencimiento deberá ser liquidado de inmediato. El cliente se hará cargo de todos los gastos generados.
  - Los pedidos de trabajos a medida (no estándar) deberán ser pagados por anticipado (50% a la confirmación y 50% antes de la entrega) para considerarse pedidos en firme o confirmados. No se aceptarán anulaciones de trabajos especiales o a medida una vez se haya iniciado su fabricación.
- P. Sobre el precio de tarifa se cargará el IVA correspondiente.
- Q. En caso de disputas con clientes finales, será el distribuidor o la empresa on-line, el encargado de solucionarlos con sus clientes.
- R. En caso de litigios, se someten las partes a los tribunales de Gandía (Valencia).
- S. Esta tarifa y condiciones generales entran en vigor desde la fecha de su publicación y anulan todas las anteriores.

ENERO 2022



- Este catálogo está impreso en papel con certificación FSC y tintas ecológicas.
- This catalogue is printed with FSC certified paper and ecological ink.

## AGRADECIMIENTOS

© Todos los derechos reservados de la información que aparece en este catálogo.

### Catálogo NTGAS 2022

Precios válidos salvo error tipográfico. / Prices are valid unless typos.

Este catálogo incluye fotografía de diferentes marcas.  
Ese material gráfico es propiedad de dichas marcas.

- Impresión: BlauVerd Impressors
- Diseño, arte y maquetación: ElefantAmbulant | Juan Alonso
- Fotografía NTGAS: Pedro Laporta, LYC Soluciones Digitales
- Fotografía churros, buñuelos,...: Vicente Armijo, churrería Ceres
- Fotografía NTGAS Sports Team: Xavier Franco | Vicent Just Utrilla | Enrique Aracil
- Fotografía eventos NTGAS y portada: Kazados | Sebastián Rodríguez





Nuevas Técnicas del Gas, S.L.  
Avda. Les Eres, Parc. 5A  
P. I. Les Masses  
46725 Ròtova (Valencia) **SPAIN**  
Tel: (+34) 962 950 987

\*\*\*\*\*  
[info@ntgas.es](mailto:info@ntgas.es) · [www.ntgas.es](http://www.ntgas.es)



