35

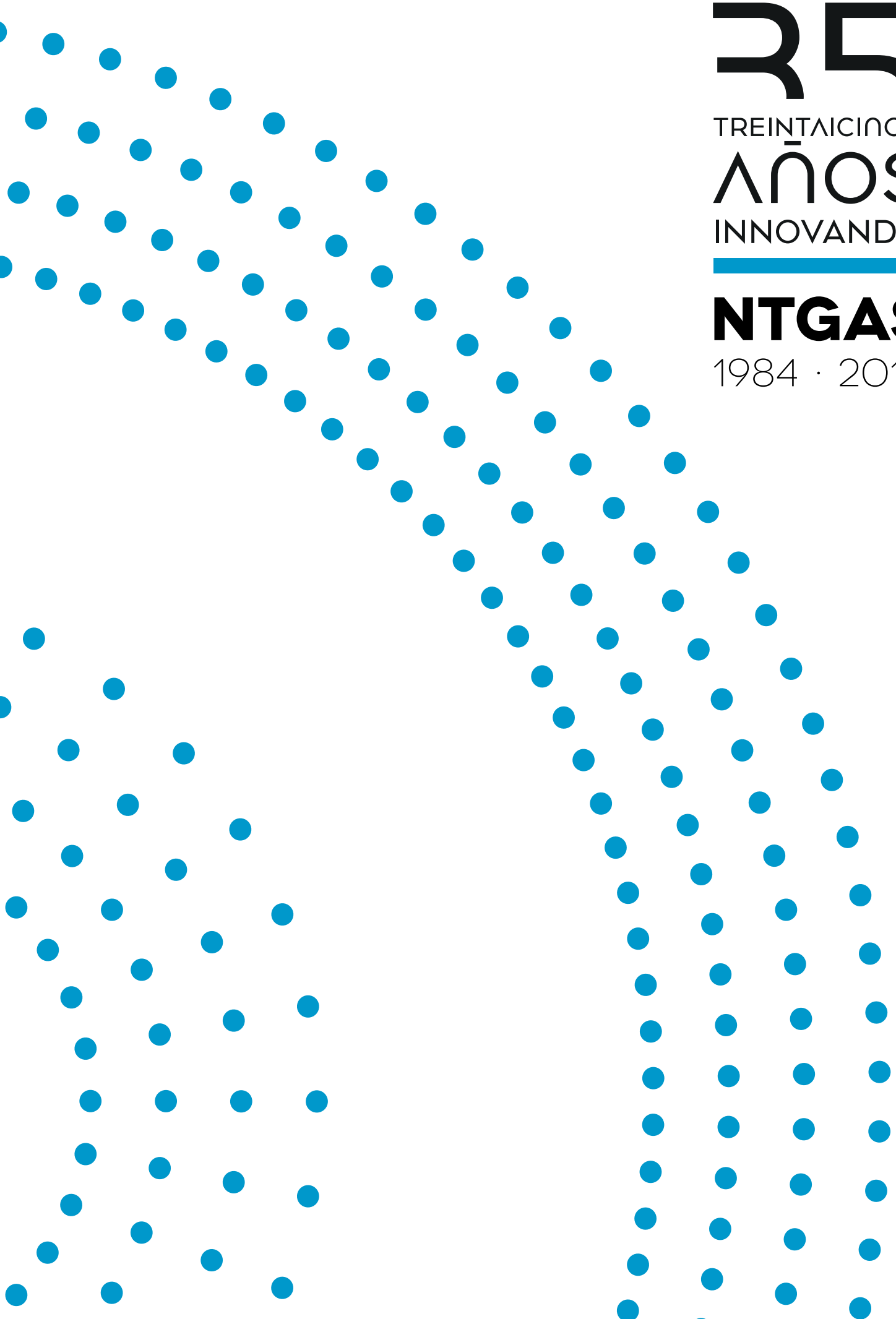
TREINTAICINCO

AÑOS

INNOVANDO

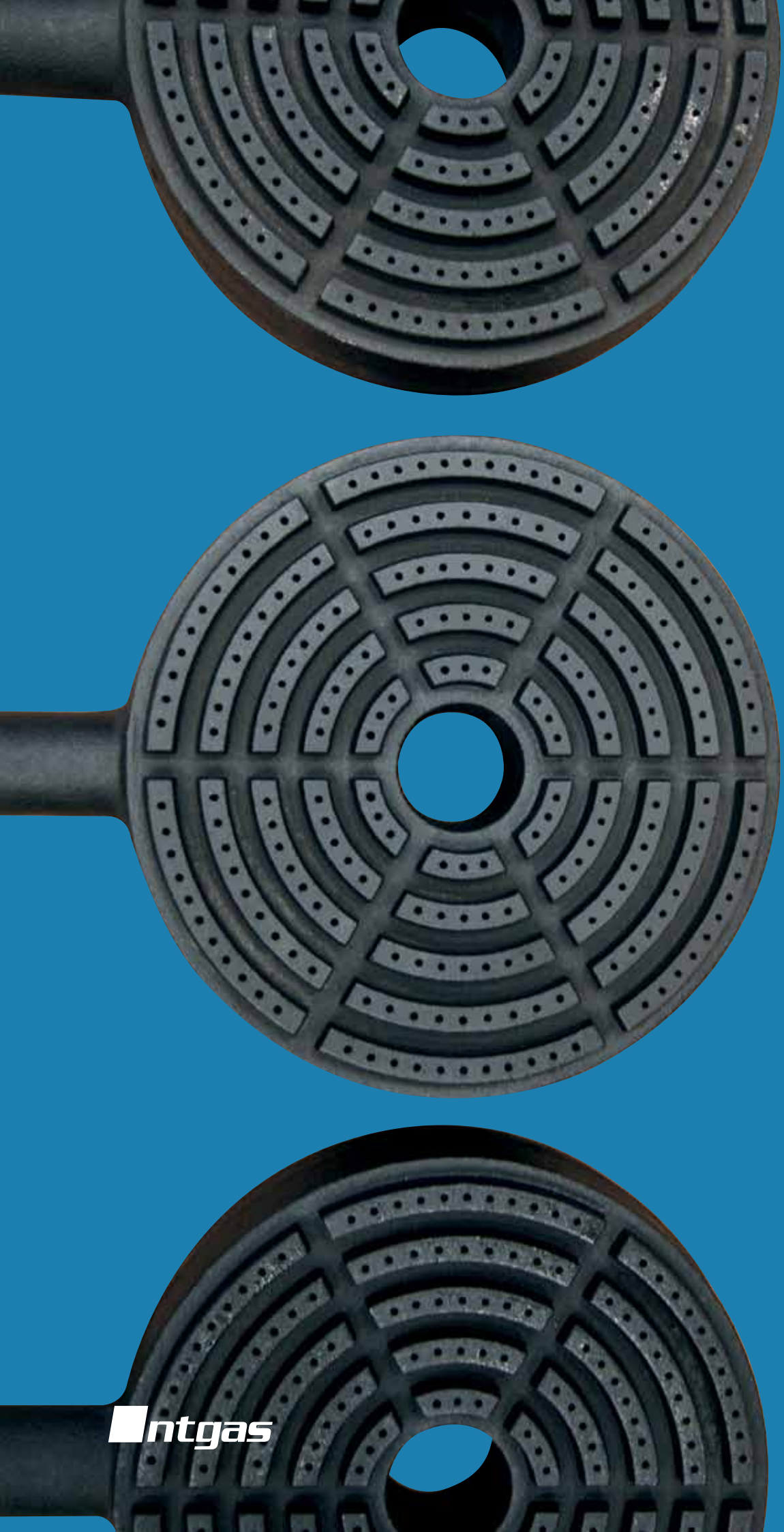
NTGAS

1984 · 2019



DESDE 1984
CREANDO, INNOVANDO Y FABRICANDO PRODUCTOS PROFESIONALES PARA PROFESIONALES

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



ntgas

35 AÑOS INNOVANDO

BIENVENIDO A NUESTRO 35 ANIVERSARIO

Este 2019 va a ser un año muy especial para NTGAS, un año donde celebramos un aniversario que nos llena de orgullo y nos hace mirar hacia el futuro con nuevas y grandes expectativas.

Gracias a nuestro empeño seguimos trabajando cada día al máximo desde hace 35 años, 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.

Con este catálogo 2019 en NTGAS celebramos el 35 aniversario de la mejor manera posible, con una larga lista de 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.

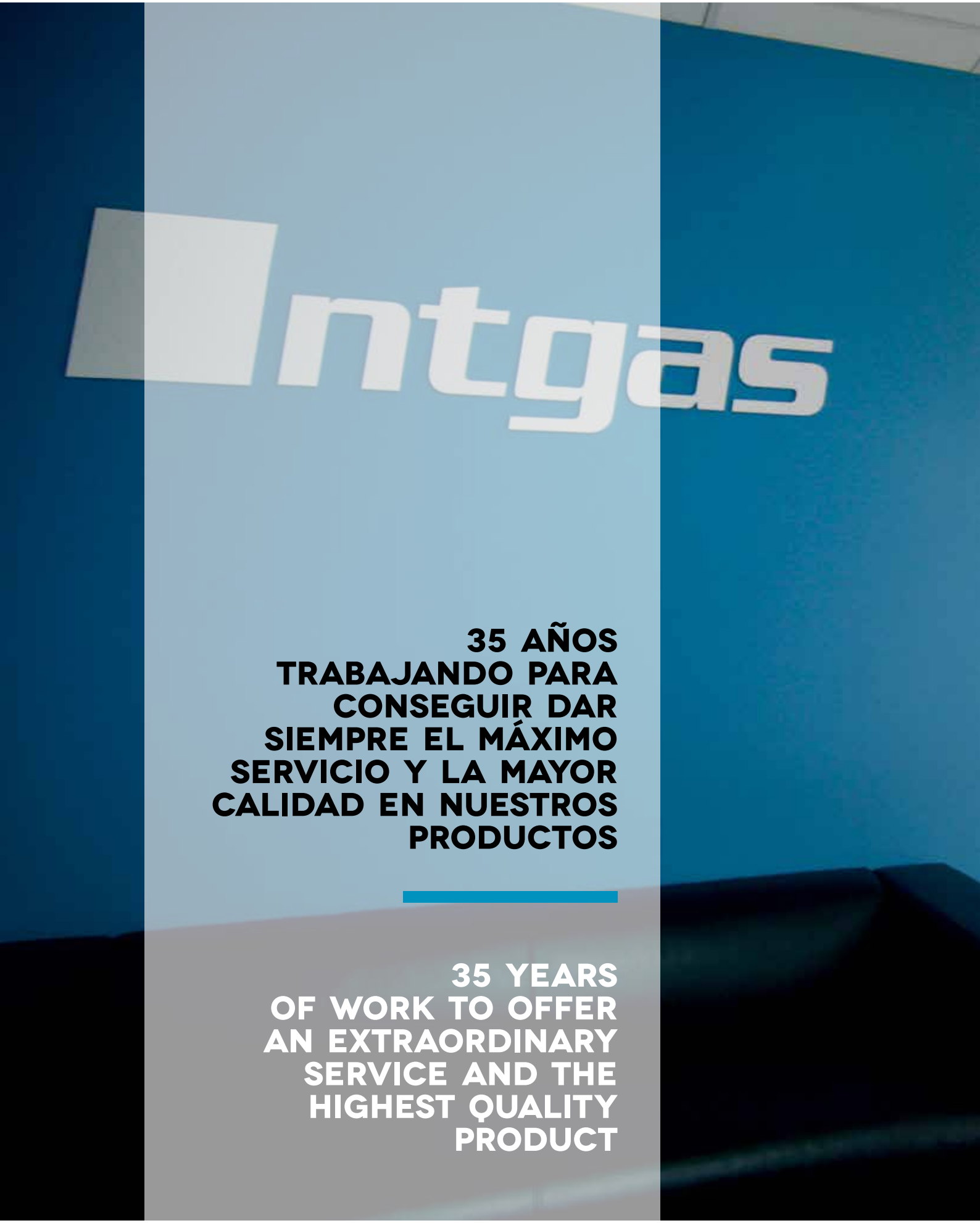
WELCOME TO OUR 35TH ANNIVERSARY

2019 means a very special year to us, since NTGAS we will be celebrating its 35th anniversary and this makes us look ahead with new and great expectations.

For 35 years, our daily maximum effort has been our commitment. We keep on innovating to propose high performance professional kitchen equipment and this, baring in mind the needs of hospitality professionals. Enjoy the best tools and satisfy your customer's expectations!

NTGAS starts its 35th anniversary celebration by presenting its new catalogue 2019 including a large list of novelties that allow you to upgrade and equip professional kitchens. Our equipment is designed to meet the needs of gastronomy professionals of hotels, restaurants, bars, hospitals, army, catering and food industry.

Years of experience, research and development based on our innovating philosophy have allowed us to achieve a wide range of the best products and market solutions.



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

35 YEARS OF WORK TO OFFER AN EXTRAORDINARY SERVICE AND THE HIGHEST QUALITY PRODUCT

35
TREINTAICINCO
AÑOS
INNOVANDO

1984

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

// 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. Desde entonces, 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 (Milan).
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 Hostelco · Finalista por su innovador mecanismo 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 representación de la firma italiana Universal y comercialización de la firma checa RMGASTRO.
Agency agreement with the company UNIVERSAL and distribution agreement with the company RM Gastro.

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

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

HOSTELCO (BCN) · Presentación del catálogo completo con nuevos productos y acuerdos, reestableciendo la red comercial de representantes a nivel nacional e internacional.
HOSTELCO (Barcelona) - NTGAS presents its new catalogue. Completion of the commercial domestic and international sales network.

// 2017
1ª convención de distribuidores · Hotel Cibeles - Playa de Gandía (Valencia).
First NTGAS' dealers' convention - Hotel Cibeles - Playa de Gandía (Valencia, Spain).

Feria GULFHOST (Dubai) · Presencia de NTGAS con su partner, RIO International.
NTGAS participates in GULFHOST Dubai (UAE) together with partner RIO International.

// 2018
Adaptación a las nuevas normativas GAR, y homologaciones para fabricar cocinas monobloque.
Implementation of new GAR regulations and approval of monoblock kitchens.

Traslado a las nuevas instalaciones en Ròtova (Valencia, España).
Transfer of factory and offices to new facilities in Ròtova (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.

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.

Celebramos el 35 aniversario de nuestra marca que 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 para NTGAS, celebrar 35 años significa también celebrar 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 phylosophy was outlined by our founder, Mr. José Pardo, from the start.

We celebrate the 35th anniversary of our brand, an innovating benchmark 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.

Celebrating 35 years of existance also means to NTGAS celebrating 35 years of close collaboration with technicians, installer and distributors.

NTGAS, professionals serving professionals.

ntgas

UN JOVEN EQUIPO COMPROMETIDO CON LA EXCELENCIA

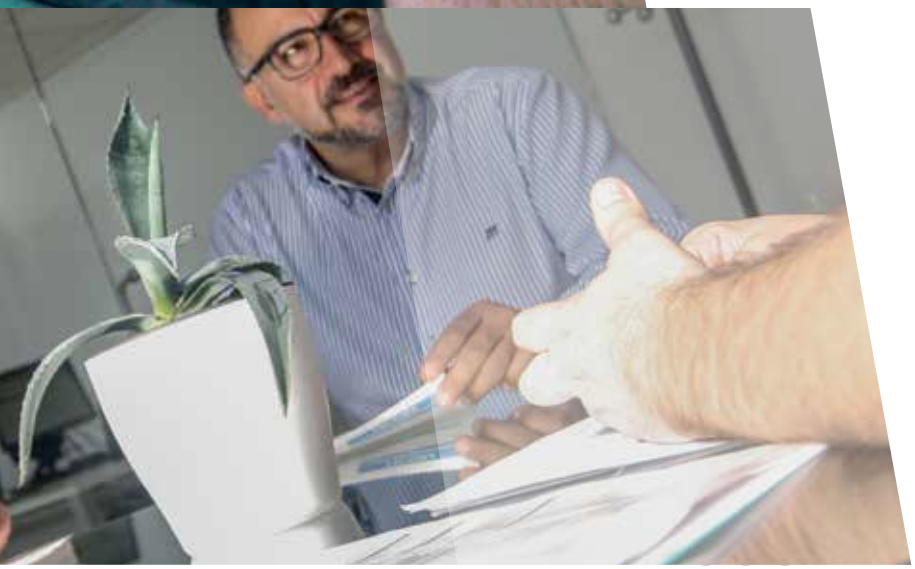
NTGAS está formado por un equipo humano joven y dinámico, que ha implementado un sistema de fabricación flexible, que se adapta a tus necesidades, consiguiendo nuestro principal objetivo: obtener la satisfacción de nuestros clientes.

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 damos un paso adelante y potenciamos nuestro crecimiento además de la presencia en nuevos mercados.

Más de 1500 m² 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 our new facilities, NTGAS takes a step forward and strengthens its growth as well as its presence in new markets

More than 1500 m² containing a polyvalent manufacturing area, warehouse, offices and showroom to expose our products and those of our partners as well as a space to make dynamic presentations and show cooking.

All this contributes to improve production processes, working conditions and quality of our products.

35
TREINTAICINCO
AÑOS
INNOVANDO

PRODUCTOS PENSADOS PARA OFRECER SOLUCIONES INNOVADORAS

PRODUCTS CREATED TO OFFER INNOVATIVE SOLUTIONS

ntgas

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, Paelleros 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 35 años de experiencia industrial en el sector de la maquinaria para Hostelería.

HIWC
Hospitality Industry World Cogress

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 a 35 year long industrial experience in the hospitality equipment sector.

ISO 9001 SGS ES15/18470
ISO 14001 SGS ES15/18471
ISO 50001 SGS ES15/18472

NUESTRA CALIDAD PREMIADA CON 3 CERTIFICACIONES ISO

ISO 9001:2008 | ISO 14001:2004 | ISO 50001:2011

Los diferentes certicados 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 9001:2008 | ISO 14001:2004 | ISO 50001:2011

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.

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 UNIPRO, 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 UNIPRO, 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.

WE ARE CLOSE TO YOU ESTAMOS CERCA DE TI

La amplia red de delegaciones de NTGAS, tanto en España como en Europa y América, 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 de cocina.

The widespread network of the NTGAS delegations in Spain, Europe and America are the best guarantee for service and quality. Contact your nearest NTGAS distributor and ask him about any of our professional solutions for kitchen equipment.

SPAIN

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

INTERNATIONAL

- BELGIUM
- FRANCE
- GERMANY
- PORTUGAL
- DOMINICAN REPUBLIC
- ITALY
- MEXICO
- UNITED ARAB EMIRATES

ntgas

01 P.9

PAELLEROS Y COCINAS A MEDIDA
NTGAS BURNERS & CUSTOM MADE KITCHENS

1.1 PAELLEROS SOBREMESA + ACC. Tabletop burners + Accessories //
1.4 LÍNEA MODULAR DE PAELLEROS NTGAS modular range burners //
1.8 PAELLAS VALENCIANAS Paella Pans

02 P.25

COCINA ASIÁTICA, CHINA Y KEBABS
CHINESE STOVES & GYRO KEBAB

03 P.85

BLOQUES DE COCINA A MEDIDA
MADE TO MEASURE KITCHEN BOLCKS

04 P.129

CHURRERÍA Y FREIDORAS INDUSTRIALES
INDUSTRIAL AND NTGAS FRYERS

05 P.85

HORNOS DE BRASA, GAS-LEÑA Y TANDOORI
CHARCOAL, GAS-WOOD AND TANDOORI OVENS

06 P.85

HORNOS DE CONVECCIÓN
CONVECTION OVENS

07 P.85

EQUIPOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y PIZZERÍA
BAKERY, PASTRY AND PIZZERIA EQUIPMENT

7.1 BATIDORAS PLANETARIAS Planetary Mixers //
7.6 PRENSA MANTEQUILLA Y MASA Butter/dough presses
7.10 REFINADORA RAF150 Refiner RAF150 //

08 P.85

PRODUCTOS BEELONIA
BEELONIA PRODUCTS

09 P.25

LÍNEA MODULAR SNACK
MODULAR SNACK LINE

10 P.85

CARRITOS AMBULANTES
STREET BIKES

INDICE
INDEX

1.2 PAELLEROS INTEGRADOS EN MUEBLES DE ACERO + ACCESORIOS
Burners integrated in stainless steel cabinets + Accessories // 1.3 PAVIMENTO / MARMITEROS + COCEDERO DE MARISCO / VERDURAS
Stockpot + Seafood-Vegetable cookers

1.5 COCINAS A MEDIDA CON PAELLEROS NTGAS
Made-to-measure cookers with NTGAS burners // 1.6 INTEGRACIONES CON PAELLEROS NTGAS
Integration of burners // 1.7 MODULOS DE ENCASTRE PAELLEROS
Drop-in burners

// 01

2.1 COCINA CHINA ESTÁNDAR SERIE NTGAS
Standard China stoves NTGAS series // 2.2 COCINA CHINA STANDARD SERIE TK
Standard China stoves TK series // 2.3 COCINA CHINA A MEDIDA
Made to measure Chinese stoves

2.4 MODULOS DE ENCASTRE
Drop-in // 2.5 WOK SOBREMESA
Tabletop Wok // 2.6 HORNO DE PATO LAQUEADO
Peking Duck oven // 2.7 VAPORIZADORA DIM SUM
Dim Sum steamer

2.8 PLACAS JAPONESAS TEPPANYAKI A GAS Y ELÉCTRICAS
Gas and electric teppanyaki, Japanese hot plate // 2.9 KEBAB Y ACCESORIOS
Gyro Kebab & Accessories

// 02

3.1 BLOQUES DE COCINA A MEDIDA, SOLDADAS O DE ENCASTRE
Customized kitchen blocks, welded or drop-in // 3.2 MODULOS DE ENCASTRE
Drop-In

// 03

4.1 FREIDORAS PARA CHURRERÍA, GAS, ELÉCTRICA Y GASOIL
Gas, Electric & Diesel fryers // 4.2 DOSIFICADORES Y ACCESORIOS PARA CHURRERÍA
Churro dispensers & Accessories

4.3 FREIDORA PARA PATATAS FRITAS
French Fries fryers // 4.4 FREIDORAS SOBREMESA
Tabletop fryers

// 04

5.1 HORNOS DE CARBÓN
Charcoals Ovens // 5.2 HORNOS DE LEÑA Y GAS
Wood & Gas ovens // 5.3 HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS
Electric pizza ovens // 5.4 HORNOS TANDOORI
Tandoori ovens

// 05

6.1 H. DE CONVECCIÓN-SIRIO
Convection ovens- SIRIO // 6.2 H. DE CONVECCIÓN-MIZAR
Convection ovens-MIZAR // 6.3 H. DE CONVECCIÓN-VEGA
Convection ovens- VEGA // 6.4 H. DE CONVECCIÓN-SMART LINE
Convection ovens- SMART LINE

6.5 H. DE CONVECCIÓN-SMART PLUS LINE
Convection ovens- SMART PLUS LINE // 6.6 H. DE CONVECCIÓN-AVIOR COMPACT
Convection ovens- AVIOR COMPACT // 6.7 H. DE CONVECCIÓN-AVIOR LINE
Convection ovens- AVIOR LINE

6.8 FERMENTADORA
Proofer // 6.9 ABATIDORES
Blast chillers // 6.10 ACCESORIOS
Accessories

// 06

7.2 LAMINADORAS
Dough sheeters // 7.3 CORTADORAS DE PAN
Bread Slicers // 7.4 DIVISORAS
Dividers // 7.5 DIVISORAS BOLEADORAS
Dividers rounder

7.7 AMOLADORA A PAN MILL130
Bread Mill MILL 130 // 7.8 MOLDEADORA FORM 500/600
Dough moulder FORM 500/600 // 7.9 BATIDORA PLANETARIA K20/I
Planetary mixer K20/I

7.11 BOBINADOR CROISSANT AVV200
Croissant winder AVV200

// 07

8.1 AHUMADORES
Smoke ovens // 8.2 CÁMARAS DE SECADO, COCCIÓN Y MADURACIÓN
Drying, Boling & Aging cabinets // 8.3 BARBACOAS CIRCULARES, ESPETEROS Y PROFESIONAL
Circular and professional barbecues, Fish Skewer

8.4 ASADORES
Grills

// 08

9.1 LÍNEA MODULAR SNACK
Modular Snack Line // 9.2 LÍNEA NT600
NT600 Line // 9.3 LÍNEA NT700
NT700 Line // 9.4 LÍNEA NT900
NT900 Line

// 09

10.1 CARRITOS ICE CREAM
Ice Cream Bike // 10.2 CARRITOS RUSTICAL
Rustical Street Bike // 10.3 CARRITOS COLORS
Colors Street Bikes // 10.4 CARRITOS CARGO
Cargo Bike

// 10

01 PAELLEROS Y COCINAS A MEDIDA

NTGAS BURNERS & CUSTOM MADE KITCHENS

1.1 PAELLEROS SOBREMESA + ACCESORIOS / Tabletop burners + Accessories — 20 / 22

1.2 PAELLEROS INTEGRADOS EN MUEBLES DE ACERO + ACCESORIOS / Burners integrated in stainless steel cabinets + Accessories — 23

1.3 PAVIMENTO / MARMITEROS + COCEDERO DE MARISCO / VERDURAS / Stockpot + seafood & vegetable cookers — 24 / 25

1.4 LÍNEA MODULAR DE PAELLEROS / NTGAS modular range burners — 26 / 27

1.5 COCINAS A MEDIDA CON PAELLEROS NTGAS / Made-to-measure cookers with NTGAS burners — 28 / 29

1.6 INTEGRACIONES CON PAELLEROS NTGAS / Integration of burners — 30 / 31

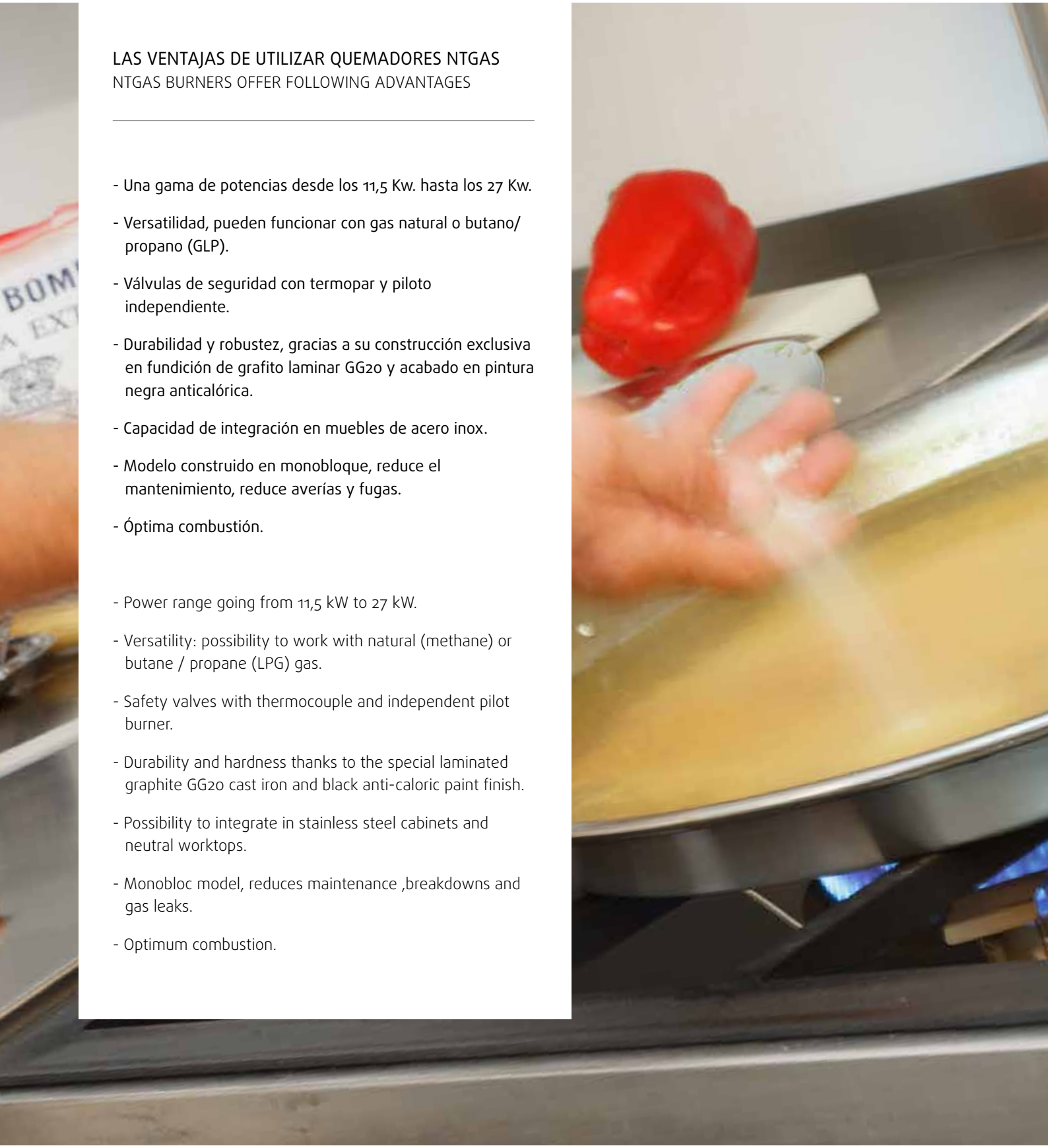
1.7 MODULOS DE ENCASTRE PAELLEROS / Drop-in burners — 32

1.8 PAELLAS VALENCIANAS / Paella Pans — 33

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.

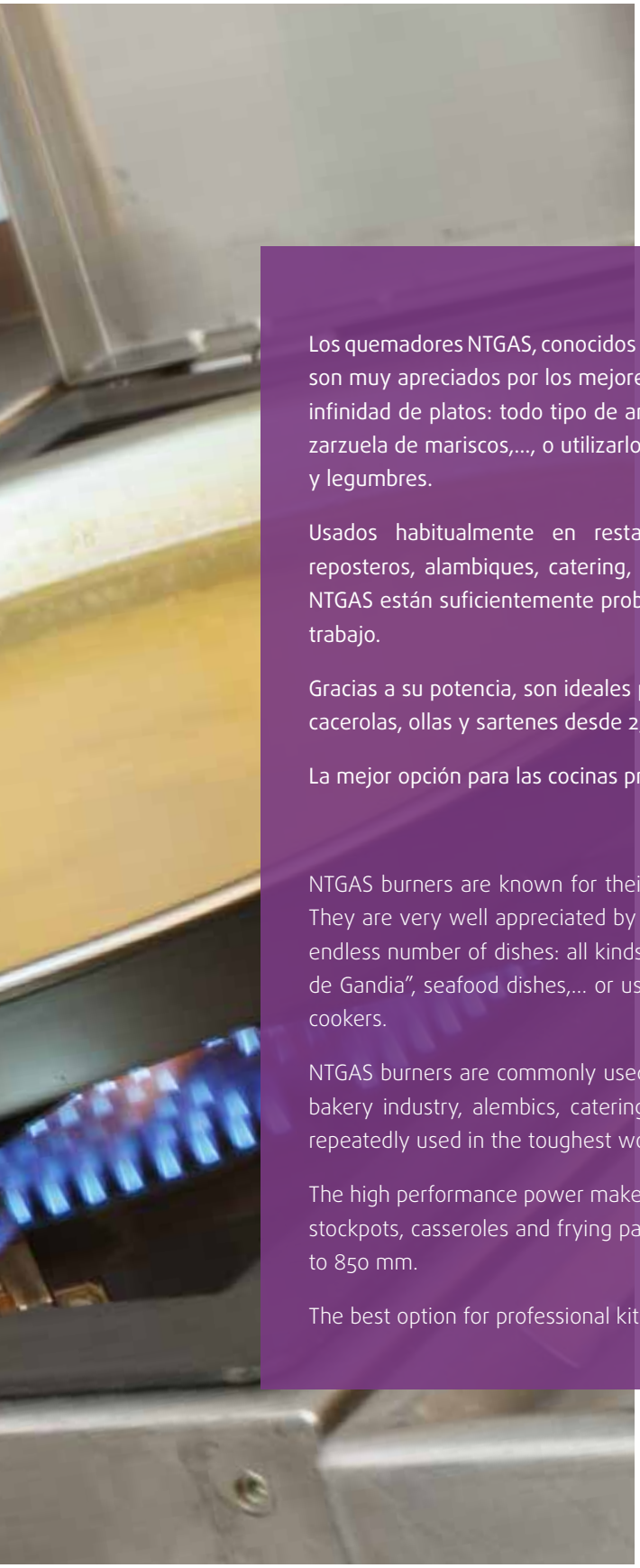
- Power range going from 11,5 kW to 27 kW.
- Versatility: possibility to work with natural (methane) or butane / propane (LPG) gas.
- Safety valves with thermocouple and independent pilot burner.
- Durability and hardness thanks to the special laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.
- Possibility to integrate in stainless steel cabinets and neutral worktops.
- Monobloc model, reduces maintenance ,breakdowns and gas leaks.
- Optimum combustion.

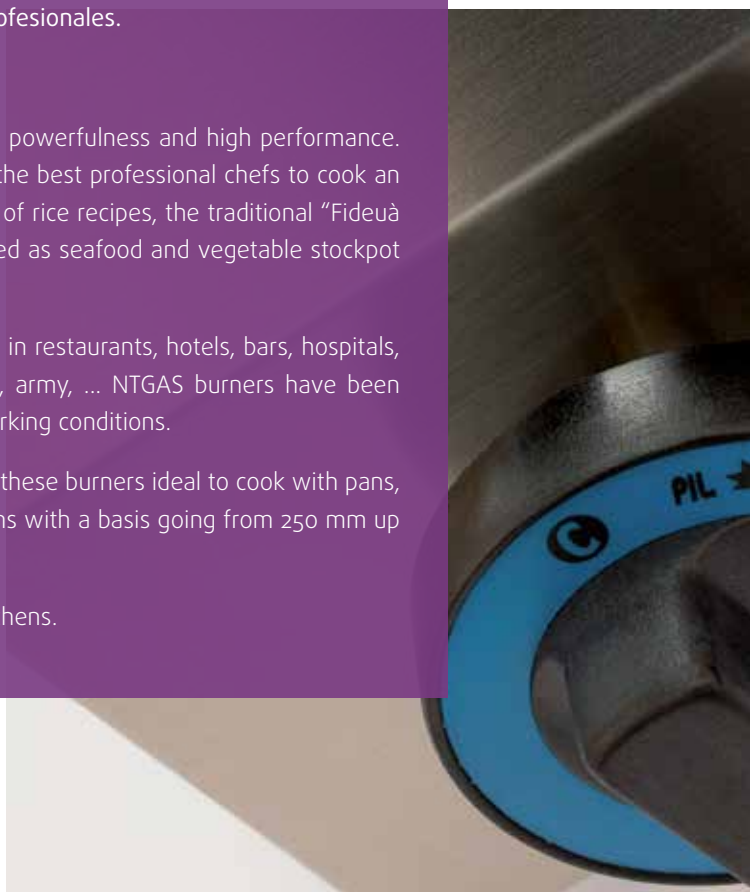


ES15/18470 ES15/18471 ES15/18472

· 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, zarzuela de mariscos,..., o utilizarlos como cocedero de marisco, verduras y legumbres.

Usados habitualmente en restaurantes, hoteles, bares, hospitales, reposteros, alambiques, catering, ejercito, 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", 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.

HQ04

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL CHARACTERISTICS

HOMOLOGACIÓN CE
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).
Para uso interior y colectivo.
Acabado en fundición GG20 y pintura negra anticalórica.

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.

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	P.V.P.
NTGAS HQ04	623 x 355 x 230	11,5	250	1	630 g/h	1.06 m³/h	452 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Chispero / Lighter

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

P31

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

HOMOLOGACIÓN CE
Gas: Natural o Butano/Propano(GLP).
Para uso interior y colectivo.
Acabado en fundición GG20 y pintura negra anticalórica.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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.

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	P.V.P.
NTGAS P31	790 x 480 x 230	27	Ext. 450 / Int. 230	2	1740 g/h	2.83 m3/h	904 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Chispero / Lighter

BBQ-HQ04*

PL-HQ04*

BBQ-P31*

PL-P31*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

* No se inluye 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	P.V.P.
BBQ-HQ04	400 x 400 x 410	NTGAS-HQ04	Barbacoa / Barbecue	* 676 €
PL-HQ04	400 x 400 x 410	NTGAS-HQ04	Plancha / Grill	* 553 €
BBQ-P31	700 x 700 x 410	NTGAS-P31	Barbacoa / Barbecue	* 846 €
PL-P31	700 x 700 x 410	NTGAS-P31	Plancha / Grill	* 811 €
KIT BBQ/PL-HQ04	400 x 400 x 410	NTGAS-HQ04	Barbacoa-Plancha / Barbecue-Grill	* 904 €
KIT BBQ/PL-P31	700 x 700 x 410	NTGAS-P31	Barbacoa-Plancha / Barbecue-Grill	* 1.280 €

MOB-1PA

MOB-1PC

MOB-1HA

MOB-1HC

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	P.V.P.
MOB-1PA	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2.024 €
MOB-1PC	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2.191 €
MOB-1HA	NTGAS HQ04	600 x 700 x 850	11,5	250	1	1.464 €
MOB-1HC	NTGAS HQ04	600 x 700 x 850	11,5	250	1	1.729 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Chispero / Lighter

BBQ-HQ04M

BBQ-P31M

PAV-1HA

PAV-1HC

PAV-1PA

PAV-1PC

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	P.V.P.
PAV-1PA	NTGAS P31	800 x 900 x 550	27	Ext. 450 / Int. 230	2	1.865 €
PAV-1PC	NTGAS P31	800 x 900 x 550	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2.119 €
PAV-1HA	NTGAS HQ04	600 x 700 x 550	11,5	250	1	1.315 €
PAV-1HC	NTGAS HQ04	600 x 700 x 550	11,5	250	1	1.643 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Chispero / Lighter

CM-40

DESPIECE CM-40 / COMPONENTS CM-40

KIT CMOC

PAV- CMQ4

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

El Conjunto CM-40 es un cocedero 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

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.)	ø Coronas (mm) Rings ø (mm)	Válvulas Valves	P.V.P.
CM-40	NTGAS HQ04	500 x 500 x 500	11,5	250	1	1.714 €
PAV-CMQ4	NTGAS HQ04	500 x 500 x 500	11,5	250	1	1.030 €
KIT CMOC	---	Ø40	--	--	--	815 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Chispero / Lighter

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	P.V.P.
NT7/HQ0471BB	NTGAS HQ04	400 x 730 x 270	11,5	250	1	2.004 €
NT7/HQ0471BA	NTGAS HQ04	400 x 730 x 850	11,5	250	1	2.316 €
NT7/P3172BB	NTGAS P31	800 x 730 x 270	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2.399 €
NT7/P3172BA	NTGAS P31	800 x 730 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2.675 €

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	P.V.P.
NT9/HQ0492BB	NTGAS HQ04	400 x 900 x 230	11,5	250	1	2.115 €
NT9/HQ0492BA	NTGAS HQ04	400 x 900 x 850	11,5	250	1	2.326 €
NT9/P3194BB	NTGAS P31	800 x 900 x 230	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2.509 €
NT9/P3194BA	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2.828 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Puerta / Door

COCINAS A MEDIDA CON PAELLEROS NTGAS

HAGA SU COMPOSICIÓN Y PRESUPUESTO A SU MEDIDA

MADE-TO-MEASURE COOKERS WITH NTGAS BURNERS

MAKE YOUR OWN COMPOSITION AND
MADE TO MEASURE BUDGET

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

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 o whitout 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.

ntgas

INTEGRACIONES CON PAELLEROS NTGAS Y ENCASTRES

INTEGRE NUESTROS POTENTES QUEMADORES
EN SUS ELEMENTOS NEUTROS

INTEGRATIONS OF NTGAS BURNERS & DROP-IN

INTEGRATE OUR POWERFUL BURNERS
IN YOUR NEUTRAL WORKTOP

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.

QUEMADORES / BURNERS

NTGAS / P31	Dimensiones mínimas Minimum dimensions LxA: 800 x 700 mm.
NTGAS / HQ04	Dimensiones mínimas Minimum dimensions LxA : 400 x 600 mm.

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.

ME/01-1P-SA

ME/01-1P-CA

ME/01-1H-SA

ME/01-1H-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.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	ø Coronas (mm) Rings ø (mm)	Válvulas Valves	P.V.P.
ME/01-1H-SA	NTGAS HQ04	400 x 900 x 230	10	250	1	1.900 €
ME/01-1H-CA	NTGAS HQ04	400 x 900 x 850	10	250	1	2.318 €
ME/01-1P-SA	NTGAS P31	800 x 900 x 230	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2.633 €
ME/01-1P-CA	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2.729 €

PAPUL50

PAESM50

PAPUL90

PAESM90

Modelo Model	Uds. Pack	Material Material	Gas/Leña/Horno Gas/Wood/Oven	ø (mm)	Raciones Portions	Lavavajillas Potwashers	P.V.P./UD.
PAPUL30	6	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	30	4	NO	6,90 €
PAPUL40	6	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	40	9	NO	10,80 €
PAPUL50	4	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	50	14	NO	16,80 €
PAPUL60	4	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	60	19	NO	32,50 €
PAPUL70	1	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	70	25	NO	57,30 €
PAPUL80	1	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	80	40	NO	78,80 €
PAPUL90	1	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	90	50	NO	110,10 €
PAESM30	6	Ac. Esmaltado / Enamelled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	30	4	SI	11,69 €
PAESM40	6	Ac. Esmaltado / Enamelled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	40	9	SI	19,20 €
PAESM50	4	Ac. Esmaltado / Enamelled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	50	14	SI	29,40 €
PAESM60	4	Ac. Esmaltado / Enamelled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	60	19	SI	46,30 €
PAESM70	1	Ac. Esmaltado / Enamelled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	70	25	SI	87,47 €
PAESM80	1	Ac. Esmaltado / Enamelled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	80	40	SI	115,30 €
PAESM90	1	Ac. Esmaltado / Enamelled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	90	50	SI	154,48 €

02

COCINA ASIÁTICA CHINA Y KEBABS

CHINESE STOVES & GYRO KEBAB

2.1 COCINA CHINA ESTÁNDAR SERIE NTGAS / Standard China stoves NTGAS series — 38 / 41

2.2 COCINA CHINA ESTANDARD SERIE TK / Standard China stoves TK series — 42 / 43

2.3 COCINA CHINA A MEDIDA / Made to mesure Chinese stoves — 44 / 45

2.4 MODULOS DE ENCASTRE / Drop-in — 46 / 47

2.5 WOK SOBREMESA / Tabletop wok — 48

2.6 HORNO DE PATO LAQUEADO / Peking duck oven — 49

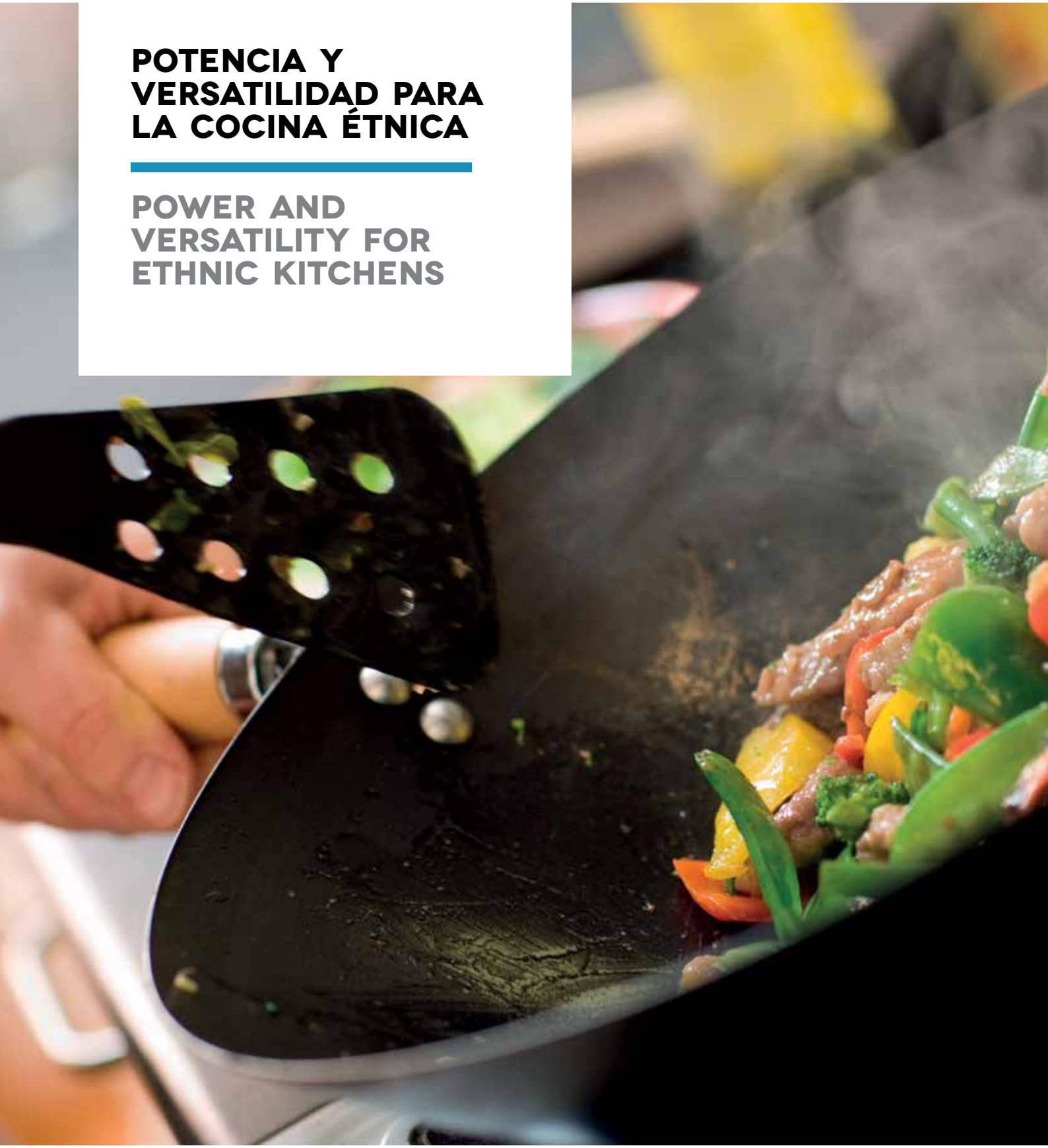
2.7 VAPORIZADORA DIM SUM / Dim Sum steamer — 50

2.8 PLACAS JAPONESAS TEPPANYAKI A GAS Y ELÉCTRICAS / Gas and electric teppanyaki, Japanese hot plate — 51

2.9 KEBAB Y ACCESORIOS / Gyro kebab & accessories — 52 / 53

POTENCIA Y VERSATILIDAD PARA LA COCINA ÉTNICA

POWER AND VERSATILITY FOR ETHNIC KITCHENS



ES15/18470 ES15/18471 ES15/18472

· 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 asíatica.

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 corrosión resistance, durability, hygienic and esthetic properties.

Asian cuisine is much easier with NTGAS.

PAV/01-1C-WL

PAV/02-2C-WL

PAV/03-3C-WL

PAV/04-4C-WL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cocinas de sobremesa con encimera lisa
Certificación CE
Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 - SAT.
Modelos con 1, 2, 3 y 4 quemadores de 14 kW cada uno
(Opcional otras potencias a consultar).
Equipadas con 1 o 2 grifos en superficie y maneta frontal.
Con peto trasero de 200 mm,
Bandeja recogegrasas bajo cada quemador
Aros WOK de fundición esmaltados.
Multigas (gas natural o GLP).
L: Encimera lisa

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Tabletop with flat countertops
CE certification
Manufactured in stainless steel AISI 304 - SAT.
Models with 1, 2, 3 and 4 burners of 14 kW each
(Optional other powers).
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).
L: Flat countertop

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	P.V.P.
PAV/01-1C-WL	500 x 700 x 300	1X14	1.507 €
PAV/02-2C-WL	1000 x 700 x 300	2X14	2.316 €
PAV/03-3C-WL	1500 x 700 x 300	3X14	2.929 €
PAV/04-4C-WL	2000 x 700 x 300	4X14	3.973 €

MOB/01-1C-WL

MOB/02-2C-WL

MOB/03-3C-WL

MOB/04-4C-WL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cocinas de pie con encimera lisa
Certificación CE
Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 - SAT.
Modelos con 1, 2, 3 y 4 quemadores de 14 kW cada uno
(Opcional otras potencias a consultar).
Equipadas con 1 o 2 grifos en superficie y maneta frontal.
Con peto trasero de 200 mm,
Bandeja recogegrasas bajo cada quemador
Aros WOK de fundición esmaltados.
Multigas (gas natural o GLP).
L: Encimera lisa

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Standing with flat couhtertop
CE certification
Manufactured in stainless steel AISI 304 - SAT.
Models with 1, 2, 3 and 4 burners of 14 kW each
(Optional other powers).
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).
L: Flat countertop

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	P.V.P.
MOB/01-1C-WL	500 x 700 x 850	1X14	1.764 €
MOB/02-2C-WL	1000 x 700 x 850	2X14	2.635 €
MOB/03-3C-WL	1500 x 700 x 850	3X14	3.448 €
MOB/04-4C-WL	2000 x 700 x 850	4X14	4.436 €

PAV/01-1C-WA

PAV/02-2C-WA

PAV/03-3C-WA

PAV/04-4C-WA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cocinas de sobremesa con encimera con vierte-aguas
Certificación CE
Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 - SAT.
Modelos con 1, 2, 3 y 4 quemadores de 14 kW cada uno
(Opcional otras potencias a consultar).
Con peto trasero de 200 mm,
Bandeja recogegrasas bajo cada quemador
Aros WOK de fundición esmaltados.
Multigas (gas natural o GLP).
A: Encimera con agua

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	P.V.P.
PAV/01-1C-WA	500 x 700 x 300	1X14	1.982 €
PAV/02-2C-WA	1000 x 700 x 300	2X14	2.750 €
PAV/03-3C-WA	1500 x 700 x 300	3X14	3.540 €
PAV/04-4C-WA	2000 x 700 x 300	4X14	4.514 €

MOB/01-1C-WA

MOB/02-2C-WA

MOB/03-3C-WA

MOB/04-4C-WA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cocinas de pie con encimera con vierte-aguas
Certificación CE
Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 - SAT.
Modelos con 1, 2, 3 y 4 quemadores de 14 kW cada uno
(Opcional otras potencias a consultar).
Con peto trasero de 200 mm,
Bandeja recogegrasas bajo cada quemador
Aros WOK de fundición esmaltados.
Multigas (gas natural o GLP).
A: Encimera con agua

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	P.V.P.
MOB/01-1C-WA	500 x 700 x 850	1x14	2.218 €
MOB/02-2C-WA	1000 x 700 x 850	2x14	3.025 €
MOB/03-3C-WA	1500 x 700 x 850	3x14	3.999 €
MOB/04-4C-WA	2000 x 700 x 850	4x14	4.980 €

TK/C1L

TK/C2L

TK/CLP

TK/C7R

TKI/C2RE

QUEMADORES / BURNERS

SOUP : 9 kW

STAR : 20 kW

JUMBO : 25 kW

TURBO : 25 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 recogegrasas bajo cada quemador.
Multigas (gas natural o GLP) y aros WOK de acero inox.

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.

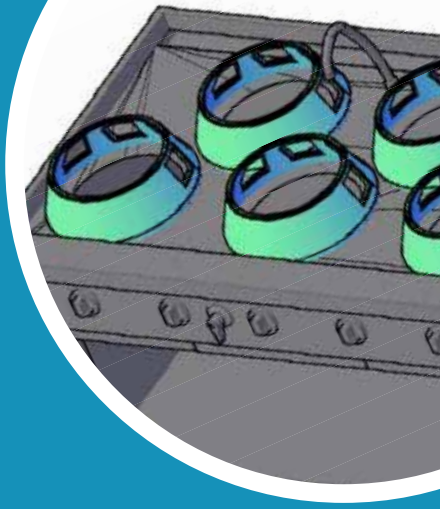
	Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Agua Water	P.V.P.
TK-I	C1L	600 x 630 x 780	elegir / choose	NO	2.537 €
	C2L	1200 x 630 x 780	elegir / choose	NO	3.830 €
	C3L	1500 x 630 x 780	elegir / choose	NO	5.133 €
	C4L	1800 x 630 x 780	elegir / choose	NO	5.390 €
	CLP1	600 x 630 x 400	elegir / choose	NO	2.431 €
	CLP2	1200 x 630 x 400	elegir / choose	NO	3.605 €
	CLP3	1500 x 630 x 400	elegir / choose	NO	4.495 €
TK-II	C3R1.1	1090 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	6.095 €
	C3R1.4	1390 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	6.305 €
	C3R1.4B	1390 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	6.110 €
	C4R	1790 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	7.718 €
	C5R	1790 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	8.675 €
	C6R	2250 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	10.088 €
	C6RB	2250 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	9.971 €
	C7R	2250 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	11.309 €
	C3R/W MBO	1390 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	6.504 €
	C5R/W MBO	1790 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	9.058 €
TK-III	C3N	1000 x 900 x 780	elegir / choose	NO	4.593 €
	C4N	1250 x 900 x 780	elegir / choose	NO	5.828 €
TK-IV	C2LE/E	1200 x 700 x 780	elegir / choose	SI / YES	4.182 €
	C2RE/E	1200 x 900 x 780	elegir / choose	SI / YES	4.527 €

COCINA CHINA A MEDIDA

HAGA SU COMPOSICIÓN

MADE TO MEASURE CHINESE STOVES

MAKE YOUR OWN COMPOSITION



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.

3 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*
25 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 25 kW

Intgas

ME/01-1C-WL

ME/01-1V-WL

MANDO ME/01-1C-WL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL CHARACTERISTICS
Homologación CE.	EC approval
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).	Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).
Estructura de Acero Inoxidable.	Stainless steel structure.
Wok superior extraíble de fundición.	Removable cast iron wok.
Modelo Quemador, ver tabla.	Burner model: see chart.
L: Encimera lisa	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	P.V.P.
ME/01-1C-WL	NTGAS "C"	550 x 550 x 215	460X460	1 x 14	1	1.895 €
ME/01-1V-WL	NTGAS "V"	550 x 550 x 215	460X460	1 x 21	1	1.895 €

ME/01-1C-WS

ME/01-1V-WA

ME/01-1C-WA

MANDO ME/01-1C-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	P.V.P.
ME/01-1V-WS	NTGAS "V"	550 x 550 x 250	460X460	1X21	1	2.169 €
ME/01-1C-WS	NTGAS "C"	550 x 550 x 250	460X460	1X14	1	2.169 €
ME/01-1V-WA	NTGAS "V"	570 x 550 x 250	490X460	1X21	1	2.593 €
ME/01-1C-WA	NTGAS "C"	570 x 550 x 250	490X460	1X14	1	2.593 €

HQ04 - WOK

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

HOMOLOGACIÓN CE
Gas: Natural o Butano/Propano(GLP).
Para uso interior y colectivo.
Acabado en fundición GG20 y pintura negra anticalórica.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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.

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	P.V.P.
NTGAS HQ04W	623 x 355 x 265	11,5	250	1	Natural / GLP-LPG	695 €

PLQ-04

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Acabado en acero inoxidable.
El horno dispone de un grifo de drenaje
Incluye Quemador NTGAS-HQ04
Termometro de 0º a 285ºC
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 0ºC to 285ºC
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	P.V.P.
PLQ-04	NTGAS HQ04	835 x 1400	11,5	250	1	3.122 €

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

NT7 / DS87

NT7 /DS47

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL CHARACTERISTICS
Material: Acero inoxidable Superficie de trabajo redondeada Contiene cestas vapor de bambú Temp.: +40/+100 °C	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	P.V.P.
NT7 / DS47	400 x 730 x 850	9,0	III+N~400V	3.145 €
NT7 / DS87	800 x 730 x 850	18,0	III+N~400V	4.250 €
NT9 / DS49	400 x 900 x 850	12,0	III+N~400V	3.490 €
NT9 / DS89	800 x 900 x 850	24,0	III+N~400V	4.300 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Puerta / Door

TEPPANYAKI A GAS Y ELÉCTRICO / GAS AND ELECTRIC TEPPANYAKI

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Placa lisa de cromo-duro. Estructura de Acero inox.
Zona de cocción central.
Agujero recolector de residuos.
De sobremesa o de pie.
Dimensiones desde 500 a 2200 mm. (de 100 en 100 mm.)

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Flat plate made of hard-chrome. Stainless steel structure.
Central boiling area.
Residue collector.
Tabletop or standing.
Dimensions going from 500 to 2200 mm. (from 100 to 100 mm.)

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Temperatura máx. (º) Max. Temperature	Elementos Heating	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
Eléctricos Electric	500..2200 x 700 x 850	n x 5,4 kW	270ºC	1 ... 5	-	III+N~400V	consultar
Gas	500..2200 x 720 x 850	n x 5,8 kW	270ºC	1 ... 5	Natural / GLP-LPG	-	consultar

Fabricación bajo pedido / Produced on request

KE-03

KE-04

KG-06

KG-08

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 knive 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	P.V.P.
KE-03**	530 x 640 x 990	690	9,9	III+N~400V	-	2.455 €
KE-04**	530 x 640 x 1150	850	11,5	III+N~400V	-	2.736 €
KG-06**	530 x 640 x 830	530	10,5	I+N~230V	Natural / GLP-LPG	2.336 €
KG-08*	530 x 640 x 990	690	14	I+N~230V	Natural / GLP-LPG	2.616 €

* **En stock** / In stock
** **Bajo pedido** / On request

CUCHILLO KEBAB - KNIFE / CE-080

Modelo Model	L x An (mm.) L x W (mm.)	Velocidad aprox. Aprox. revolutions	Capacidad diaria Daily capacity	Cuchilla circular Circular blade	Tensión Voltage	P.V.P.
Cuchillo elect.	230 x 80	5000 rpm	60 kg.	80 mm.	I+N~230V	813 €

ntgas

03

BLOQUES DE COCINA A MEDIDA

MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

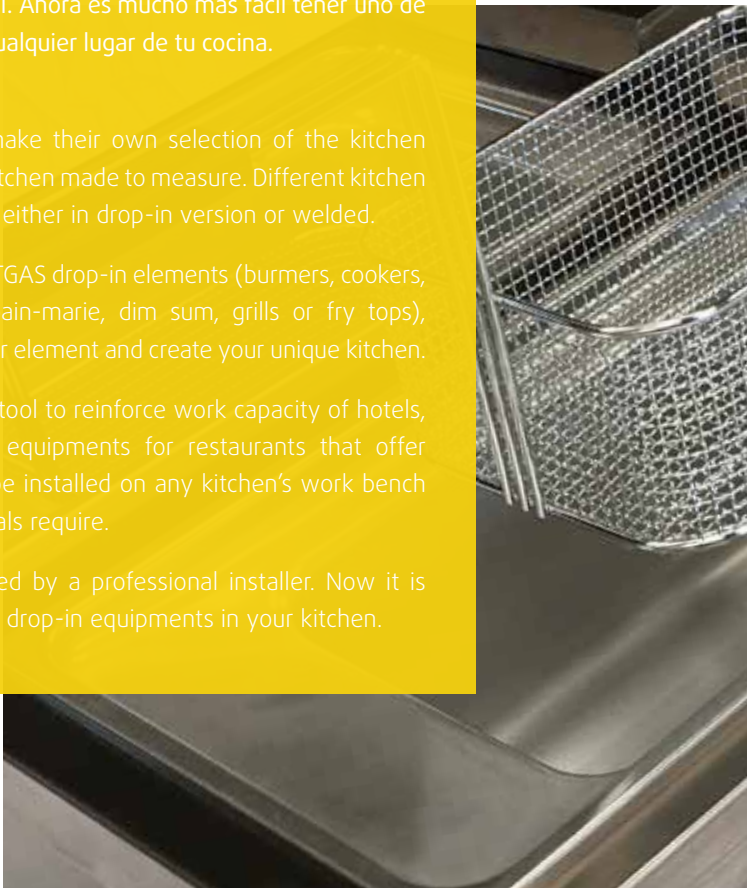
3.1 BLOQUES DE COCINA A MEDIDA, SOLDADAS O DE ENCASTRE — 58 / 59
Customized kitchen blocks, welded or Drop-in

3.2 MODULOS DE ENCASTRE — 60 / 71
Drop-in modules

ES15/18470 ES15/18471 ES15/18472

· 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.



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 (burmers, 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.

BLOQUES DE COCINA A MEDIDA

HAZ TU PROPIA COMPOSICIÓN SOLDADA O DE ENCASTRE

CUSTOMIZED KITCHEN BLOCKS

MAKE YOUR OWN COMPOSITION WELDED OR DROP-IN

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 acesorios (puertas, pasamanos, zócalos,...) Consultanos.
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.

ME/01-1P-SA

ME/01-1P-CA

ME/01-1H-SA

ME/01-1H-CA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

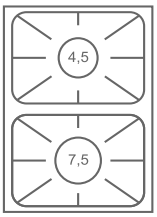
Para uso interior y colectivo, Homologación CE.
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).
Estructura de Acero Inoxidable.
Parrilla superior extraíble de hierro.
Modelo Quemador, ver tabla.
Panel de mandos móvil.
Se fija a la encimera mediante pernos M6.
SA: Sin agua
CA: Con agua

TECHNICAL CHARACTERISTICS

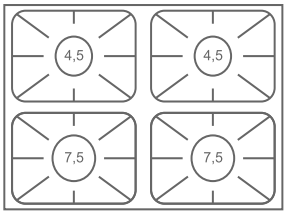
Indoor and collective use, EC approval.
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).
Stainless steel structure.
Removable iron top grill.
Burner model: see chart.
Mobile control panel.
Fixed to countertop with M6 screws.
SA: Without water.
CA: With water

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	P.V.P.
ME/01-1H-SA	550 x 550 x 215	460 x 460	11,5	1 x 11,5	Natural / GLP-LPG	-	1.900 €
ME/01-1P-SA	740 x 740 x 215	660 x 660	27	1 x 27	Natural / GLP-LPG	-	2.633 €
ME/01-1H-CA	550 x 550 x 215	460 x 460	11,5	1 x 11,5	Natural / GLP-LPG	-	2.318 €
ME/01-1P-CA	740 x 740 x 215	660 x 660	27	1 x 27	Natural / GLP-LPG	-	2.729 €

ME/02-KUPG2.1M1G



ME/04-KUPG4.2M2G



ME/01-IND_L35

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en acero inoxidable.
Plano superior estampado y con borde contra derrames.
Cocinas a gas con quemadores de potencia elevada.
Quemadores de 4,5 y 7,5 kW.
Gas: Natural (metano) o Butano (GLP)
Estructura de acero inoxidable
Panel de mandos movil.
Se fija a la encimera mediante pernos M6.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approval.
Printed surface and anti-spill edges.
Gas cooker with high performance power of 4,5 and 7,5 kW.
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).
Stainless steel structure.
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	P.V.P.
ME/02-KUPG2.1M1G	400 x 700	365 x 620	12	1 x 4,5/1 x 7,5	Natural / GLP-LPG	-	1.559 €
ME/04-KUPG4.2M2G	800 x 700	765 x 620	24	2 x 4,5/2 x 7,5	Natural / GLP-LPG	-	2.205 €
ME/01-IND_L35	370 x 297	361 x 288	3,5	Ø 24	–	III+N 400V	1.574 €

ME/01-1C-WA

ME/01-1C-WS

ME/01-1V-WS

MANDO ME/01-1C-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 movil.
Se fija a la encimera mediante pernos M6.
S: Sin agua
A: Con agua

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.
S: Without water
A: 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	P.V.P.
ME/01-1C-WS	550 x 550 x 250	460 x 460	14	1 x 14	Natural / GLP-LPG	-	2.169 €
ME/01-1V-WS	550 x 550 x 250	460 x 460	21	1 x 21	Natural / GLP-LPG	-	2.169 €
ME/01-1C-WA	570 x 550 x 250	490 x 460	14	1 x 14	Natural / GLP-LPG	-	2.593 €
ME/01-1V-WA	570 x 550 x 250	490 x 460	21	1 x 21	Natural / GLP-LPG	-	2.593 €

ME/01-1C-WL

ME/01-1V-WL

MANDO ME/01-1C-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 movil.
Se fija a la encimera mediante pernos M6.

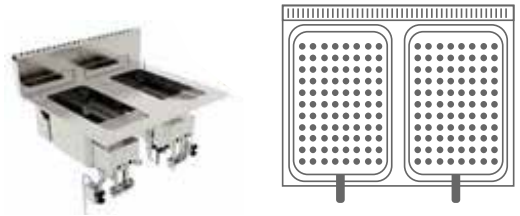
TECHNICAL CHARACTERISTICS

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.

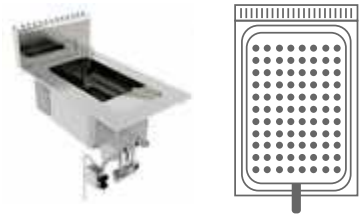
Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Quemadores Burners	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-1C-WL	550 x 550 x 215	460 x 460	14	1 x 14	Natural / GLP-LPG	-	1.895 €
ME/01-1V-WL	550 x 550 x 215	460 x 460	21	1 x 21	Natural / GLP-LPG	-	1.895 €

ME/01-FLG1V13

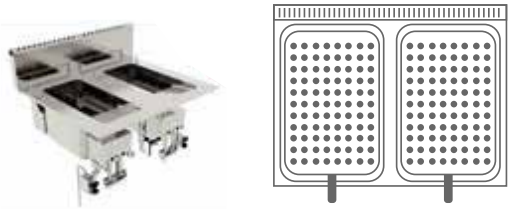
ME/02-FLG2V13



ME/01-FLG1V17



ME/02-FLG2V17



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 movil.
Se fija a la encimera mediante pernos M6.
Incluye cestas y cajón recoge aceite

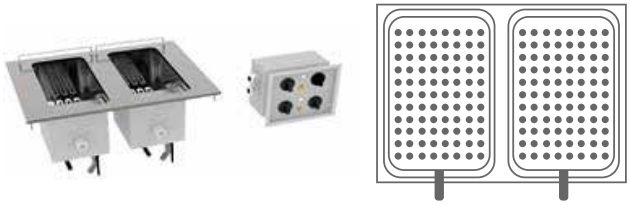
TECHNICAL CHARACTERISTICS

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	P.V.P.
ME/01-FLG1V13	400 x 700	340 x 640	11,2	1 x 13	Natural / GLP-LPG	-	2.713 €
ME/01-FLG1V17	400 x 700	340 x 640	16,5	1 x 17	Natural / GLP-LPG	-	2.998 €
ME/02-FLG2V13	800 x 700	2 x (340 x 640)	22,4	2 x 13	Natural / GLP-LPG	-	4.415 €
ME/02-FLG2V17	800 x 700	2 x (340 x 640)	33,0	2 x 17	Natural / GLP-LPG	-	4.954 €

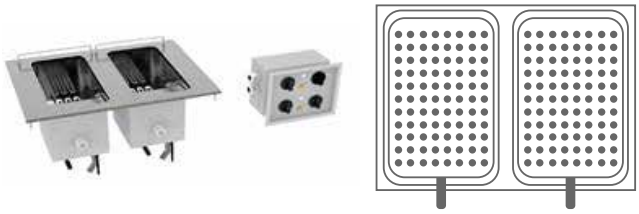
ME/01-FRE1V13

ME/02-FRE2V13



ME/02-FRE2V8

ME/02-FRE1V17



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

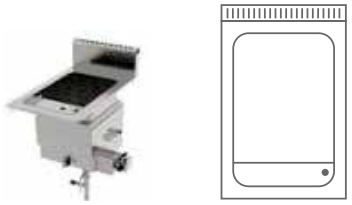
Estructura en acero inoxidable.
Plano superior estampado y con borde contra derrames.
Resistencias de potencia elevada.
Panel de mandos movil.
Se fija a la encimera mediante pernos M6.
Incluye cestas y cajón recoge aceite

TECHNICAL CHARACTERISTICS

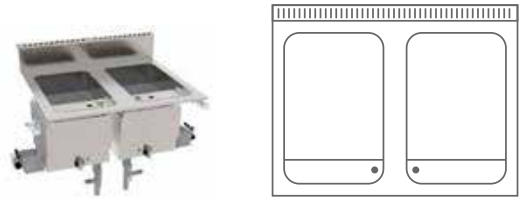
Stainless Steel.
Pressed surface.
High performance power heating elements.
Mobile control panel.
Fixed to countertop with M6 screws.
Equipped with baskets and oil draining tank.

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	P.V.P.
ME/01-FRE1V13	400 x 610	330 x 550	12	1 x 13	--	III+N 400V	2.428 €
ME/01-FRE1V17	400 x 610	330 x 550	16,5	1 x 17	--	III+N 400V	2.572 €
ME/02-FRE2V8	400 x 610	375 x 550	14	2 x 8	--	III+N 400V	3.098 €
ME/02-FRE2V13	800 x 610	730 x 550	24,0	2 x 13	--	III+N 400V	3.674 €
ME/02-FRE2V17	800 x 610	730 x 550	33,0	2 x 17	--	III+N 400V	3.817 €

ME/01-KPG1V40

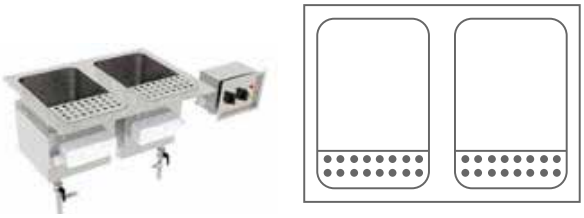


ME/02-KPG2V40



ME/01-KPE1V40

ME/02-KPE2V40



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en acero inoxidable.
Plano superior estampado y con borde contra derrames.
Resistencias de potencia elevada.
Panel de mandos movil.
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	P.V.P.
ME/01-KPG1V40	400 x 700	350 x 645	11	1 x 40	Natural / GLP-LPG	-	2.623 €
ME/01-FPG2V80	800 x 700	750 x 645	22	2 x 40	Natural / GLP-LPG	-	4.135 €
ME/01-KPE1V40	400 x 610	360 x 550	11	1 x 40		III+N 400V	2.619 €
ME/02-KPE2V80	800 x 610	760 x 550	22	2 x 40		III+N 400V	3.998 €

ME/01-KME1

ME/02-KME2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura en acero inoxidable.
Plano superior estampado y con borde contra derrames.
Resistencias de potencia elevada.
Panel de mandos movil.
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	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-KME1	400 x 610	370 x 550	1,5	GN1/1		I+N 230V	1.771 €
ME/02-KME2	800 x 610	770 x 550	3	GN2/1		I+N 230V	2.193 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Descripción Description	P.V.P.
Cesta / Basket VT 1/3	290 x 143 x 215	Cesta inox 1/3 con 1 mango s/s basket 1/3 with one handle	200 €
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	210 €
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	162 €
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	162 €
Tapa / Lid	380 x 270	s/s basket 1/3 with one handle	89 €

Cesta VT 1/3
Basket VT 1/3

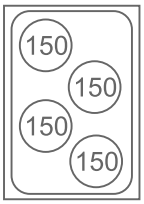
Cesta VT 1/3 DH
Basket VT 1/3 DH

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

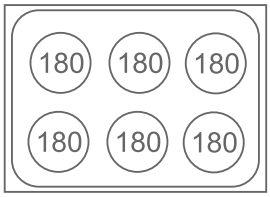
Cesta VT 1/6 P
Basket VT 1/6 P

Tapa
Lid

ME/01-DSE400



ME/02-DSE800



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

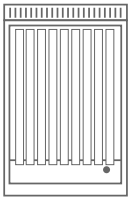
Estructura en acero inoxidable.
Plano superior estampado y con borde contra derrames.
Resistencias de potencia elevada.
Panel de mandos movil.
Se fija a la encimera mediante pernos M6.
Incluye cestas de bambú.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

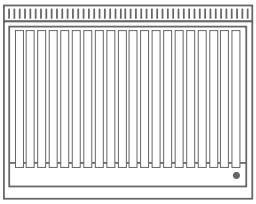
Stainless Steel structure.
Embeded surface.
High performance power heating elements.
Mobile control panel.
Fixed to countertop with M6 screws.
Bamboo baskets included.

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	P.V.P.
ME/01-DSE400	400 x 610	370 x 580	7	1 x 24	4 x 150	--	III+N 400V	2.928 €
ME/01DSE800	800 x 610	670 x 580	14	1 x 55	6 x 180	--	III+N 400V	3.957 €

ME/01-BS1



ME/02-BS2



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

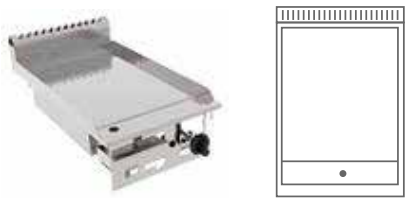
Estructura en acero inoxidable.
Plano superior estampado y con borde contra derrames.
Quemadores de potencia elevada.
Panel de mandos movil.
Se fija a la encimera mediante pernos M6.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

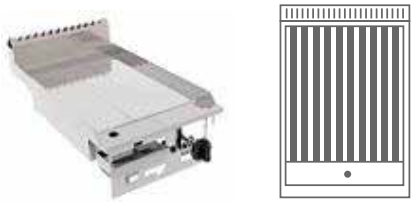
Stainless Steel structure.
Embedded surface.
Gas fryer with high performance power.
Mobile control panel.
Fixed to countertop with M6 screws.

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	P.V.P.
ME/01-BS1	400 x 610	375 x 550	8	Natural / GLP-LPG	-	2.142 €
ME/02-BS2	800 x 610	775 x 550	16	Natural / GLP-LPG	-	2.998 €

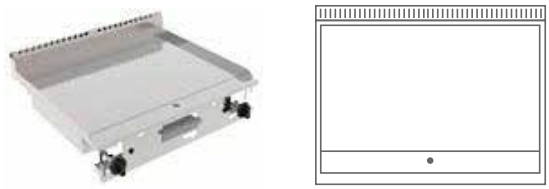
ME/01-KTG1LC



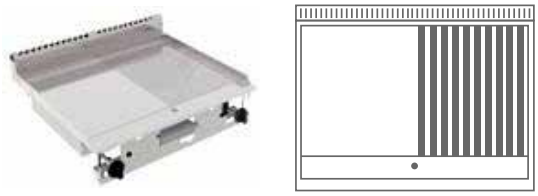
ME/01-KTG1RC



ME/02-KTG2LC



ME/02-KTG2MC



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.
Cajon Recoge residuos.
Panel de mandos movil.
Se fija a la encimera mediante pernos M6.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

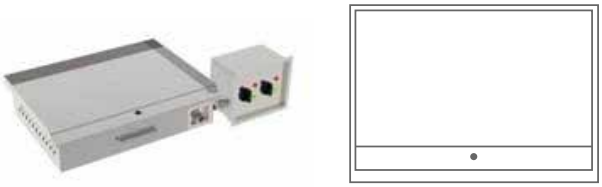
Chrome gridle.
Stainless steel structure
Embedded surface.
Gas griddle with high performance power.
waste tray
Mobile control panel.
Fixed to countertop with M6 screws.

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	P.V.P.
ME/01-KTG1LC	400 x 700	345 x 660	6	Natural / GLP-LPG	-	2.266 €
ME/01-KTG1RC	400 x 700	345 x 660	6	Natural / GLP-LPG	-	2.201 €
ME/02-KTG2LC	800 x 700	745 x 660	12	Natural / GLP-LPG	-	3.061 €
ME/02-KTG2RC	800 x 700	745 x 660	12	Natural / GLP-LPG	-	3.146 €
ME/02-KTG2MC	800 x 700	745 x 660	12	Natural / GLP-LPG	-	3.133 €

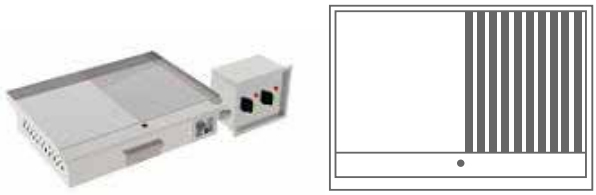
ME/01-KTE1LC

ME/01-KTE1RC

ME/02-KTE2LC



ME/02-KTE2MC



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Planchas de cromoduro.
Estructura en acero inoxidable.
Plano superior estampado y con borde contra derrames.
Resistencias de potencia elevada.
cajon recoge residuos.
Panel de mandos movil.
Se fija a la encimera mediante pernos M6.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Chrome gridle.
Stainless steel structure
Embedded surface.
Gas griddle with high performance power.
waste tray
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	P.V.P.
ME/01-KTE1LC	400 x 610	375 x 550	5,4	-	III+N 400V	2.345 €
ME/01-KTE1RC	400 x 610	375 x 550	5,4	-	III+N 400V	2.389 €
ME/02-KTE2LC	800 x 610	775 x 550	10,8	-	III+N 400V	3.257 €
ME/02-KTE2RC	800 x 610	775 x 550	10,8	-	III+N 400V	3.355 €
ME/02-KTE2MC	800 x 610	775 x 550	10,8	-	III+N 400V	3.340 €

ntgas

04 CHURRERÍA Y FREIDORAS INDUSTRIALES

INDUSTRIAL AND NTGAS FRYERS

4.1 FREIDORAS PARA CHURRERÍA, GAS, ELÉCTRICA Y GASOIL — 76 / 79
Gas, electric & diesel fryers

4.2 DOSIFICADORES Y ACCESORIOS PARA CHURRERÍA — 80 / 81
Churro dispensers & accessories

4.3 FREIDORA PARA PATATAS FRITAS — 82
French fries fryers

4.4 FREIDORAS SOBREMESA — 83
Tabletop fryers

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 reduccion 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.

ES15/18470 ES15/18471 ES15/18472

· 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, DIESEL 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, diesel 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	P.V.P.
NTGAS CE80	800 x 850 x 850	15	17 (mín) / 30 (máx)	1	III+N ~400 V	4.194 €

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.
Quemador AF25 único y patentado, con sistema de reduccion 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 stainsless 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	P.V.P.
NTGAS CG80	800 x 900 x 850	25,3	17 (mín.) / 30 (máx.)	1	1,96 kg./h.	2,53 m3./h.	I+N ~230V	4.101 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Escurrefritos
Drip tray

Espumadera
Wire skimmer

Escurrefritos lateral
Side drip tray

Tapa
Cover

CD80 FREIDORA GAS-OIL / DIESEL FRYER

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL CHARACTERISTICS
HOMOLOGACIÓN CE.	EC approved.
Diesel.	Diesel.
Para uso interior y colectivo.	Indoor and collective use.
Acero inoxidable AISI-304.	Made of stainsless steel AISI-304.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Capacidad (l.) Capacity (l.)	Consumo diesel (kg/h) Diesel Consumption (kg/h)	Quemadores Heating	Tension Voltage	P.V.P.
NTGAS CD80	800 x 900 x 850	31	17 (mín) / 30 (máx)	2.65	1	I+N ~230 V	4.636 €

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 temperatura, termostato de seguridad y dosificador MS-150EC

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 MS-150EC dispenser

Modelo Model	Øx Alt (mm.) Ø x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Capacidad (l.) Capacity (l.)	Fijación Fixation	Tension Voltage	P.V.P.
KIT-BAR	560 x 155	10	14	Pared wall	I+N ~230V Ó III+N~400V	2.879 €

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.)	P.V.P.
JO-200 2KG	1 a 2	2	Pared / Máquina /Techo Wall / Machine / Ceiling	16.5	2.652 €
IN-200IX	1 a 2	2	Pared / Máquina /Techo Wall / Machine / Ceiling	15	1.187 €
MS-450EC	1	4.5	Pared / Máquina Wall / Machine	15.5	2.241 €
MS-150JE	1	1.5	--	4	687 €

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 3KG

IN-DOSAUT 15 KG

IN-AMAUT 60 KG

IN-AMCAL 24KG

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Machines made of in AISI 304.
Ease to use.
Ideal to work with 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	P.V.P.
IN-AUT 3 KG	375	3	300 x 500 x 700	Automat.	SI / YES	Pared/Máquina/Mesa Wall / Machine /Tablre	I+N 230V	6.367 €
IN-DOSAUT 15 KG	750	15	560 x 380 x 1510	Pedal	SI / YES	Con ruedas	I+N 230V	4.454 €
IN-AMAUT 60 KG	2 x 750	60	600 x 500 x 1010	Automat.	SI / YES	Suelo / Ground	I+N 230V	3.457 €
IN-AMCAL 10 KG	2500+180	10	600 x 480 x 1000	Automat.	SI / YES	Suelo / Ground	I+N 230V	4.659 €
IN-AMCAL 24 KG	3000+180	24	600 x 480 x 1280	Automat.	SI / YES	Suelo / Ground	I+N 230V	7.031 €
IN-AMCAL 50 KG	6000+370	50	600 x 600 x 1280	Automat.	SI / YES	Suelo / Ground	I+N 230V	9.062 €
IN-AMCAL 100 KG	9000+370	100	700 x 650 x 1280	Automat.	SI / YES	Suelo / Ground	I+N 230V	10.781 €

FREIDORA PARA PATATAS FRITAS / FRENCH FRIES FRYERS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL CHARACTERISTICS
HOMOLOGACIÓN CE.	EC approved.
Gas Natural o Butano/Propano(GLP).	Gas: natural (methane) or butane/propane (LPG).
Cuba circular en acero 30/10.	Circular basin in steel 30/10.
Regulador de temperatura electrónico.	Electronic temperature regulator.
Alta potencia 16.61 kW.	High performance 16.61 kW.
Zona fria con valvula en el frontal.	Cold zone with drain valve in the front.
Freidoras con control electrónico.	Fryers with electronic control.

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 (m^3/h) Consumo GLP LPG Consumption	G20/G25 (m^3/h) Consumo GN NG Consumption	P.V.P.
E/1P	540 x 890 x 930/1320	1 X 13	1	16,61	13,86	0,51	1,60/1,85	4.897 €
E/2P	970 x 890 x 930/1320	2 X 13	2	33,22	27,72	1,02	3,20/3,70	8.041 €
E/3P	1450 x 890 x 930/1320	3 X 13	3	49,30	41,58	1,53	4,80/5,55	11.753 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Escurrefritos
Drip tray

Espumadera
Wire skimmer

FG15

FG15+15

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

HOMOLOGACIÓN CE.
Gas Natural o Butano/Propano(GLP).
Sistema de ahorro de gas.
Tanque de aceite extraible.
No valida para productos con harina.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approved.
Gas: natural (methane) or butane/propane (LPG).
Gas saving system.
Removable oil tank.
Not valid for products with flour.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Capacidad (l.) Capacity (l.)	Quemadores Heating	Potencia (kW) Power (kW)	P.V.P.
FG15	400 x 700 x h350	1 x 15	1	9	2.042 €
FG15+15	750 x 700 x h350	2 x 15	2	18	3.286 €

ntgas

05

HORNOS DE BRASA, GAS-LEÑA Y TANDOORI

CHARCOAL, GAS-WOOD AND TANDOORI OVENS

5.1 HORNOS DE CARBÓN / Charcoals Ovens — 86 / 89

5.2 HORNOS DE LEÑA Y GAS / Wood & Gas ovens — 90 / 93

5.3 HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS / Electric pizza ovens — 94 / 97

5.4 HORNOS TANDOORI / Tandoori ovens — 98 / 101

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 están pensados 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.

ntgas

ES15/18470 ES15/18471 ES15/18472

· 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.

- 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 facilitat 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.

05.1 HORNOS DE CARBÓN

CHARCOAL OVENS

NTGAS-HC110

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno único y robusto con elegante diseño. Puerta, marco y parrilla fabricados en hierro fundido. Para uso con carbón vegetal. La alta calidad de los componentes permiten un uso continuado del horno a elevadas temperaturas.

Horno de brasa versátil, garantiza una cocción rápida. Contiene una barbacoa tradicional. El doble uso, como barbacoa y horno, se traduce en un ahorro de tiempo, trabajo y energía. El horno funciona cerrado. La puerta reduce al mínimo las temperaturas de trabajo, facilitando así la labor de los cocineros.

Los hornos estándar están equipados con un termómetro, regulador de tiro, cortafuegos, cajón para cenizas y una parrilla de acero inox.

Equipo de fácil uso. El sistema de tiros permite regular el aire, controlando así el proceso de incandescencia de las brasas y por consiguiente, la intensidad de asado. Mayor efectividad del horno y economía de combustible al tener una temperatura estable cuando las paredes están calientes. Este horno una vez se ha dejado de alimentar puede estar unas horas con calor residual y se puede seguir cocinando.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

A unique sturdy oven with elegant design. Door, frame and grill are made of cast iron. To be used with charcoal. The high quality of the components allows a continued use of the oven at high temperatures.

This versatile oven can be used in two ways, as a barbecue and as an oven. The barbecue works with the door closed. Reduced working temperatures make work much easier. Energy, labor and time saving. Quick cooking guaranteed.

Our standard ovens are equipped with a thermometer, draught regulator, firebreak, ash drawer, one inox steel grill.

Easy to use. The draught regulator allows regulation of the air flow and in this way control of the glow process and roasting intensity. Very effective!

The oven maintains a residual heat several hours after switching off the oven.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Parrilla (mm.) Grid (mm.)	Nº de comensales Nº of commensals	Carga max. carbón Max charcoal load	ø Chimenea (mm.) Chimney ø (mm.)	Temp. máx. Max. Temp.	P.V.P.
NTGAS-HC110	940 x 810 x 1246	755 x 520	110	4	120	350º C	10.144 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

HC-CF110

HC-PAR110

HC- BASE 110

NTGAS-HC050

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno único y robusto con elegante diseño. Puerta, marco y parrilla fabricados en hierro fundido. Para uso con carbón vegetal. La alta calidad de los componentes permiten un uso continuado del horno a elevadas temperaturas.

Horno de brasa versátil, garantiza una cocción rápida. Contiene una barbacoa tradicional. El doble uso, como barbacoa y horno, se traduce en un ahorro de tiempo, trabajo y energía. El horno funciona cerrado. La puerta reduce al mínimo las temperaturas de trabajo, facilitando así la labor de los cocineros.

Los hornos estándar están equipados con un termómetro, regulador de tiro, cortafuegos, cajón para cenizas y una parrilla de acero inox.

Equipo de fácil uso. El sistema de tiros permite regular el aire, controlando así el proceso de incandescencia de las brasas y por consiguiente, la intensidad de asado. Mayor efectividad del horno y economía de combustible al tener una temperatura estable cuando las paredes están calientes. Este horno una vez se ha dejado de alimentar puede estar unas horas con calor residual y se puede seguir cocinando.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

A unique sturdy oven with elegant design. Door, frame and grill are made of cast iron. To be used with charcoal. The high quality of the components allows a continued use of the oven at high temperatures.

This versatile oven can be used in two ways, as a barbecue and as an oven. The barbecue works with the door closed. Reduced working temperatures make work much easier. Energy, labor and time saving. Quick cooking guaranteed.

Our standard ovens are equipped with a thermometer, draught regulator, firebreak, ash drawer, one inox steel grill.

Easy to use. The draught regulator allows regulation of the air flow and in this way control of the glow process and roasting intensity. Very effective!

The oven maintains a residual heat several hours after switching off the oven.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Parrilla (mm.) Grid (mm.)	Nº de comensales Nº of commensals	Carga max. carbón Max charcoal load	ø Chimenea (mm.) Chimney ø (mm.)	Temp. máx. Max. Temp.	P.V.P.
NTGAS-HC050	687 x 595 1120	495 x 405	50	2 a 3	120	350º C	9.233 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

HC-CF050

HC-PAR050

HC-BASE 050

Nuestra nueva serie de hornos de leña están fabricados en su interior con arcilla refractaria de Pereruela de 1ª calidad. Esta arcilla tiene la característica de mantener la temperatura del horno durante más tiempo y con un bajo aporte energético, además de tener la capacidad de dar un sabor tradicional a los alimentos cocinados en horno de barro, combinado con el uso de pequeños troncos de leña (encina, roble. olivo...)

El gas juega un papel ecológico importante, ya que es una energía limpia, además genera un ahorro de leña, y el poder mantener la temperatura más estable gracias al control electrónico.

Este horno está especialmente diseñado para uso profesional en Restaurantes, Pizzerias, Asadores, Hoteles, etc...

- Asados de carne (cordero, cochinillo, conejo, jabalí, paletas, cerdo, cabrito, ciervo, pollo, aves...)
- Guisos de carne y pescado, sopas, alubias y arróces al horno.
- Pizzas, Panes, Tortas, empanadas.
- Repostería, tartas, bizcochos, madalenas, cookies...

Y muchas más aplicaciones en la cocina tradicional y profesional.

Our new series of wood ovens is made inside with first quality fireclay of Pereruela. This fireclay retains the temperature of the oven during a longer time, even with a small energy supply. In addition, the use of small amounts of wood (holm oak, oak, olive, ...) gives the food a traditional and typical clay oven flavour.

Gas is a clean energy and hence environmentally friendly. Reduces wood consumption and keeps temperature constant by means of the electronic control.

This oven has been designed for professional use in restaurants, pizzerias, rotisseries, hotels, etc. to cook following dishes, amongst others:

- Roasted meat (lamb, rabbit, boar meat, goat, deer, chicken, poultry, etc.)
- Meat and fish stews, soups, cassoulet and rice.
- Pasta: pizzas, bread, ...
- Pastries: pies, cakes, muffins, cookies, ...

Many other applications are possible both in traditional and professional kitchens.

ntgas

ES15/18470 ES15/18471 ES15/18472

· 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.

- Quemadores AF-25, nuestro sistema de control electrónico.
- Sistema de alta eficiencia y calentado rápido garantizado.
- Ecológico, no contamina el ambiente y preserva la naturaleza. Permite el uso de leña y/o gas (horno combinado.)
- Automático. Regulación de temperatura mediante una central digital sobre el sistema de gas.
- Económico, dado su bajo consumo eléctrico y una excelente relación coste-beneficios.
- Además nuestro sistema de gas puede instalarse en hornos existentes (consultar).
- ¡NO PARE su horneado!. Horno mixto (uso combinado de gas y/o leña.) En caso de no tener uno de los dos combustibles seguiría funcionando sin parar su producción.
- Horno interior de arcilla fabricado en una sola pieza. Sin pérdida de energía.

- Electronically controlled AF-25 burner.
- Highly efficient system. Very quick heating.
- ECO: does not contaminate the atmosphere and preserves nature (combined use of wood and gas.)
- Automatic: temperature regulation by means of a digital centralized gas system.
- Economical, low power consumption and optimal price-quality ratio.
- Our gas system can be installed in other manufacturer's ovens (please consult).
- Cooking IS NOT interrupted. Possibility to operate with wood, gas and combining wood and gas at the same time. In case of failure of one of the fuels, the oven can continue working with the other fuel.
- Clay oven made of one piece only. No energy spilling.

05.2 HORNOS DE LEÑA Y GAS

GAS & WOOD OVENS

ROUND

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Disponible en versión: Leña, GLP y Metano.

Se puede arrancar en modo gas, leña o combinado. Si se arranca con leña la puerta puede estar abierta o usar el tiro anti humo. Una vez iniciada la combustión de leña se puede reforzar con la puesta en marcha del sistema de gas. Un potente quemador de gas hará que alcance la temperatura de funcionamiento más rápidamente. No obstante hay que esperar unos 25 minutos para tener las paredes del horno en condiciones para funcionar.

Debe tener en cuenta que las temperaturas tan altas conseguidas durante el encendido, suelen bajar rápido si no se

mantienela fuente de calor. En este tipo de hornos se trata de tener una temperatura estable cuando las paredes están calientes.

Este horno una vez se ha dejado de alimentar puede estar unas horas con calor residual y se puede seguir cocinando.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Available in: Wood, LPG and Methane.

These ovens can work with gas, wood or with gas and wood combined. In case the oven is lighted with wood, the door can remain open or an anti-smoke draught can be used.

Once the wood combustion has started, it can be reinforced with the gas system. A powerful gas burner will allow that the operating temperature is reached faster.

However, the time required for the walls of the furnace to reach the proper temperature is 25 minutes.

The high temperature obtained during ignition normally drops quickly if not stoked. Temperature must be maintained stable, while the walls are hot.

Once the oven is no longer switched on, a residual heat allows to continue cooking for several hours.

Modelo Model	Código Code	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Plano cocción Cooking surface	Altura plano cocción Cooking surface height	T. calentado Heating time	Nº Pizzas	Paso puerta Door width	ø Chimenea Chimney ø	Temp. máx. Max. Temp.	P.V.P.
ROUND	HLGR-105	1300 x 1270 x 1700	700 x 860 mm	1030 mm	25'	4	495 mm	ø 200 mm	450º C	9.592 €

OVAL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Disponible en versión: Leña, GLP y Metano.

Se puede arrancar en modo gas, leña o combinado. Si se arranca con leña la puerta puede estar abierta o usar el tiro anti humo. Una vez iniciada la combustión de leña se puede reforzar con la puesta en marcha del sistema de gas. Un potente quemador de gas hará que alcance la temperatura de funcionamiento más rápidamente. No obstante hay que esperar unos 25 minutos para tener las paredes del horno en condiciones para funcionar.

Debe tener en cuenta que las temperaturas tan altas conseguidas durante el encendido, suelen bajar rápido si no se mantienela fuente de calor. En este tipo de hornos se trata de tener una temperatura estable cuando las paredes están calientes.

Este horno una vez se ha dejado de alimentar puede estar unas horas con calor residual y se puede seguir cocinando.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Available in: Wood, LPG and Methane.

These ovens can work with gas, wood or with gas and wood combined. In case the oven is lighted with wood, the door can remain open or an anti-smoke draught can be used.

Once the wood combustion has started, it can be reinforced with the gas system. A powerful gas burner will allow that the operating temperature is reached faster.

However, the time required for the walls of the furnace to reach the proper temperature is 25 minutes.

The high temperature obtained during ignition normally drops quickly if not stoked. Temperature must be maintained stable, while the walls are hot.

Once the oven is no longer switched on, a residual heat allows to continue cooking for several hours.

Modelo Model	Código Code	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Plano cocción Cooking surface	Altura plano cocción Cooking surface height	T. calentado Heating time	Nº Pizzas	Paso puerta Door width	ø Chimenea Chimney ø	Temp. máx. Max. Temp.	P.V.P.
OVAL	HLGO-130	1515 x 1100 x 1700	1000 x 720 mm	1040 mm	25'	6	690 mm	ø 200 mm	450º C	10.759 €

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 pizzerias o en restaurantes que quieran ampliar su carta o menú.

The electric ovens warm the pizza directly, prehearting 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.

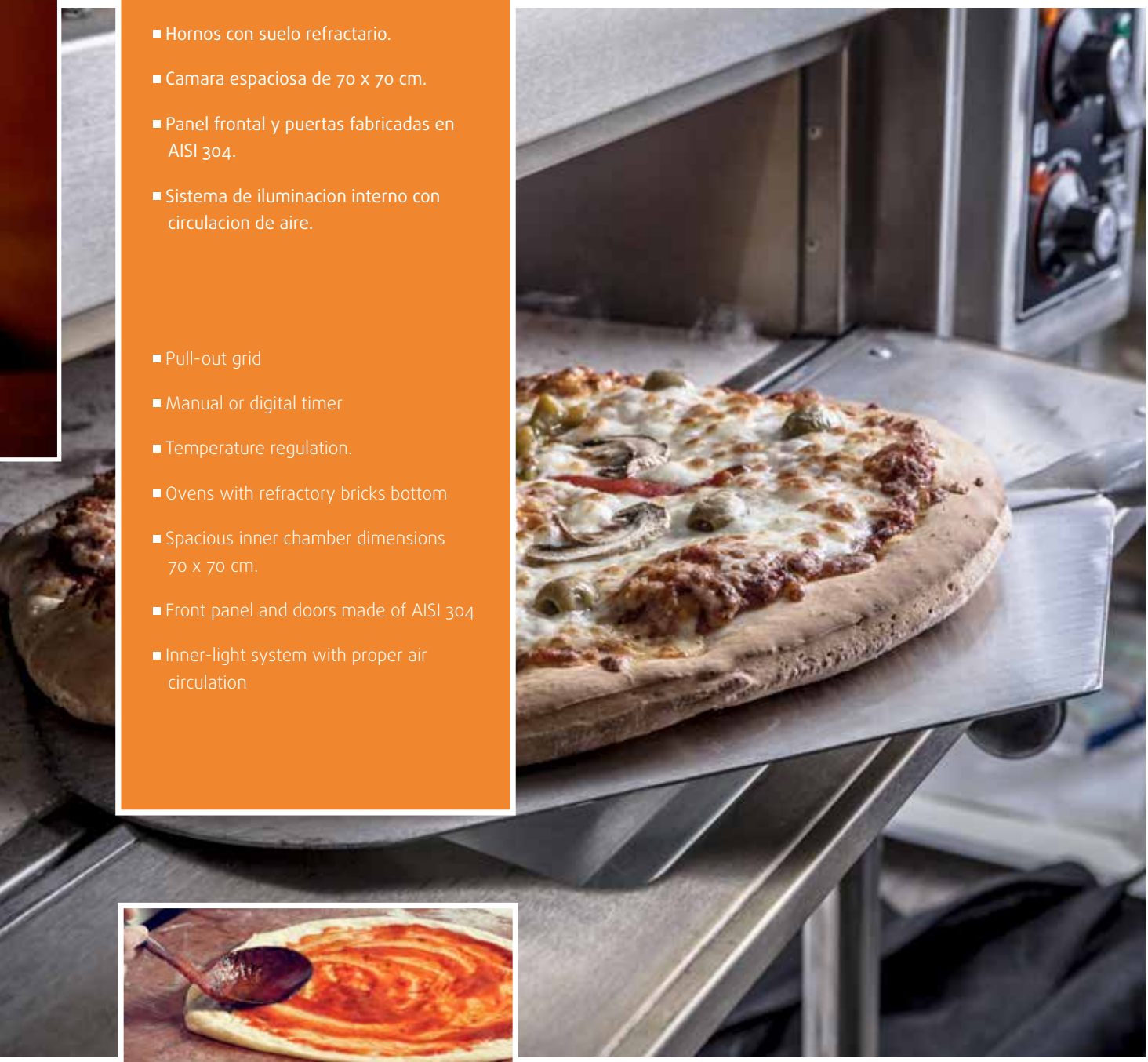
ES15/18470 ES15/18471 ES15/18472

· 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.

HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS - RM GASTRO p. 96 - 97
Electric Pizza ovens - RM Gastro

- 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

05.3 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	P.V.P
FP 36	505 x 410 x 215	340 x 340	1,75	Sí	No	1 x 350	50º - 300º C	I+N~230V	412 €
FP 66 R	550 x 497 x 380	410 x 370 x 90	3	Sí	No	2 x 350	50º - 300º C	I+N~230V	684 €
FP 38 RS	575 x 536 x 274	410 x 370 x 90	2	No	Sí	1 x 350	50º - 400º C	I+N~230V	742 €
FP 68 R	550 x 536 x 488	410 x 370 x 90	3,4	No	Sí	2 x 350	50º - 300º C	I+N~230V	979 €

E 4

E 9

E 12

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Completa gama de hornos desde 4 hasta 18 pizzas.
Aislamiento eficiente por encima de 13cm para 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	P.V.P.
E 4	980 x 920 x 420	700 x 700 x 150	4,8	Sí	Analogic.	4 x 330	50º - 450º C	III+N~400V	1.427 €
E 6	980 x 1280 x 420	700 x 1050 x 150	7,2	Sí	Analogic.	6 x 330	50º - 450º C	III+N~400V	1.820 €
E 6 L	1310 x 905 x 420	1050 x 700 x 150	8	Sí	Analogic.	6 x 330	50º - 450º C	III+N~400V	1.999 €
E 9	980 x 920 x 760	1050 x 1050 x 150	9,6	Sí	Analogic.	9 x 330	50º - 450º C	III+N~400V	2.502 €
E 8	1310 x 1270 x 420	700 x 700 x 150	12	Sí	Analogic.	8 x 330	50º - 450º C	III+N~400V	2.435 €
E 12	980 x 1255 x 760	700 x 1050 x 150	14,4	Sí	Analogic.	12 x 330	50º - 450º C	III+N~400V	3.035 €
E 12 L	1310 x 910 x 760	1050 x 700 x 150	16	Sí	Analogic.	12 x 330	50º - 450º C	III+N~400V	3.364 €
E 18	1310 x 1270 x 760	1050 x 1050 x 150	24	Sí	Analogic.	18 x 330	50º - 450º C	III+N~400V	4.067 €

LA TRADICIÓN CULINARIA INDIA EN TUS MANOS

INDIAN CULINARY TRADITION IN YOUR HANDS

Hornos concebidos para la cocina tradicional Hindú.

Tradicionalmente se hacia 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 pueden realizarse en hornos a gas o carbón.

Disponible en versión taftoon que es más ergonómico, 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

Intgas

ES15/18470 ES15/18471 ES15/18472

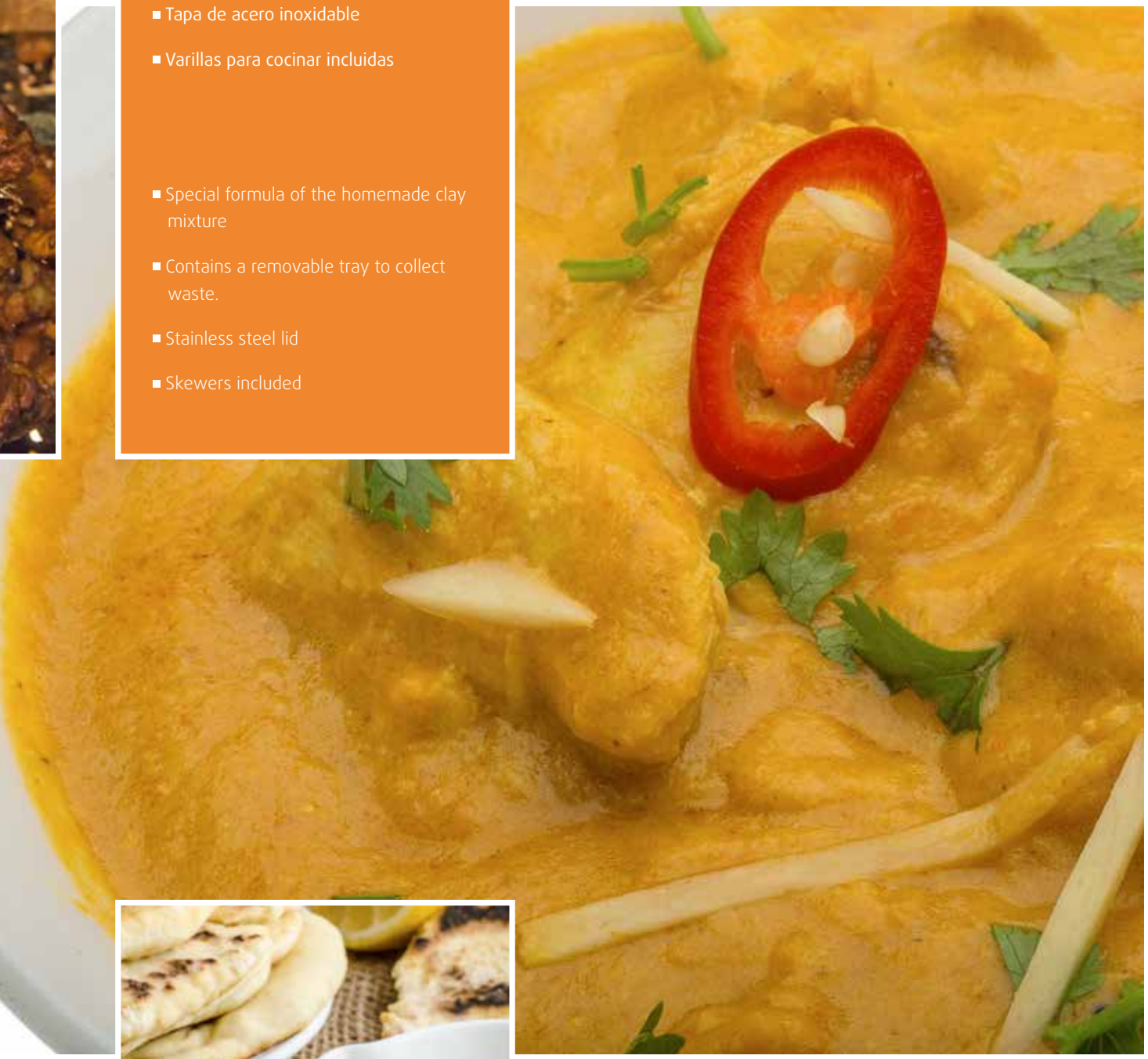
· Modelos homologados y certificados según la Directiva 2009/142/CE y Normativa: UNE EN 497.

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

HORNOS TANDOORI p. 100 - 101
Tandoori ovens

- Fórmula especial de la mezcla casera del barro
- Bandeja recoge suciedad extraible
- 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



05.4 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, hacen 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. Tadoori 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	P.V.P
TD-26E	715 x 812 x 880	660	12	1	Natural / GLP-LPG	0,78 kg/h	1,05 m3/h	2.902 €
TD-26C	715X812X880	660	--	0	--	--	--	2.902 €
TF-26	715 x 945 x 1225	660	12	1	Natural / GLP-LPG	0,78 kg/h	1,05 m3/h	4.106 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Salseras
Sauce tank

Set de pinchos
Set of Rods

TDM-26S TANDORI GAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Con la misma forma de fabricación que los tandoori estándar, la nueva serie MOSAICO, fabricada a mano con la posibilidad de fabricar en 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.

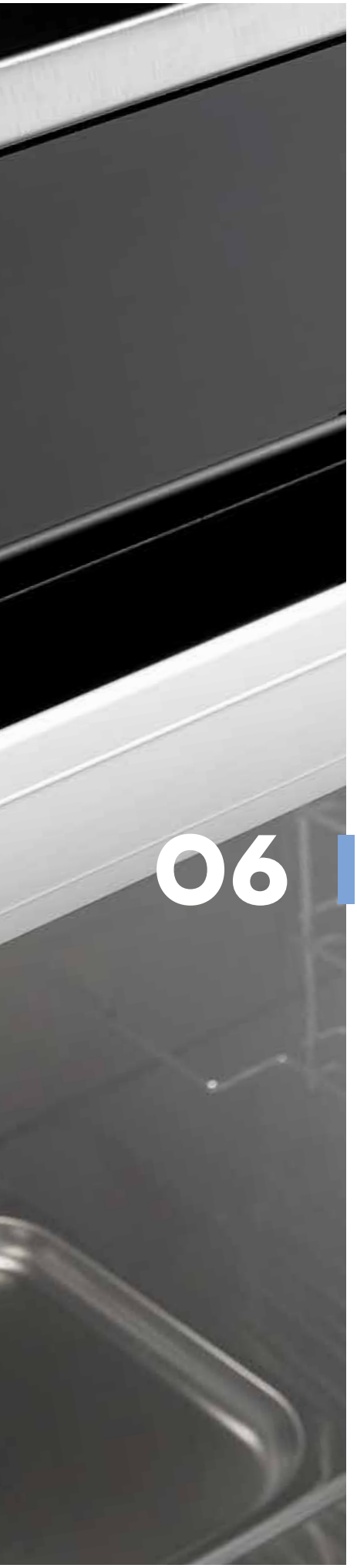
Ideal for live cooking and Show Cooking.

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	P.V.P
TDM-26S	760 x 870 x 910	660	12	1	Natural / GLP-LPG	0,78 kg/h	1,05 m3/h	5.511 €

*Bajo Pedido / On request.

ntgas
UNiPRO



6.1 HORNOS DE CONVECCIÓN - SIRIO | PASTELERIA 106 / 107
Convection ovens- SIRIO | PASTRY

6.2 HORNOS DE CONVECCIÓN - MIZAR | PANADERIA 108 / 109
Convection ovens-MIZAR | BAKERY

6.3 HORNOS DE CONVECCIÓN - VEGA | GASTRONOMIA 110 / 111
Convection ovens- VEGA | GASTRONOMY

6.4 HORNOS DE CONVECCIÓN - SMART LINE | GASTRONOMIA 112 / 113
Convection ovens- SMART LINE | GASTRONOMY

6.5 HORNOS DE CONVECCIÓN - SMART PLUS LINE | GASTRONOMIA 114 / 115
Convection ovens- SMART PLUS LINE | GASTRONOMY

6.6 HORNOS DE CONVECCIÓN - AVIOR COMPACT | GASTRONOMIA 116 / 117
Convection ovens- AVIOR COMPACT | GASTRONOMY

6.7 HORNOS DE CONVECCIÓN - AVIOR LINE | GASTRONOMIA 118 / 119
Convection ovens- AVIOR LINE | GASTRONOMY

6.8 FERMENTADORAS 120 / 121
Proofers

6.9 ABATIDORES 122 / 123
Blast chillers

6.10 ACCESORIOS 124 / 125
Accessories

06

HORNOS DE CONVECCION

CONVECTION OVENS

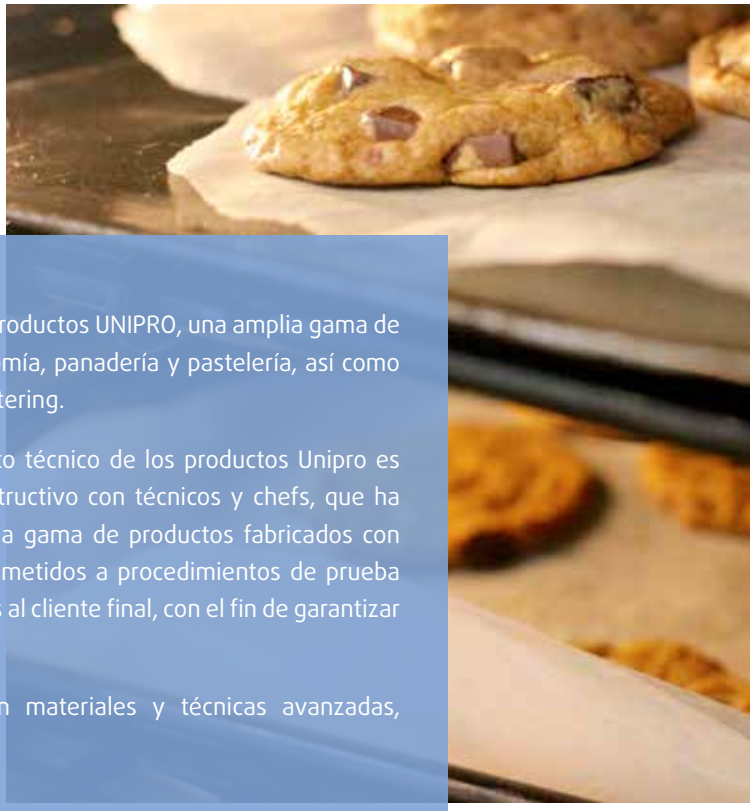
UNIPRO, EXCELENCIA ITALIANA AL SERVICIO DE LAS MEJORES COCINAS INTERNACIONALES

ITALIAN EXCELLENCE AT THE SERVICE OF THE MOST SELECT INTERNATIONAL KITCHENS

ES15/18470 ES15/18471 ES15/18472

· 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.



NTGAS comercializa en España los productos UNIPRO, una amplia gama de hornos profesionales para gastronomía, panadería y pastelería, así como para los servicios de banquete y catering.

La alta calidad y el alto rendimiento técnico de los productos Unipro es fruto del diálogo constante y constructivo con técnicos y chefs, que ha llevado a la creación de una amplia gama de productos fabricados con materiales de primera calidad y sometidos a procedimientos de prueba certificados antes de ser entregados al cliente final, con el fin de garantizar un funcionamiento perfecto.

Hornos duraderos, producidos con materiales y técnicas avanzadas, diseñados y fabricados en Italia.

Tu cocinas, Unipro te ayuda.

NTGAS markets UNIPRO's wide range of professional ovens for gastronomy, bakery and pastry, as well as for banqueting and catering services, in Spain.

Unipro's high quality and high technical performance are the result of constant and constructive dialogues with technicians and chefs. These conversations have enabled us to create a wide range of products that have been manufactured with top quality materials and that have undergone certified test procedures before being delivered to the final customer. With this, a perfect operation of the product is guaranteed.

Durable ovens, produced with advanced materials and techniques, designed and manufactured in Italy.

You cook, Unipro helps you.

P343ER

P443MR

P664ER

P443MLR

P664MR-GAS

P1064ER-GAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La línea de hornos SIRIO ha sido creada para satisfacer todas las necesidades de los expertos en el arte de pastelería. La variedad de modelos y posibles soluciones permite a los profesionales seleccionar un producto personalizado.
Cada horno SIRIO garantiza que los productos sean horneados perfectamente, de manera rápida y uniforme, reduciendo el consumo a un mínimo.La línea se divide en dos series de modelos:

- Desde el más compacto de la Línea Pequeña (eléctrico con 3-4 bandejas),
- Al más grande de Big Line (eléctrico o de gas con 6-10 bandejas).

Los hornos pueden ser equipados con controles mecánicos, una solución esencial pero completa, o bien con controles electrónicos digitales, para aquellos que quieren ser capaces de administrar todos las funciones del horno.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

The line of SIRIO ovens has been created to meet all the needs of experts in the art of pastry making. The variety of models and possible solutions allows professionals to be able to select a customized product.
Each SIRIO oven ensures that products are baked perfectly, in a rapid and uniform manner, reducing consumption to a minimum.
The line is divided into two series of models:

- From the most compact of the Small Line (electric with 3-4 trays)
- To the largest of the Big Line (electric or gas with 6-10 trays).

The ovens can be equipped with mechanic controls, an essential but complete solution, or else with digital electronic controls, for those who want to be able to manage all the functions of the oven.

Modelo Model	Versión Version	Apertura Opening	Exterior L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia Power	Nº Parrillas Grid number	Distancia Entre Bandejas Distance Between Trays	Motor Engine	Tensión Voltage	P.V.P.
P332M	MECANICO Mechanic	FRONTAL	552 x 609 x 500	2,7 kW.	3 342x242	75 mm	1 NR	220V - 50/60Hz	1.284 €
P332E	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	552 x 609 x 500	2,7 kW.	3 342x242	75 mm	1 NR	220V - 50/60Hz	1.423 €
P432M	MECANICO Mechanic	FRONTAL	552 x 609 x 575	2,7 kW.	4 342x242	75 mm	1 NR	220V - 50/60Hz	1.412 €
P432E	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	552 x 609 x 575	2,7 kW.	4 342x242	75 mm	1 NR	220V - 50/60Hz	1.539 €
P343MR	MECANICO Mechanic	FRONTAL	672 x 784 x 500	3 kW.	3 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	1.593 €
P343MLR	MECANICO Mechanic	LATERAL	672 x 784 x 500	3 kW.	3 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	1.720 €
P343ER	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	672 x 784 x 500	3 kW.	3 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	1.709 €
P343ELR	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	672 x 784 x 500	3 kW.	3 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	1.879 €
P443MR	MECANICO Mechanic	FRONTAL	672 x 784 x 576	3,2 kW.	4 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	230V - 50/60Hz	1.741 €
P443MLR	MECANICO Mechanic	LATERAL	672 x 784 x 576	3,2 kW.	4 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	230V - 50/60Hz	1.848 €
P443ER	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	672 x 784 x 576	3,2 kW.	4 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	230V - 50/60Hz	1.911 €
P443ELR	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	672 x 784 x 576	3,2 kW.	4 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	230V - 50/60Hz	1.986 €
P364MR	MECANICO Mechanic	FRONTAL	812 x 854 x 533	4,7 kW.	3 600x400	75 mm	1 REVERSIBLE	230V - 50/60Hz	1.974 €
P364MLR	MECANICO Mechanic	LATERAL	812 x 854 x 533	4,7 kW.	3 600x400	75 mm	1 REVERSIBLE	230V - 50/60Hz	2.038 €
P364ER	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	812 x 854 x 533	4,7 kW.	3 600x400	75 mm	1 REVERSIBLE	230V - 50/60Hz	1.995 €
P364ELR	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	812 x 854 x 533	4,7 kW.	3 600x400	75 mm	1 REVERSIBLE	230V - 50/60Hz	2.208 €
P464MR	MECANICO Mechanic	FRONTAL	812 x 854 x 608	6 kW.	4 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	2.101 €
P464MLR	MECANICO Mecanic	LATERAL	812 x 854 x 608	6 kW.	4 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	2.154 €
P464ER	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	812 x 854 x 608	6 kW.	4 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	2.314 €
P464ELR	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	812 x 854 x 608	6 kW.	4 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	2.335 €
P664MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	974 x 845 x 852	9,4 kW.	6 600x400	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.130 €
P664MR-GAS	MECANICO Mechanic	LATERAL	974 x 845 x 1073	17 kW.	6 600x400	80 mm	2 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	4.734 €
P664ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	974 x 845 x 852	9,4 kW.	6 600x400	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.587 €
P664ER-GAS	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	974 x 845 x 1073	17 kW.	6 600x400	80 mm	2 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	5.020 €
P1064MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	974 x 845 x 1170	14,1 kW.	10 600x400	80 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.307 €
P1064MR-GAS	MECANICO Mechanic	LATERAL	974 x 845 x 1403	17 kW.	10 600x400	80 mm	3 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	5.878 €
P1064ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	974 x 845 x 1170	14,1 kW.	10 600x400	80 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.923 €
P1064ER-GAS	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	974 x 845 x 1403	17 kW.	10 600x400	80 mm	3 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	6.888 €

BAG584ER

BAG584MR

BAG664ER

B664MR

B464ER

BAG1064ER

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La línea de hornos MIZAR ha sido creada para satisfacer todas las necesidades más específicas de los expertos en pastelería y pastelería.
Los hornos MIZAR ofrecen horneado de primer nivel con la máxima eficiencia energética. Controlan y mantienen los factores óptimos que determinan la salubridad del aire en la cámara, guiando el flujo de calor con el grado correcto de humedad sobre el producto de una manera suave y uniforme.
El resultado es un producto con un sabor y una fragancia mejorados.
La línea Mizar consiste en una extensa serie de modelos, desde los más flexibles y versátiles para hornear todo tipo de productos, hasta aquellos específicamente requeridos para hornear baguettes.
La versión de Baguette se crea para aquellos que tiene la necesidad de producir baguettes en grandes cantidades y, por lo tanto, la necesidad de un horno en el que hornearlos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

The line of MIZAR ovens has been created to meet all the most specific needs of bakery and pastry experts.
Mizar ovens offer first-rate baking with maximum energy efficiency. They control and maintain optimal factors that determine the wholesomeness of the air in the chamber, guiding the heat flow with the right degree of moisture onto the product in a gentle and uniform manner.
The result is a product with an enhanced taste and fragrance.
The Mizar line consists of an extensive series of models, from the most flexible and versatile for baking all types of products, to those specifically required for baking baguettes.
The Baguette version is created for those who have the need to produce baguettes in large quantities and, therefore, the need for a specific oven in which to bake them.

Modelo Model	Versión Version	Apertura Opening	Exterior L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia Power	Nº Parrillas Grid number	Distancia Entre Bandejas Distance Between Trays	Motor Engine	Tensión Voltage	P.V.P.
B464MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	974 x 845 x 735	7,6 kW.	4 600x400	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	3.685 €
B464ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	974 x 845 x 735	7,6 kW.	4 600x400	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.184 €
B664MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	974 x 845 x 852	9,4 kW.	6 600x400	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.763 €
B664ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	974 x 845 x 852	9,4 kW.	6 600x400	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.210 €
B1064MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	974 x 845 x 1170	14,1 kW.	10 600x400	80 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.976 €
B1064ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	974 x 845 x 1170	14,1 kW.	10 600x400	80 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.391 €

MODELOS PARA BAGUETTES / OVENS FOR BAGUETTE

Modelo Model	Versión Version	Apertura Opening	Exterior L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia Power	Nº Parrillas Grid number	Distancia Entre Bandejas Distance Between Trays	Motor Engine	Tensión Voltage	P.V.P.
BAG584MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	776 x 1328 x 852	9,4 kW.	5 400x800	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	8.250 €
BAG584ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	776 x 1328 x 852	9,4 kW.	5 400x800	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	8.760 €
BAG664MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	774 x 1153 x 852	9,4 kW.	6 400x600	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.243 €
BAG664ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	774 x 1153 x 852	9,4 kW.	6 400x600	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.753 €
BAG1064MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	774 x 1153 x 1170	14,1 kW.	10 400x600	80 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.496 €
BAG1064ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	774 x 1153 x 1170	14,1 kW.	10 400x600	80 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.942 €

*BAG: Versión Baguette / Baguette version.

G711MR

G1111MR

G323ER

G711ER

G711MR-GAS

G312EL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los hornos VEGA contienen toda la tecnología que un chef necesita para dar vida a los sabores que ha creado.
El flujo de aire envolvente y uniforme aporta calor al núcleo de cada producto, ideal para cocinar cualquier tipo de plato: productos horneados, así como platos de huevos, pescado, carne y aves de corral, dulces o pan y pasteles.
Los hornos Vega son simples de usar y consistentes en sus resultados. Gracias a una amplia gama de posibilidades, ofrecen a los profesionales las soluciones más adecuadas para sus necesidades en la cocina.
La temperatura y el vapor controlados y variables garantizan siempre las mejores condiciones de cocción, en relación con el tipo de producto.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Vega ovens contain all the technology a chef needs to give life to the flavors he has created.
The enveloping and uniform flow of air brings heat to the core of each product, ideally cooking any type of dish: baked goods, as well as egg, fish, meat, and poultry dishes, sweets or bread, and pastries.
Vega ovens are simple to use and consistent in their results. Thanks to a wide range of possibilities, they offer professionals the solutions that are most suitable for their own needs in the kitchen.
Controlled and variable temperature and steam always ensure the best cooking conditions, in relation to the type of product.

Modelo Model	Versión Version	Apertura Opening	Ext. L x An x Alt (mm.) Ext. L x W x H (mm.)	Potencia Power	Nº Parrillas Grid number	Distancia Entre Bandejas Distance Between Trays	Motor Engine	Tensión Voltage	P.V.P.
G312M	MECANICO Mechanic	FRONTAL	552 x 609 x 500	2,7 kW.	3 GN 1/2 325x265	75 mm	1 NR	220V - 50/60Hz	1.412 €
G312E	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	552 x 609 x 500	2,7 kW.	3 GN 1/2 325x265	75 mm	1 NR	220V - 50/60Hz	1.582 €
G312ML	MECANICO Mechanic	LATERAL	552 x 609 x 500	2,7 kW.	3 GN 1/2 325x265	75 mm	1 NR	220V - 50/60Hz	1.646 €
G312EL	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	552 x 609 x 500	2,7 kW.	3 GN 1/2 325x265	75 mm	1 NR	220V - 50/60Hz	1.794 €
G412M	MECANICO Mechanic	FRONTAL	552 x 609 x 575	2,7 kW.	4 GN 1/2 325x265	75 mm	1 NR	220V - 50/60Hz	1.508 €
G412E	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	552 x 609 x 575	2,7 kW.	4 GN 1/2 325x265	75 mm	1 NR	220V - 50/60Hz	1.741 €
G412ML	MECANICO Mechanic	LATERAL	552 x 609 x 575	2,7 kW.	4 GN 1/2 325x265	75 mm	1 NR	220V - 50/60Hz	1.731 €
G412EL	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	552 x 609 x 575	2,7 kW.	4 GN 1/2 325x265	75 mm	1 NR	220V - 50/60Hz	1.879 €
G323MR	MECANICO Mechanic	FRONTAL	672 x 784 x 500	3 kW.	3 GN 2/3 354x325	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	1.731 €
G323ER	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	672 x 784 x 500	3 kW.	3 GN 2/3 354x325	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	1.943 €
G323MLR	MECANICO Mechanic	LATERAL	672 x 784 x 500	3 kW.	3 GN 2/3 354x325	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	1.954 €
G323ELR	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	672 x 784 x 500	3 kW.	3 GN 2/3 354x325	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	2.092 €
G423MR	MECANICO Mechanic	FRONTAL	672 x 784 x 576	3,2 kW.	4 GN 2/3 354x325	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	1.901 €
G423ER	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	672 x 784 x 576	3,2 kW.	4 GN 2/3 354x325	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	2.039 €
G423MLR	MECANICO Mechanic	LATERAL	672 x 784 x 576	3,2 kW.	4 GN 2/3 354x325	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	2.188 €
G423ELR	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	672 x 784 x 576	3,2 kW.	4 GN 2/3 354x325	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	2.347 €
G311MR	MECANICO Mechanic	FRONTAL	812 x 854 x 533	4,7 kW.	3 GN 1/1 530x325	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	2.144 €
G311ER	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	812 x 854 x 533	4,7 kW.	3 GN 1/1 530x325	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	2.282 €
G311MLR	MECANICO Mechanic	LATERAL	812 x 854 x 533	4,7 kW.	3 GN 1/1 530x325	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	2.282 €
G311ELR	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	812 x 854 x 533	4,7 kW.	3 GN 1/1 530x325	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	2.675 €
G411MR	MECANICO Mechanic	FRONTAL	812 x 854 x 608	6 kW.	4 GN 1/1 530x325	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	2.261 €
G411ER	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	812 x 854 x 608	6 kW.	4 GN 1/1 530x325	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	2.399 €
G411MLR	MECANICO Mechanic	LATERAL	812 x 854 x 608	6 kW.	4 GN 1/1 530x325	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	2.388 €
G411ELR	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	812 x 854 x 608	6 kW.	4 GN 1/1 530x325	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	2.792 €
G523MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	672 x 784 x 576	3,2 kW.	5 GN 2/3 354x325	67 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	2.007 €
G523ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	672 x 784 x 576	3,2 kW.	5 GN 2/3 354x325	67 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	2.379 €
G511MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	974 x 845 x 735	7,6 kW.	5 GN 1/1 530x325	70 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.078 €
G511ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	974 x 845 x 735	7,6 kW.	5 GN 1/1 530x325	70 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.333 €
G711MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	974 x 845 x 852	9,4 kW.	7 GN 1/1 530x325	70 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.576 €
G711MR-GAS	MECANICO Mechanic	LATERAL	974 x 845 x 1073	17 kW.	7 GN 1/1 530x325	70 mm	2 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	5.052 €
G711ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	974 x 845 x 852	9,4 kW.	7 GN 1/1 530x325	70 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.033 €
G711ER-GAS	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	974 x 845 x 1073	17 kW.	7 GN 1/1 530x325	70 mm	2 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	5.509 €
G1111MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	974 x 845 x 1170	14,1 kW.	11 GN 1/1 530x325	70 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.743 €
G1111MR-GAS	MECANICO Mechanic	LATERAL	974 x 845 x 1403	19,5 kW.	11 GN 1/1 530x325	70 mm	3 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	6.239 €
G1111ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	974 x 845 x 1170	14,1 kW.	11 GN 1/1 530x325	70 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.349 €
G1111ER-GAS	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	974 x 845 x 1403	19,5 kW.	11 GN 1/1 530x325	70 mm	3 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	6.856 €

S311ELR

S323ELR

S411ELR

S411ER

S423ER

S311ER

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Una línea con paso de bandejas compatibles diseñada específicamente para profesionales que buscan hornos de alto rendimiento y tamaño compacto.
Fácil de usar, versátil y completa, son la mejor solución para los chefs que piensan a lo grande en cocinas pequeñas.
Con el paso de bandeja compatible para gastronomía y pastelería.
Están disponibles con 3 ó 4 bandejas en el tamaño clásico: GN 1/1 ó tamaño más pequeño: GN 1/2 y GN 2/3.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

A line designed specifically for professionals who seek ovens with a high-performance and a compact size.
Easy to use, versatile, and complete, they are the best solution for chefs who think big in small kitchens.
Trays suitable for gastronomy and pastry.
They are available with 3 or 4 trays in the classic size: GN 1/1 or smallest size: GN 1/2 and GN 2/3.

Modelo Model	Versión Version	Apertura Opening	Exterior L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia Power	Nº Parrillas Grid number	Distancia Entre Bandejas Distance Between Trays	Motor Engine	Tensión Voltage	P.V.P.
S323ER	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	672 x 784 x 500	3 kW.	3 GN 2/3 354x325 3 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	1.848 €
S323ELR	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	672 x 784 x 500	3 kW.	3 GN 2/3 354x325 3 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	1.996 €
S423ER	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	672 x 784 x 576	3,2 kW.	4 GN 2/3 354x325 4 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	2.166 €
S423ELR	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	672 x 784 x 576	3,2 kW.	4 GN 2/3 354x325 4 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	2.305 €
S311ER	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	812 x 854 x 533	4,7 kW.	3 GN 1/1 530x325 3 600x400	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	2.123 €
S311ELR	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	812 x 854 x 533	4,7 kW.	3 GN 1/1 530x325 3 600x400	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	2.325 €
S411ER	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	812 x 854 x 608	6 kW.	4 GN 1/1 530x325 4 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	2.420 €
S411ELR	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	812 x 854 x 608	6 kW.	4 GN 1/1 530x325 4 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	2.558 €

* Compatibles bandejas gastronorm y bandejas pasteleria-panaderia. / Trays suitable for gastronomy and pastry.

S323ERH

S423ELRH

S311ELRH

S411ERH

S411ELRH

S311ERH

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SMART Plus tiene todas las características de la línea inteligente SMART además de algunos equipos estándar que aumentan el rendimiento:

- Aire de doble velocidad para cocción más rápida y abarcadora.
- Sonda de núcleo para un mejor y puntual control de horneado.
- Campana de vacío para un entorno más limpio y un microclima óptimo en la cocina.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Smart Plus has all Smart line features in addition to some standard equipment that increase the performance:

• Double speed air for a faster and embracing baking;
• Core probe for a better and punctual baking control;
• Vacuum hood for a cleaner en vironment and an optimal microclimate in the kitchen.

Modelo Model	Versión Version	Apertura Opening	Exterior L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia Power	Nº Parrillas Grid number	Distancia Entre Bandejas Distance Between Trays	Motor Engine	Tensión Voltage	P.V.P.
S323ERH	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	672 x 784 x 500	3 kW.	3 GN 2/3 354x325 3 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	2.857 €
S323ELRH	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	672 x 784 x 500	3 kW.	3 GN 2/3 354x325 3 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	3.123 €
S423ERH	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	672 x 784 x 576	3,2 kW.	4 GN 2/3 354x325 4 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	3.282 €
S423ELRH	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	672 x 784 x 576	3,2 kW.	4 GN 2/3 354x325 4 460x330	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	3.442 €
S311ERH	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	812 x 854 x 533	4,7 kW.	3 GN 1/1 530x325 3 600x400	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	3.355 €
S311ELRH	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	812 x 854 x 533	4,7 kW.	3 GN 1/1 530x325 3 600x400	75 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	3.568 €
S411ERH	ELECTRONICO Electronic	FRONTAL	812 x 854 x 608	6 kW.	4 GN 1/1 530x325 4 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	3.674 €
S411ELRH	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	812 x 854 x 608	6 kW.	4 GN 1/1 530x325 4 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	3.780 €

*Compatibles bandejas gastronorm y bandejas pasteleria-panaderia con doble velocidad, sonda y campana.
Trays suitable for gastronomy and pastry with double air speed, probe and hood.

KS523MR

KS523ER

KS523TSR

KS711ER

KX1111MR

KX1111TSR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La línea AVIOR COMPACT se ha diseñado para ofrecer el mejor rendimiento con un menor consumo de energía y espacios externos reducidos al mínimo.
Flexibles, rápidos y precisos, los hornos cumplen con los requisitos que todos los cocineros precisan al permitir el control de los factores que hacen una cocción óptima.
El flujo de aire en la cámara siempre es suave y abrazado, la temperatura es constante en la configuración de la opción y la humedad está en el nivel requerido.
El resultado son productos de panadería, pastelería y platos de cocina perfectamente horneados y fragantes.
Los nuevos hornos de la línea Avior Compact son más estrechos que 140 mm. gracias a un dispositivo de control incorporado en la puerta.
La cámara de cocción mantiene las mismas dimensiones y, por lo tanto, un rendimiento de alto nivel.
El control puede ser mecánico, digital o táctil, según las preferencias.
Las versiones disponibles han sido desarrolladas para cumplir con los requisitos de cualquier tipo de cocina.
La línea Super Power tiene la ventaja de la panoramización de doble pasada (el mismo bastidor lateral admite ambas bandejas y rejillas) y el lavado automático, el puerto USB y la sonda de núcleo como estándar.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Line Avior has been made to offer the best performance to a lesser energy consume and external spaces reduced at minimum.
Flexible, fast and precise, the ovens meet the requirements of every chef by allowing the control of the factors which make an optimal baking.
The air flow in the chamber is always soft and embracing, the temperature is constant at option set up and the moisture is at required level.
The result is bakery, pastry and cooking products perfectly baked and fragrant.
The new ovens of Avior Compact line are narrower than 140 mm. thanks to a control device built-in the door.
The baking chamber keeps the same dimensions and therefore a high-level performance.
The control can be mechanics, digital or touch, depending on the preferences.
The available versions have been developed to meet the requirements of any type of cuisine.
The line Super Power has the advantage of the double-pass panning (same side rack support both trays and grids) and the automatic washing, USB port and the core probe as standard.

Modelo Model	Versión Version	Apertura Opening	Exterior L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia Power	Nº Parrillas Grid number	Distancia Entre Bandejas Distance Between Trays	Motor Engine	Tensión Voltage	P.V.P.
KS523MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	655 x 695 x 670	4,7 kW.	5 GN 2/3 354x325	68 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	3.654 €
KS523ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	655 x 695 x 670	5,2 kW.	5 GN 2/3 354x325	68 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	3.898 €
KS523TSR	TOUCH 5''	LATERAL	655 x 695 x 670	5,2 kW.	5 GN 2/3 354x325	68 mm	1 REVERSIBLE	220V - 50/60Hz	4.430 €
KS511MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	655 x 900 x 670	7,5 kW.	5 GN 1/1 530x325	68 mm	1 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	3.993 €
KS511ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	655 x 900 x 670	7,5 kW.	5 GN 1/1 530x325	68 mm	1 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.471 €
KS511TSR	TOUCH 5''	LATERAL	655 x 900 x 670	7,5 kW.	5 GN 1/1 530x325	68 mm	1 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.002 €
KS711MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	655 x 900 x 897	9,4 kW.	7 GN 1/1 530x325	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.949 €
KS711ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	655 x 900 x 897	9,4 kW.	7 GN 1/1 530x325	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.374 €
KS711TSR	TOUCH 5''	LATERAL	655 x 900 x 897	9,4 kW.	7 GN 1/1 530x325	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.575 €
KS1111MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	655 x 900 x 1085	15 kW.	11 GN 1/1 530x325	68 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.065 €
KS1111ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	655 x 900 x 1085	15 kW.	11 GN 1/1 530x325	68 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.596 €
KS1111TSR	TOUCH 5''	LATERAL	655 x 900 x 1085	15 kW.	11 GN 1/1 530x325	68 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	8.137 €

SERIE DE HORNOS COMPACTOS PARA ESPACIOS REDUCIDOS / RANGE OF COMPACT OVENS FOR REDUCED SPACES

Modelo Model	Versión Version	Apertura Opening	Exterior L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia Power	Nº Parrillas Grid number	Distancia Entre Bandejas Distance Between Trays	Motor Engine	Tensión Voltage	P.V.P.
KX511MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	655 x 900 x 670	8,1 kW.	5 GN 1/1 530x325	68 mm	1 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.184 €
KX511ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	655 x 900 x 670	8,1 kW.	5 GN 1/1 530x325	68 mm	1 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.662 €
KX511TSR	TOUCH 5''	LATERAL	655 x 900 x 670	8,1 kW.	5 GN 1/1 530x325	68 mm	1 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.194 €
KX711MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	655 x 900 x 897	10,8 kW.	7 GN 1/1 530x325	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.140 €
KX711ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	655 x 900 x 897	10,8 kW.	7 GN 1/1 530x325	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.566 €
KX711TSR	TOUCH 5''	LATERAL	655 x 900 x 897	10,8 kW.	7 GN 1/1 530x325	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.766 €
KX1111MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	655 x 900 x 1085	16,2 kW.	11 GN 1/1 530x325	68 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.256 €
KX1111ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	655 x 900 x 1085	16,2 kW.	11 GN 1/1 530x325	68 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.788 €
KX1111TSR	TOUCH 5''	LATERAL	655 x 900 x 1085	16,2 kW.	11 GN 1/1 530x325	68 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	8.328 €

*Serie de hornos compactos para espacios reducidos.
La gama "X" super potentes.
Range of compact ovens for reduced spaces.
"X" range ovens are powerfull.

K464ER

K464MR

K464TSR

K1064MR

K1664TSR

K1064TSR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La línea AVIOR se ha diseñado para ofrecer el mejor rendimiento con un menor consumo de energía y espacios externos reducidos al mínimo.
Flexibles, rápidos y precisos, los hornos cumplen con los requisitos que todos los cocineros precisan al permitir el control de los factores que hacen una cocción óptima.
El flujo de aire en la cámara siempre es suave y abrazado, la temperatura es constante en la configuración de la opción y la humedad está en el nivel requerido.
El resultado son productos de panadería, pastelería y platos de cocina perfectamente horneados y fragantes.
Los nuevos hornos de la línea Avior son más estrechos que 140 mm. gracias a un dispositivo de control incorporado en la puerta.
La cámara de cocción mantiene las mismas dimensiones y, por lo tanto, un rendimiento de alto nivel.
El control puede ser mecánico, digital o táctil, según las preferencias.
Las versiones disponibles han sido desarrolladas para cumplir con los requisitos de cualquier tipo de cocina.
La línea Super Power tiene la ventaja de la panoramización de doble pasada (el mismo bastidor lateral admite ambas bandejas y rejillas) y el lavado automático, el puerto USB y la sonda de núcleo como estándar.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Line Avior has been made to offer the best performance to a lesser energy consume and external spaces reduced at minimum.
Flexible, fast and precise, the ovens meet the requirements of every chef by allowing the control of the factors which make an optimal baking.
The air flow in the chamber is always soft and embracing, the temperature is constant at option set up and the moisture is at required level.
The result is bakery, pastry and cooking products perfectly baked and fragrant.
The new ovens of Avior Compact line are narrower than 140 mm. thanks to a control device built-in the door.
The baking chamber keeps the same dimensions and therefore a high-level performance.
The control can be mechanics, digital or touch, depending on the preferences.
The available versions have been developed to meet the requirements of any type of cuisine.
The line Super Power has the advantage of the double-pass panning (same side rack support both trays and grids) and the automatic washing, USB port and the core probe as standard.

Modelo Model	Versión Version	Apertura Opening	Exterior L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia Power	Nº Parrillas Grid number	Distancia Entre Bandejas Distance Between Trays	Motor Engine	Tensión Voltage	P.V.P.
K511MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	840 x 908 x 714	7,6 kW.	5 GN 1/1 530x325	70 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	3.833 €
K511ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	840 x 908 x 714	7,6 kW.	5 GN 1/1 530x325	70 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.312 €
K511TSR	TOUCH 9"	LATERAL	840 x 908 x 714	7,6 kW.	5 GN 1/1 530x325	70 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.268 €
K711MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	840 x 908 x 852	9,4 kW.	7 GN 1/1 530x325	70 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.769 €
K711ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	840 x 908 x 852	9,4 kW.	7 GN 1/1 530x325	70 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.204 €
K711TSR	TOUCH 9"	LATERAL	840 x 908 x 852	9,4 kW.	7 GN 1/1 530x325	70 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	8.243 €
K1111MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	840 x 908 x 1170	14,1 kW.	11 GN 1/1 530x325	70 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.956 €
K1111ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	840 x 908 x 1170	14,1 kW.	11 GN 1/1 530x325	70 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.487 €
K1111TSR	TOUCH 9"	LATERAL	840 x 908 x 1170	14,1 kW.	11 GN 1/1 530x325	70 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	9.781 €
K2011MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	1016 x 905 x 1825	23,5 kW.	20 GN 1/1 530x325	66 mm	5 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	11.738 €
K2011ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	1016 x 905 x 1825	23,5 kW.	20 GN 1/1 530x325	66 mm	5 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	13.491 €
K2011TSR	TOUCH 5"	LATERAL	1016 x 905 x 1825	23,5 kW.	20 GN 1/1 530x325	66 mm	5 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	16.147 €
K464MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	840 x 908 x 714	7,6 kW.	4 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.131 €
K464ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	840 x 908 x 714	7,6 kW.	4 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.800 €
K464TSR	TOUCH 9"	LATERAL	840 x 908 x 714	7,6 kW.	4 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.341 €
K664MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	840 x 908 x 852	9,4 kW.	6 600x400	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.854 €
K664ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	840 x 908 x 852	9,4 kW.	6 600x400	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.055 €
K664TSR	TOUCH 9"	LATERAL	840 x 908 x 852	9,4 kW.	6 600x400	80 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	7.638 €
K1064MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	840 x 908 x 1170	14,1 kW.	10 600x400	80 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.168 €
K1064ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	840 x 908 x 1170	14,1 kW.	10 600x400	80 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.487 €
K1064TSR	TOUCH 9"	LATERAL	840 x 908 x 1170	14,1 kW.	10 600x400	80 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	9.781 €
K1664MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	1016 x 905 x 1825	23,5 kW.	16 600x400	80 mm	5 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	11.153 €
K1664ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	1016 x 905 x 1825	23,5 kW.	16 600x400	80 mm	5 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	13.151 €
K1664TSR	TOUCH 5"	LATERAL	1016 x 905 x 1825	23,5 kW.	16 600x400	80 mm	5 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	15.276 €
KD4MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	840 x 908 x 714	10,8 kW.	4 GN 1/1 530x325 4 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	4.717 €
KD4ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	840 x 908 x 714	10,8 kW.	4 GN 1/1 530x325 4 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.290 €
KD4TSR	TOUCH 9"	LATERAL	840 x 908 x 714	10,8 kW.	4 GN 1/1 530x325 4 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.683 €
KD6MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	845 x 908 x 890	12 kW.	6 GN 1/1 535x325 6 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.745 €
KD6ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	845 x 908 x 890	12 kW.	6 GN 1/1 535x325 6 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	6.489 €
KD6TSR	TOUCH 9"	LATERAL	845 x 908 x 890	12 kW.	6 GN 1/1 535x325 6 600x400	75 mm	2 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	7.658 €
KD10MR	MECANICO Mechanic	LATERAL	845 x 908 x 1210	18 kW.	10 GN 1/1 535x325 10 600x400	75 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	5.976 €
KD10ER	ELECTRONICO Electronic	LATERAL	845 x 908 x 1210	18 kW.	10 GN 1/1 535x325 10 600x400	75 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	7.771 €
KD10TSR	TOUCH 9"	LATERAL	845 x 908 x 1210	18 kW.	10 GN 1/1 535x325 10 600x400	75 mm	3 REVERSIBLE	400V - 50/60Hz	9.110 €

LIEV1064M

LIEV864M

LD10M

LIEV864EV

LIEV1464E

LIEV1464MV

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Duraderas y resistentes, los dispositivos de fermentado Unipro están diseñados y fabricados para crear un microclima controlado con una temperatura y un grado de humedad ideales para el tipo de producto en fermentación. El resultado es una masa perfectamente fermentada, lista para ser horneada.
Disponible con 8, 10, 12 y 14 bandejas, los dispositivos de fermentado se pueden controlar fácilmente con controles mecánicos simples y directos o con controles electrónicos digitales que permiten administrar todas las funciones disponibles.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Durable and resistant, Unipro proofers are designed and manufactured to create a controlled micro-climate with an ideal temperature and degree of moisture for the type of product in fermentation. The result is a perfectly leavened dough, ready to be baked.
Available with 8, 10, 12, 14 trays, the proofers can be easily controlled with simple and straightforward mechanic controls or with digital electronic controls that allow for managing all the available features.

Modelo Model	Versión Version	Exterior L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Nº Parrillas Grid number	Distancia Entre Bandejas Distance Between Trays	Tensión Voltage	Combinables Can be combined	P.V.P.
LK1264M	MECANICO Mechanic	845 x 915 x 781	1,4 SUPER POWER 2,8	12 600x400	75 mm	220V - 50/60Hz	SERIES K 4/6/10	2.218 €
LD10M	MECANICO Mechanic	845 x 915 x 781	1,4 SUPER POWER 2,8	10 GN 1/1 530x325 10 600x400	75 mm	220V - 50/60Hz	SERIES KD 4/6/10	2.208 €
LIEV843M	MECANICO Mechanic	672 x 713 x 975	1,5	8 460x330	75 mm	220V - 50/60Hz	SIRIO SMALL LINE P343/443 VEGA SMALL LINE G323/423 VEGA BIG LINE G523 SMART LINE PLUS S323/S423 AVIOR COMPACT LINE KS523	1.443 €
LIEV843MV	MECANICO Mechanic	672 x 713 x 975	1,5	8 460x330	75 mm	220V - 50/60Hz		1.602 €
LIEV843E	ELECTRONICO Electronic	672 x 713 x 975	1,5	8 460x330	75 mm	220V - 50/60Hz		1.666 €
LIEV843EV	ELECTRONICO Electronic	672 x 713 x 975	1,5	8 460x330	75 mm	220V - 50/60Hz		2.261 €
LIEV864M	MECANICO Mechanic	812 x 780 x 975	1,5	8 600x400	75 mm	220V - 50/60Hz	SIRIO SMALL LINE P364/464 VEGA SMALL LINE G311/411 SMART LINE PLUS S311/411	1.485 €
LIEV864MV	MECANICO Mechanic	812 x 780 x 975	1,5	8 600x400	75 mm	220V - 50/60Hz		1.634 €
LIEV864E	ELECTRONICO Electronic	812 x 780 x 975	1,5	8 600x400	75 mm	220V - 50/60Hz		1.729 €
LIEV864EV	ELECTRONICO Electronic	812 x 780 x 975	1,5	8 600x400	75 mm	220V - 50/60Hz		2.112 €
LIEV1064M	MECANICO Mechanic	976 x 890 x 695	1,5	10 600x400	75 mm	220V - 50/60Hz	SIRIO BIG LINE P1064 MIZAR B1064 VEGA BIG LINE G1111	1.719 €
LIEV1064MV	MECANICO Mechanic	976 x 890 x 695	1,5	10 600x400	75 mm	220V - 50/60Hz		1.974 €
LIEV1064E	ELECTRONICO Electronic	976 x 890 x 695	1,5	10 600x400	75 mm	220V - 50/60Hz		2.069 €
LIEV1064EV	ELECTRONICO Electronic	976 x 890 x 695	1,5	10 600x400	75 mm	220V - 50/60Hz		2.325 €
LIEV1464M	MECANICO Mechanic	976 x 890 x 855	1,5	14 600x400	75 mm	220V - 50/60Hz	SIRIO BIG LINE P664 MIZAR B464/B664 VEGA BIG LINE G511/G711	2.153 €
LIEV1464MV	MECANICO Mechanic	976 x 890 x 855	1,5	14 600x400	75 mm	220V - 50/60Hz		2.345 €
LIEV1464E	ELECTRONICO Electronic	976 x 890 x 855	1,5	14 600x400	75 mm	220V - 50/60Hz		2.313 €
LIEV1464EV	ELECTRONICO Electronic	976 x 890 x 855	1,5	14 600x400	75 mm	220V - 50/60Hz		2.525 €

BC5

BC7

BC10

BC14

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Todos los chefs saben lo importante que es preservar los sabores sin cambios y las propiedades organolépticas de los platos, para hacer frente a esto, se desarrollaron los enfriadores a chorro Unifrost.
Herramientas profesionales que acompañan en la cocina en la vida diaria del chef, enfriando y congelando en menos tiempo, lo que le permite ahorrar tiempo y mejorar la calidad.
El enfriamiento rápido a una temperatura de 3 ° C hasta el núcleo del producto no sólo mantiene la calidad y la frescura de los platos intactos, sino que elimina la posibilidad de un rápido deterioro debido a la proliferación de bacterias que se producen en los platos calientes entre + 10 ° y + 70 ° C.
Además, los enfriadores a chorro Unifrost permiten la posibilidad de mantener los platos aún más tiempo al congelarlos hasta el núcleo a una temperatura de -18 ° C y muy rápidamente.

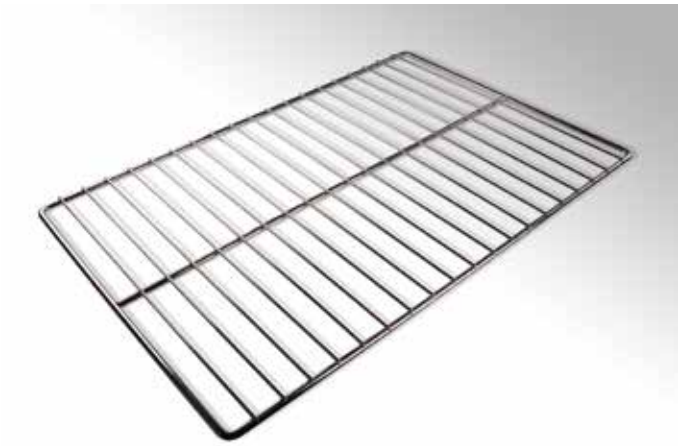
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Every chef knows how important preserving flavours unchanged and the organoleptic properties of dishes are and, to deal with this, Unifrost blast chillers were developed.
Professional tools that accompany you in the kitchen in everyday life, blast chilling and freezing in less time, allowing you to save time and improve quality.
Blast chilling at a temperature of 3°C to the core of the product not only maintains the quality and freshness of your dishes intact, but eliminates the possibility of rapid deterioration due to proliferation of bacteria which occurs in hot dishes between +70° and +10°C.
Furthermore, Unifrost blast chillers allow the possibility of keeping your dishes even longer by freezing them to the core at a temperature of -18°C and very rapidly.

Modelo Model	Versión Version	Exterior L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia Power	Dimension parrilla Tray dimension	Nº Parrillas Grid number	Distancia Entre Bandejas Distance Between Trays	Temperatura Temperature	Tensión Voltage	P.V.P.
BC5	DIGITAL	820 x 700 x 900	875 kW.	600x400/GN 1/1	5	70 mm	-18ºC/+3ºC	230V - 50/60Hz	4.821 €
BC7	DIGITAL	820 x 700 x 1270	1250 kW.	600x400/GN 1/1	7	70 mm	-18ºC/+3ºC	220V - 50/60Hz	8.248 €
BC10	DIGITAL	820 x 800 x 1750	2100 kW.	600x400/GN 1/1	10	70 mm	-18ºC/+3ºC	220V - 50/60Hz	8.852 €
BC14	DIGITAL	820 x 850 x 2100	2400 kW.	600x400/GN 1/1	14	70 mm	-18ºC/+3ºC	220V - 50/60Hz	10.299 €

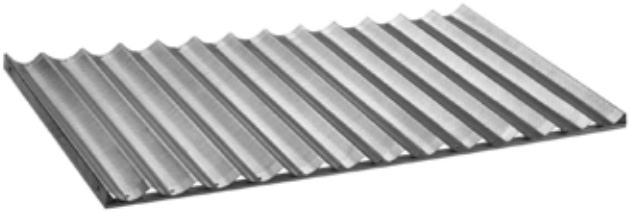
ST

GRP



TSP

TA



GRP11K

US/USC

UT

TAP

CP2

LAV1

USB1

CPRV1

7.1 AMASADORAS PLANETARIAS / Planetary Mixers 130 / 131

7.2 LAMINADORAS / Dough Sheeters 132 / 133

7.3 CORTADORAS DE PAN / Bread Slicers 134 / 135

7.4 DIVISORAS / Dividers 136 / 137

7.5 DIVISORAS BOLEADORAS / Dividers Rounders 138 / 139

7.6 PRENSA PARA MANTEQUILLA Y MASA / Butter/Dough Presses 140

7.7 RALLADORAS DE PAN MILL130 / Bread Mill MILL130 141

6.8 FORMADORAS DE PAN FORM500/600 / Dough Moulder FORM 500/600 142

7.9 AMASADORA PLANETARIA K20/I / Planetary Mixer K20/I 143

7.10 REFINADORA RAF150 / Refiner RAF150 144

7.11 BOBINADOR CROISSANT AVV200 / Croissant Winder AVV200 145

07

EQUIPOS DE PANADERIA, PASTELERIA Y PIZZERIA

BAKERY, PASTRY AND PIZZERIA EQUIPMENT

RAM, DÉCADAS DE EXPERIENCIA EN LA FABRICACIÓN DE MÁQUINAS DE PASTELERÍA, PANADERÍA Y PIZZERÍA

RAM, DECADES OF EXPERIENCE PRODUCING PASTRY, BAKERY AND PIZZERIA EQUIPMENT

ES15/18470 ES15/18471 ES15/18472

· 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 trabajamos con grandes profesionales, como RAM, líder italiano en el desarrollo y la fabricación de máquinas de pastelería, panificación y pizzería.

La calidad de los materiales es el primer aspecto que cuida RAM y, por este motivo, eligen solamente aceros de gran resistencia evitando introducir partes de plástico. Se trata por tanto de máquinas pensadas para durar con el transcurso del tiempo, una gama completa de productos en lo que se refiere a batidoras planetarias, laminadoras y prensas para mantequillas/masas.

La constante atención y búsqueda de nuevos materiales y nuevas soluciones técnicas, hacen de las máquinas RAM las más fiables, seguras y de larga duración en el tiempo.

Descubre las máquinas profesionales RAM.

NTGAS collaborates with great professionals, such as RAM, an Italian leading manufacturer that develops and manufactures pastry, bakery and pizzeria machines.

RAM carrefully selecs high quality materials and for this reason, they only use highly resistant steels and avoid plastic parts. Their equipment is made to last in over the years. They offer a complete range of products: planetary mixers, dough sheeters and butter/doygh presses.

Constant attention and research on new materials and new technical solutions allow RAM equipment to be the most reliable, safe and longlasting in time.

Discover RAM's professional equipment.

K40

K60

K80

K100

K130

K160

KEVO40

KEVO 60

KEVO 80

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura robusta, motores potentes y materiales de alta calidad, silenciosas y duraderas, sin mantenimiento, las aliadas perfectas para uso artesanal y profesional.
Posibilidad de regular hasta 3 velocidades, con versión Inverter con regulación de velocidad a través de un potenciómetro.
Display PLC o Pantalla táctil en color 5" con posibilidad de memorizar 99 recetas.
Elevación manual de la cuba (a través de una leva) o automática (opcional), con un sistema veloz e innovador.
En las máquinas RAM no se monta ninguna pieza de plástico.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

The strong structure and the powerful motors make these planetary mixers the perfect allies for artisanal and professional use.
The simplicity of construction and the high quality of materials ensure noiselessness and long lasting without any maintenance.
Thanks to the belts transmission, suitably studied for each model, the machines' energy consumption has been reduced but at the same time the performances of the tool are improved.
Four versions are available:
3 speeds / With inverter and speed adjustment by potentiometer / Digital speed adjustment by display PLC with the possibility to save 99 different recipes. / Color touch screen 5" with possibility to save 99 different recipes
All of them can offer the maximum versatility for every use.
Bowl lifting can be manual (by lever) or automatic (optional) thanks to a new innovative and fast system. There are no plastic parts on our machines.

Modelo Model	Capacidad Perol Bowl capacity	Velocidad (rpm) Speed (rpm)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Dimensiones (mm) / Dimensions (mm) A	 B	 C	 D	Tensión (V) Voltage (V)	P.V.P.
K40/3V	40 l.	100-550	1,5	1330	925	605	900	400/50/3	8.462 €
K40/I	40 l.	100-550	2,2	1330	925	605	900	400/50/3	8.923 €
K40/D	40 l.	100-550	2,2	1330	925	605	900	400/50/3	9.383 €
K40/T	40 l.	100-550	2,2	1330	925	605	900	400/50/3	10.699 €
K60/3V	60 l.	100-550	2,2	1400	980	695	895	400/50/3	9.383 €
K60/I	60 l.	100-550	3	1400	980	695	895	400/50/3	9.844 €
K60/D	60 l.	100-550	3	1400	980	695	895	400/50/3	10.304 €
K60/T	60 l.	100-550	3	1400	980	695	895	400/50/3	11.620 €
K80/3V	80 l.	90-450	3,5	1740	1100	860	1070	400/50/3	20.039 €
K80/I	80 l.	90-450	4,5	1740	1100	860	1070	400/50/3	20.500 €
K80/D	80 l.	90-450	4,5	1740	1100	860	1070	400/50/3	20.960 €
K80/T	80 l.	90-450	4,5	1740	1100	860	1070	400/50/3	22.276 €
K100/3V	100 l.	90-450	3,5	1840	1100	860	1170	400/50/3	20.631 €
K100/I	100 l.	90-450	4,5	1840	1100	860	1170	400/50/3	21.092 €
K100/D	100 l.	90-450	4,5	1840	1100	860	1170	400/50/3	21.552 €
K100/T	100 l.	90-450	4,5	1840	1100	860	1170	400/50/3	22.868 €
K130/3V	130 l.	75-280	5 Kw	2050	1350	975	1370	400/50/3	23.995 €
K130/I	130 l.	75-280	6 Kw	2050	1350	975	1370	400/50/3	24.456 €
K130/D	130 l.	75-280	6 Kw	2050	1350	975	1370	400/50/3	24.917 €
K130/T	130 l.	75-280	6 Kw	2050	1350	975	1370	400/50/3	26.233 €
K160/3V	160 l.	75-280	5 Kw	2050	1350	975	1470	400/50/3	24.653 €
K160/I	160 l.	75-280	6 Kw	2050	1350	975	1470	400/50/3	25.114 €
K160/D	160 l.	75-280	6 Kw	2050	1350	975	1470	400/50/3	25.575 €
K160/T	160 l.	75-280	6 Kw	2050	1350	975	1470	400/50/3	26.890 €
Kevo40/3V	40 l.	100-550	1,5	1300	895	600	900	400/50/3	7.672 €
Kevo40/I	40 l.	100-550	2,2	1300	895	600	900	400/50/3	7.936 €
Kevo60/3V	60 l.	100-550	2,2	1400	945	685	895	400/50/3	8.462 €
Kevo60/I	60 l.	100-550	3	1400	945	685	895	400/50/3	8.725 €
Kevo80/3V	80 l.	100-550	2,2	1400	945	685	895	400/50/3	10.041 €
Kevo80/I	80 l.	100-550	3	1400	945	685	895	400/50/3	10.304 €

3V: Regulación 3 velocidades // 3 Speed Regulation - I: Regulación velocidad potenciometro // Potentiometer speed regulator
D: Regulacion por Display (99 Recetas) // Display regulation (99 Recepies) - T: Regulación por Touch Screem (99 Recetas) // Touch screen regulation (99 Recepies)

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Batidor / Whisk

Espatula / Spatula

Espiral / Spiral

Rascador / Scraper

kit Reduccion Perol
Kit Reduction Bowl

Carro para cuba
Bowl Trolley

Calentador de cuba
Bowl Heater

Reja de Proteccion Desmontable
Removable Protection Grid

Q50B/Q50S

Q500

Q600

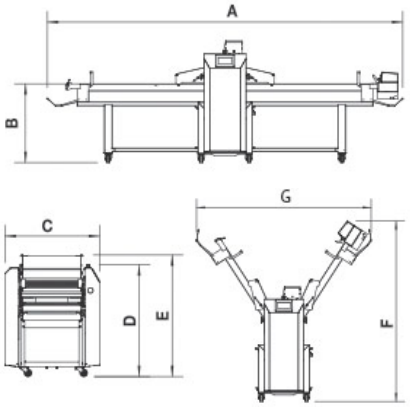
QS670

QS600

QMT670

QA600

QT670



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La estructura robusta y los grandes rodillos aseguran una óptima laminación, además de la fiabilidad y de una larga duración en el tiempo.
Los raspadores, como las otras partes que requieren una limpieza periódica, son fácilmente accesibles por el operador. La máquina ya está provista de bandeja inferior y de cubeta para la recogida de harina.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Its strong structure and large cylinders guarantee an high quality lamination performances, as well as reliability and long life in time.
The scrapers, as all the other parts which need periodical cleaning, are easily accessible to the operator.
The machine is provided with under-tables surfaces and flour collection tray.

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Trifásico on Inverter
Three phases inverter

Bobinadora auto.
Automatic coiler

Monofásico inverter
Single phase inverter

Enharinador aut. extraible
Aut. removable flour duster

Caja de cortes
Cutting box

Dispositivo de corte
Reinforced cutting set

Estructura de apoyo inox.
Support structure S. Steel

140 x 130 h mm

Dif. tamaños / Diff. sizes

Rodillo Croisant
Croissant Rollers

Modelo Model	Dimensión Cinta Belts Dimensions	Velocidad Speed	Apertura Cilindros Cylinders Opening	Potencia Power	Dimensiones (mm) / Dimensions (mm) A	B	C	D	E	F	G	Tensión (V) Voltage (V)	P.V.P.
Q50B/700	488/700 mm	35 m/min	0-40	0,55 kW.	1500	165	865	630	750	785	-	400/50/3	6.342 €
Q50B/800	488/800 mm	35 m/min	0-40	0,55 kW.	1700	165	865	630	845	785	-	400/50/3	6.408 €
Q50S/700	488/700 mm	35 m/min	0-40	0,55 kW.	1855	850	865	1315	1455	720	-	400/50/3	6.737 €
Q50S/800	488/800 mm	35 m/min	0-40	0,55 kW.	2055	850	865	1315	1550	775	-	400/50/3	6.803 €
Q500/700	488/700 mm	35 m/min	0-40	0,55 kW.	1855	850	865	1315	1470	605	-	400/50/3	6.959 €
Q500/800	488/800 mm	35 m/min	0-40	0,55 kW.	2055	850	865	1315	1565	645	-	400/50/3	7.024 €
Q500/900	488/900 mm	35 m/min	0-40	0,55 kW.	2255	850	865	1315	1665	680	-	400/50/3	7.090 €
Q500/1000	488/1000 mm	35 m/min	0-40	0,55 kW.	2455	850	865	1315	1765	720	-	400/50/3	7.156 €
Q500/1200	488/1200 mm	35 m/min	0-40	0,55 kW.	2855	850	865	1315	1960	800	-	400/50/3	7.222 €
Q600/1000	584/1000 mm	35 m/min	0-50	0,75 kW.	2485	870	1050	1250	1775	880	-	400/50/3	7.595 €
Q600/1200	584/1200 mm	35 m/min	0-50	0,75 kW.	2885	870	1050	1250	1965	1010	-	400/50/3	7.661 €
Q600/1300	584/1300 mm	35 m/min	0-50	0,75 kW.	3085	870	1050	1250	2060	1075	-	400/50/3	7.727 €
Q600/1400	584/1400 mm	35 m/min	0-50	0,75 kW.	3285	870	1050	1250	2150	1140	-	400/50/3	7.792 €
Q600/1500	584/1500 mm	35 m/min	0-50	0,75 kW.	3485	870	1050	1250	2250	1205	-	400/50/3	7.858 €
Q670/1200	654/1200 mm	35 m/min	0-60	1,5 kW.	2930	870	1170	1230	2025	1965	-	400/50/3	9.898 €
Q670/1400	654/1400 mm	35 m/min	0-60	1,5 kW.	3330	870	1170	1230	2190	2185	-	400/50/3	10.150 €
Q670/1600	654/1600 mm	35 m/min	0-60	1,5 kW.	3730	870	1170	1340	2360	2405	-	400/50/3	11.409 €
Q670/1800	654/1800 mm	35 m/min	0-60	1,5 kW.	4130	870	1170	1340	2530	2630	-	400/50/3	11.661 €
Q670/2000	654/2000 mm	35 m/min	0-60	1,5 kW.	4530	870	1170	1230	2690	2850	-	400/50/3	11.913 €
QS600/1000	584/1000 mm	10-45 m/min	0-50	0,75 kW.	2485	870	1015	1345	1445	1960	1030	400/50/3	14.635 €
QS600/1200	584/1200 mm	10-45 m/min	0-50	0,75 kW.	2885	870	1015	1345	1445	2150	1160	400/50/3	14.701 €
QS600/1300	584/1300 mm	10-45 m/min	0-50	0,75 kW.	3085	870	1015	1345	1445	2245	1225	400/50/3	14.767 €
QS600/1400	584/1400 mm	10-45 m/min	0-50	0,75 kW.	3285	870	1015	1345	1445	2335	1290	400/50/3	14.833 €
QS600/1500	584/1500 mm	10-45 m/min	0-50	0,75 kW.	3485	870	1015	1345	1445	1430	1355	400/50/3	14.899 €
QA600/1000	584/1000 mm	10-45 m/min	0-50	0,75 kW.	2485	870	1015	1345	1445	1960	1030	400/50/3	17.267 €
QA600/1200	584/1200 mm	10-45 m/min	0-50	0,75 kW.	2885	870	1015	1345	1445	2150	1160	400/50/3	17.333 €
QA600/1300	584/1300 mm	10-45 m/min	0-50	0,75 kW.	3085	870	1015	1345	1445	2245	1225	400/50/3	17.399 €
QA600/1400	584/1400 mm	10-45 m/min	0-50	0,75 kW.	3285	870	1015	1345	1445	2335	1290	400/50/3	17.465 €
QA600/1500	584/1500 mm	10-45 m/min	0-50	0,75 kW.	3485	870	1015	1345	1445	1430	1355	400/50/3	17.530 €
QMT670/1200	654/1200 mm	10-60 m/min	0-60	2,1 kW.	2930	870	1045	1230	1340	2025	1965	400/50/3	18.524 €
QMT670/1400	654/1400 mm	10-60 m/min	0-60	2,1 kW.	3330	870	1045	1230	1340	2190	2185	400/50/3	18.787 €
QMT670/1600	654/1600 mm	10-60 m/min	0-60	2,1 kW.	3730	870	1045	1230	1340	2360	2405	400/50/3	20.103 €
QMT670/1800	654/1800 mm	10-60 m/min	0-60	2,1 kW.	4130	870	1045	1230	1340	2530	2630	400/50/3	20.367 €
QMT670/2000	654/2000 mm	10-60 m/min	0-60	2,1 kW.	4530	870	1045	1230	1340	2850	2850	400/50/3	20.630 €
QT670/1200	654/1200 mm	10-60 m/min	0-60	2,1 kW.	2930	870	1045	1230	1340	2025	1965	400/50/3	21.222 €
QT670/1400	654/1400 mm	10-60 m/min	0-60	2,1 kW.	3330	870	1045	1230	1340	2190	2185	400/50/3	21.485 €
QT670/1600	654/1600 mm	10-60 m/min	0-60	2,1 kW.	3730	870	1045	1230	1340	2360	2405	400/50/3	22.801 €
QT670/1800	654/1800 mm	10-60 m/min	0-60	2,1 kW.	4130	870	1045	1230	1340	2530	2630	400/50/3	23.064 €
QT670/2000	654/2000 mm	10-60 m/min	0-60	2,1 kW.	4530	870	1045	1230	1340	2850	2850	400/50/3	23.327 €
QTP670/1200	654/1200 mm	10-60 m/min	0-60	2,1 kW.	2930	870	1045	1230	1340	2025	1965	400/50/3	31.092 €
QTP670/1400	654/1400 mm	10-60 m/min	0-60	2,1 kW.	3330	870	1045	1230	1340	2190	2185	400/50/3	31.355 €
QTP670/1600	654/1600 mm	10-60 m/min	0-60	2,1 kW.	3730	870	1045	1230	1340	2360	2405	400/50/3	32.671 €
QTP670/1800	654/1800 mm	10-60 m/min	0-60	2,1 kW.	4130	870	1045	1230	1340	2530	2630	400/50/3	32.934 €
QTP670/2000	654/2000 mm	10-60 m/min	0-60	2,1 kW.	4530	870	1045	1230	1340	2850	2850	400/50/3	33.197 €

Q: Manual // Manual - QS, QMT: Semiautomática // Semiautomatic - QA, QT Y QTP: Automática // Automatic

BS450B/530B

BS450S/530S

BS450H/530H

BA450B/530B

BA450S/530S

BA450H/530H

BFAST530

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Diseño compacto y ergonómico, adecuadas para cortar cualquier tipo de pan, incluso el de alto contenido de centeno (con opción lubrificación y hojas en teflón). Gran fiabilidad, precisión en el corte y larga duración en el tiempo gracias a los cojinetes montados con el movimiento oscilatorio de los cuchillos, que evitan el ruido, desgaste y, sobre todo, el mantenimiento frecuente.
La manilla lateral diseñada y posicionada a una altura ideal para garantizar una empuñadura cómoda y evitar el cansancio del operador.
Todos los modelos cuentan con cajón de recogida de migas y deslizadero en acero inox para la recogida del pan.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Solid and ergonomic design, it's suitable for cutting any bread type, even that at high rye contents (with oiling and teflon blades option). Great reliability, cutting precision and long lasting in time thanks to the bearings mounted on the oscillatory movement of the knives that avoid noise, wear and, most of all, frequent maintenances.
The side handle is designed and positioned at a right height to warrant an easy handgrip and to prevent the strain of the operator.
Standard in all models breadcrumbs tray and stainless steel slide for bread packaging.

Modelo Model	Ancho de Corte (mm) Max cut Width (mm)	Altura de corte (mm) Max cut height (mm)	Paso cuchillas (mm) Blade pitch (mm)	Potencia Power	Voltage (V) Volt (V)	Dimensiones / Dimensions (mm) A	 B	 C	 D	 E	P.V.P.
BS450B	440	60-160	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18	0,75 kW.	400/50/3	640	700	680	830	-	4.763 €
BS530B	520	60-160	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18	0,75 kW.	400/50/3	640	700	760	830	-	5.421 €
BS450S	440	60-160	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18	0,75 kW.	400/50/3	640	1330	680	1450	760	5.299 €
BS530S	520	60-160	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18	0,75 kW.	400/50/3	640	1330	760	1450	760	5.957 €
BS450H	440	60-160	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18	0,75 kW.	400/50/3	770	1210	680	1250	900	5.360 €
BS530H	520	60-160	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18	0,75 kW.	400/50/3	770	1210	760	1250	900	6.017 €
BA450B	440	60-160	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18	0,75 kW.	400/50/3	640	700	580	830	-	6.999 €
BA530B	520	60-160	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18	0,75 kW.	400/50/3	640	700	660	830	-	7.658 €
BA450S	440	60-160	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18	0,75 kW.	400/50/3	640	1330	580	1450	760	7.668 €
BA530S	520	60-160	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18	0,75 kW.	400/50/3	640	1330	660	1450	760	8.392 €
BA450H	440	60-160	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18	0,75 kW.	400/50/3	770	1210	580	1250	900	7.728 €
BA530H	520	60-160	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18	0,75 kW.	400/50/3	770	1210	660	1250	900	8.452 €
BFAST530	520	60-160	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18"	1 kW.	400/50/3	1980	1300	825	-	860	20.556 €

BS: Semiautomática // Semiautomatic
BA: Automática // Automatic
BFAST: Automática Alto Rendimiento // High Performance Automatic

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Cajón Frontal de migas
Frontal Breadcrumbs Tray Lighter

Deslizadero acero inox para embalaje de Pan
Stainless steel slide for bread packagingter

Flaps de Contención Rebanadas
Slices Containment Flaps

Kit Hojas en Teflón extraible
Removable teflon Blades Kit

Kit Lubricación Hojas
Blades Lubrification Kit

Tapa Superior de Seguridad corte
Top Safety Cover

Soplador para Bolsa
Blag Blower

DSS

DSA

DSA 1020/1530

DSS 1020/1530

DES

DEA

DSS CON PARRILLA

ELECTRA 500

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Máquina para la división de masa de pan, pastelería y pizzeria. Estructura en acero barnizado al horno. Tanque en acero inox AISI 304. Funcionamiento completamente hidráulico con tanque y doble junta entre el tanque y la centralita.
Cuchillas en acero inox AISI 304 empernadas en vez de soldadas para mayor precisión y duración.
Plantillas en material alimentario de alta calidad no sujeto a dilatación.
Protección anti corrosión en acero inox colocada sobre la placa de plantillas.
Bandeja de recogida de migas en acero inox fácilmente accesibles a través de los carters laterales montados con bisagras.
Botón de limpieza de cuchillas.
Montada sobre ruedas en caucho blando con freno para una mayor estabilidad y silencio.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Machine suitable to divide dough for bakeries, pastry workshop and pizzerias.
Steel stove painted structure. Basket in stainless steel AISI 304. Complete hydraulic working with big tank and double sealing between tank and hydraulic unit.
AISI 304 stainless steel knives bolted not welded to guarantee a bigger precision and life.
High quality food material stamps not subject to expansion. Stainless steel anti-corrosion protection above to the stamping plate.
Stainless steel collecting crumbs tray easy to reach thanks to lateral covers assembled on hinges.
Knives cleaning push-button. On castors made of soft rubber with brake for greater stability and noiselessness.

Modelo Model	Nº de divisiones Divisions no.	Gramage (gr) Weight Ranges (gr)	Capacidad Masa Dough Capacity	Dimensión del Molde Stamps Dimensions	Potencia (kW.) Power (kW.)	P.V.P.
DSS10	10	300-2000	20 kg	100 x 200	0,75	9.708 €
DSS20	20	150-1000	20 kg	100 x 100	0,75	9.708 €
DSS24	24	120-820	20 kg	100 x 80	0,75	10.051 €
DSS30	30	90-650	20 kg	80 x 80	0,75	10.103 €
DSS1020	10-20	150/1600	16 kg	100 x 100/200	0,75	10.827 €
DSS1530	15-30	90/1050	16 kg	80 x 80/163	0,75	11.090 €
DSA10	10	300-2000	20 kg	100 x 200	0,75	10.827 €
DSA20	20	150-1000	20 kg	100 x 100	0,75	10.827 €
DSA24	24	120-820	20 kg	100 x 80	0,75	11.024 €
DSA30	30	90-650	20 kg	80 x 80	0,75	11.155 €
DSA1020	10-20	150/1600	16 kg	100 x 100/200	0,75	12.077 €
DSA1530	15-3	90/1050	16 kg	80 x 80/163	0,75	12.406 €
DES1985	19	90-300	6 kg	85	0,75	10.103 €
DES3757	37	30-130	4,8 kg	57	0,75	10.103 €
DES3760	37	35-135	5 kg	60	0,75	10.103 €
DES3763	37	40-160	6 kg	63	0,75	10.103 €
DEA1985	19	90-300	6 kg	85	0,75	11.221 €
DEA3757	37	30-130	4,8 kg	57	0,75	11.221 €
DEA3760	37	35-135	5 kg	60	0,75	11.221 €
DEA3763	37	40-160	6 kg	63	0,75	11.221 €

Modelo Model	Dimensión cesta (mm) Basket dimensions (mm)	Profundidad Cesta (mm) Basket Depth (mm)	Capacidad Pasta Dough Capacity	Voltage Volt	Potencia Power	Dimensiones (mm) Dimensions (mm)	P.V.P.
ELECTRA500	400 x 500	70	6 kg	400/50/3 ph	0,6kW	740 x 620 x 1640	9.106 €

Posición iniciales/ Initial position:
1º - D: Divisora--Divider
2º - S: Cuadrada/Rectangular ó E: Hexagonal/// S:square/rectangular or E: Hexagonal
3º - S: Semiautomática ó A: Automática //S: Semiautomatic or A: Automatic

S

SP

SPH

SP PLUS

SPH PLUS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Máquina ideal para la división y redondeamiento de masas de pan, pastelería y pizzeria.
Estructura en acero barnizado en horno, cuchillas en acero inoxidable AISI 304.
Disco divisor en fusión de aluminio alimentario tratado.
Protección para la prevención de accidentes colocada en la zona de inserción del plato.
Botón de limpieza de cuchillas.
Tres platos de material alimentario PETG incluidos.
PLC y pantalla SIEMENS para la regulación electrónica del tiempo de compresión y del tiempo de redondeamiento.
Regulación manual del peso (apertura sala de redondeo) con palanca anaranjada colocada en la parte superior de la máquina.
Montada sobre ruedas con freno y llave para su regulación.
Ciclo de trabajo: compresión, corte y redondeo automáticos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Machine suitable to divide and round dough for bakeries, pastry workshop and pizzerias.
Steel stove painted structure, stainless steel AISI304 knives.
Dividing disc in processed food aluminum casting.
Safety guard placed in the plate insertion area.
Knives cleaning push-button.
Equipped with three PETG food material plates.
SIEMENS PLC and display for the electronic pressing time adjustment.
Manual adjustment of weight (opening of rounding chamber) by the orange rod placed at the top of the machine.
On castors, with stopping feet and key for their adjustment.

Working cycle: automatic pressing, cutting and rounding.

Modelo Model	Nº de divisiones Divisions no.	Gramage Weight Ranges	Capacidad Masa Dough Capacity	Potencia (kW.) Power (kW.)	P.V.P.
S15	15	100-260 gr	4 kg	0,55	10.761 €
S22	22	50-180 gr	4 kg	0,55	10.761 €
S30	30	40-135 gr	4 kg	0,55	10.761 €
S30S	30	25-90 gr	2,7 kg	0,55	10.761 €
S36	36	34-110 gr	4 kg	0,55	10.761 €
S52	52	12-35 gr	2,08 kg	0,55	11.155 €
SP15	15	100-260 gr	4 kg	1,30	14.248 €
SP22	22	50-180 gr	4 kg	1,30	14.248 €
SP30	30	40-135 gr	4 kg	1,30	14.248 €
SP30S	30	25-90 gr	2,7 kg	1,30	14.248 €
SP36	36	34-110 gr	4 kg	1,30	14.248 €
SP52	52	12-35 gr	2,08 kg	1,30	14.643 €
SPH15	15	100-260 gr	4 kg	1,30	17.472 €
SPH22	22	50-180 gr	4 kg	1,30	17.472 €
SPH30	30	40-135 gr	4 kg	1,30	17.472 €
SPH30S	30	25-90 gr	2,7 kg	1,30	17.472 €
SPH36	36	34-110 gr	4 kg	1,30	17.472 €
SPH52	52	12-35 gr	2,08 kg	1,30	17.867 €
SP15 PLUS	15	100-260 gr	4 kg	1,30	15.696 €
SP22 PLUS	22	50-180 gr	4 kg	1,30	15.696 €
SP30 PLUS	30	40-135 gr	4 kg	1,30	15.696 €
SP30S PLUS	30	25-90 gr	2,7 kg	1,30	15.696 €
SP36 PLUS	36	34-110 gr	4 kg	1,30	15.696 €
SP52 PLUS	52	12-35 gr	2,08 kg	1,30	16.090 €
SPH15 PLUS	15	100-260 gr	4 kg	1,30	19.643 €
SPH22 PLUS	22	50-180 gr	4 kg	1,30	19.643 €
SPH30 PLUS	30	40-135 gr	4 kg	1,30	19.643 €
SPH30S PLUS	30	25-90 gr	2,7 kg	1,30	19.643 €
SPH36 PLUS	36	34-110 gr	4 kg	1,30	19.643 €
SPH52 PLUS	52	12-35 gr	2,08 kg	1,30	20.038 €

S: Semiautomática // Semiautomatic
SP: Semiautomática con Pesado //Semiautomatic with weighing
SPXXPlus: Semiautomática con Pesado y programados // Semiautomatic with weighing and programming
SPH: Automática //Automatic

RPS

RPA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Máquina ideal para prensar mantequilla y masa de pan y pastelerÍa.
Las prensas RAM para mantequilla/masa están construidas sobre una estructura reforzada capaz de sostener la mayor presión del cilindro y de la centralita; están también equipada con una tapa de doble enganche para asegurar un cierre máximo entre el perol y la tapa misma durante el ciclo de trabajo.
Estructura en acero barnizado en horno. Tanque en acero inox AISI 304 de gran profundidad.
Funcionamiento completamente hidráulico con tanque y doble junta entre tanque y centralita.
Bandeja de recogida de migas en acero inox de fácil accesibilidad a través de los carters laterales montados con bisagras.
Montadas sobre ruedas en caucho blando con freno para una mayor estabilidad y silenciosas.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Machine suitable to press butter and dough for bakeries and pastry workshop. Our press is built on a reinforced carpentry able to bear the bigger pressure given by the strengthen cylinder and unit. It is equipped with double hook lid to assure the maximum closure between basket and lid during the working cycle.
Steel stove painted structure. Aisi 304 stainless steel basket with big depth.
Complete hydraulic working with big tank and double sealing between tank and hydraulic unit.
Stainless steel collecting crumbs tray easy to reach thanks to lateral covers assembled on hinges. On castors made of soft rubber with brake for greater stability and noiselessness.

Modelo Model	Densiones Cesta (mm) Basket Dimensions (mm)	Profundidad Cesta (mm) Basket Depth (mm)	Capacidad masa Dough capacity	Producción por hora Output per hour	Potencia (kW.) Power (kW.)	P.V.P.
RPS	409 x 512	135	23 kg	60	0,75	9.247 €
RPA	409 x 512	135	23 kg	60	0,75	10.563 €

MILL 130

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Su estructura robusta en acero INOX AISI 304 que previene la corrosión en el tiempo, su potente motor de 0,75 kw y su práctico sistema de reemplazo y limpieza de los filtros, que no requiere desmontar ninguna parte de la máquina, hace de este nuevo molinillo de pan RAM el aliado veloz y práctico para los trabajos de todos los días.
Montado sobre patas de goma antivibrante, aprovecha la nueva hélice interna especialmente estudiada para crear un remolino de aspiración y descarga que canaliza todo el pan molido fuera de la máquina por medio de la generosa boca de descarga.
Dos filtros con agujero de 3 y 4 mm. de anchura incluidos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Its robust frame made in anticorrosion stainless steel AISI304, its powerful motor with 0,75 kw and its very practical side system of filter substitution and cleaning, that doesn't require to remove any other parts from the machine, make this new bread mill a very fast and practical ally for the everyday work.
Mounted on rubber foots to avoid any possible vibration, it uses the new internal propeller, studied on purpose to create a suction and exhaust flow, that conveys all the milled bread to the external side of the machine through its generous unloading output.
Two filters included with holes 3 and 4 mm dimensions.

Modelo Model	Producción por Hora Output per Hour	Material Estructura Structure Material	Voltage Volt	Potencia (kW.) Power (kW.)	Dimensiones (mm) Dimensions (mm)	P.V.P
MILL130	100-150	INOX AISI 304	400 / 50 / 3	0,75	350 x 310 x 900	1.572 €

FORM 500/600

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Esta máquina es indispensable para las panaderías porque resuelve el problema de espacio haciendo el trabajo de dos máquinas por separado.
Estructura de acero barnizado, montada sobre cuatro ruedas giratorias.
Un tapete de entrada lleva la masa cerca de dos rodillos en acero cromado que dan espesor a la laminación.
Después la masa es arrollada gracias al movimiento contrapuesto de dos tapetes que van a diferentes velocidades.
En el lado derecho dispone de una palanca para el regreso de las piezas arrolladas. Se pueden hacer tamaños de unos 30 a 750 gr. La máquina dispone de dispositivos de seguridad y de emergencia en 24V.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

This machine is essential for the bakery as it solves the problem of space by providing the work of two separate machines.
Steel painted structure, mounted on four movable castors.
An infeed belt brings the dough near two thick chrome-plated steel cylinders for the lamination.
The dough is then rolled thanks to the opposite movement of two belts that run at different speeds.
On the right side of the machine there is a knob for the return of the rolled pieces. It's possible to roll pieces of dough from 30 up to 750 g.
The machine is equipped with 24V safety and emergency devices.

Modelo Model	Gramage (gr) Weight ranges (gr)	Anchura tapete (mm) Belts width (mm)	Voltage Volt	Potencia Power	Dimensiones (mm) Dimensions (mm)	P.V.P
FORM500	30-750	500	400 / 50 / 3	1 kw	720 x 1340 x 1170	5.816 €
FORM600	30-750	600	400 / 50 / 3	1 kw	720 x 1440 x 1170	6.211 €
BAG700	50-2000	700	400 / 50 / 3	0,55	1030 x 880 x 1480	8.246 €

K20/I

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Esta máquina con variador de velocidad está a la vanguardia en el campo de las batidoras planetarias. En el práctico panel frontal están los botones start/stop y el temporizador; en un lado está el volante de la máquina, por medio del cual se regulan las variaciones de velocidad para optimizar la producción del producto.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:
- Perol y tres utensilios en acero inox incluidos.
- Partes en movimiento montadas sobre cojinetes de bolas con juntas modelo "long-life".
- Dispositivos de seguridad con bloqueo total de las partes en movimiento y de los mandos.
- Pies de apoyo ajustables.
- Perol de trabajo movible para un uso fácil y mayor seguridad en la limpieza.
- Circuito eléctrico con partes de mandos en baja tensión a 24V.
- Montado sobre patas de goma antivibrante.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

This machine, with variable speed, offers an avant-garde solution in the field of planetary mixers.
The control panel holds the start/stop buttons and the timer; the machine's speed variator handwheel that permits to optimize the production is positioned on the side.

TECHNICAL DETAILS:
- Stainless steel bowl and tools.
- Moving parts mounted on bearings with long-life type seals.
- Safety devices with total stopping of all moving parts and controls.
- Adjustable support feet.
- Movable work bowl for easier use and safer cleaning.
- Electric circuit with 24V low-voltage controls for greater
- Safetythe new internal propeller, studied on purpose to create a suction and exhaust flow, that conveys all the milled bread to the external side of the machine through its generous unloading output.
- Two filters included with holes 3 and 4 mm dimensions.

Modelo Model	Capacidad Cesta Bowl capacity	Velocidad (rpm) Spedd (rpm)	Voltage Volt	Potencia Power	Dimensiones (mm) Dimensions (mm)	P.V.P
K20/I	20	70-350	400 / 50 / 3	1 kw	650 x 650 x 950	5.088 €

RAF150

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La máquina ideal para refinar cualquier producto de pastelería, creada para garantizar comodidad y durabilidad.
De uso sencillo en el mantenimiento y la limpieza de las hojas raspadoras, por medio del práctico sistema de fijación.
Estructura sólida gracias a los materiales utilizados: plancha reforzada de acero para la bancada y hierro fundido para los soportes. Engranajes en baño de aceite para garantizar la máxima fiabilidad.
Los cilindros refinadores construidos con una amalgama especial que los hacen muy duros. Tolva de carga y barreño de recogida de producto labrado en acero inox.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

The ideal machine for the refinement of any pastry product, is designed to ensure practicality and duration in time.
It is very easy in use, maintenance and cleaning of the scraping blades through the convenient fitting system.
It is rugged, thanks to the materials used: reinforced steel plate for the support and cast iron shoulders; oil bath gearings to guarantee full reliability.
The refiner cylinders are made by a special mixture wich make them very tough. Loading hopper and worked product collection bowl in stainless steel.

Modelo Model	Diametro Cilindro (mm) Cylinders diameter (mm)	Largo del cilindro (mm) Cylinders Length (mm)	Voltage Volt	Potencia Power	Dimensiones (mm) Dimensions (mm)	P.V.P.
RAF150	150	290	400 / 50 / 3	1,5 kW	600 x 640 x 1120	11.363 €

AVV200

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

El bobinador para croissant es la máquina ideal para producciones artesanales de pequeñas y medias dimensiones. Gracias a sus dimensiones reducidas y a su alta productividad, es el aliado perfecto para acelerar el trabajo y aumentar también la calidad del producto.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:
- Calibrador de regulación de vueltas de croissant.
- Manillas de regulación de los tapetes inferior y superior.
- Montada sobre ruedas: 2 fijas y 2 giratorias con freno.
- Bandeja de recogida de producto enrollado.
- Dos filtros con agujero de 3 y 4 mm. de anchura incluidos.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

This is the ideal machine for craft productions of small and medium dimensions. Thanks to its compact dimensions and its high productivity, it is the perfect ally to speed up the work and increase the quality of the product.

TECHNICAL DETAILS:
- Calibrator to adjust the croissants turns.
- Handles to adjust the upper and lower belts.
- Mounted on wheels: 2 fixed e 2 movable with brake.
- Collection tray for rolled croissants.
- 2 Filters with hole of 3 and 4 mm width included.

Modelo Model	Largo del cilindro (mm) Cylinders Length (mm)	Voltage Volt	Potencia Power	Dimensiones (mm) Dimensions (mm)	P.V.P.
AVV200	250	400 / 50 / 3	1 kW	600 x 640 x 1050	9.521 €

Intgas

Beelonia

8.1 AHUMADORES
Smoke ovens 150 / 159

8.2 CÁMARAS DE SECADO, COCCIÓN Y MADURACIÓN
Drying, boiling and aging cabinets 160 / 161

8.3 BARBACOAS CIRCULARES, ESPETEROS Y PROFESIONALES
Circular and professional barbecues, fish skewers 162 / 167

8.4 ASADORES
Grills 168 / 171

08 PRODUCTOS BEELONIA

_DISTRIBUIDOR OFICIAL

BEELONIA 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 sólo 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 developping 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

SMOKY 3

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 cenas 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 recogegrasas.
- 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
SMOKY 3	1130	540 x 340 x 370	A. Inox / S. steel	Eléctrico / Electric	2,7	12	1	I+N~230V	14

CHEF 1

El modelo Jefe de Cocina 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 recogegrasas.
- Salida chimenea de ø130 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: ø130 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			Electricó / 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			Electricó / 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			Electricó / Electric	2,5 kW			-	I+N~230V	

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Quemador de Gas
Gas burner

Quemador eléctrico
Electric Burner

Puerta de cristal
Glass door

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	COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS
· Fabricados en acero inoxidable, Galvanizado / Galvanized o inox adamascado.	· Made of stainless steel, galvanized or marbled stainless steel.
· Multienergía: puede calentarse con madera, gas o electricidad.	· Big Thermometer.
· Termómetro grande.	· Multi-energy: works with wood, gas or electricity.
· Bandeja recogegrasas.	· Drip tray.
· Bandeja condensación agua.	· Water condensation tray.
· Salida chimenea de ø130 mm	· Chimney outlet ø130 mm.
· Opción puesta cristal (F2 70).	· 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 salmon
Salmon attachment

Con el ahumado en frío, la temperatura del horno oscila entre los 25º y 35ºC 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 25º to 35ºC. These temperatures are too high to smoke salmon though.

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	1011	Galvanizado / Galvanized	Madera / Wood	500 x 400 x 1000	-	10 - 20	8 - 10	-	-	34
	1012		Electricidad / Electric		2.5			-	I+N~230V	
	1013		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	
	1111	A. Inox / S. steel	Madera / Wood		-			-	-	
	1112		Electricidad / Electric		2.5			-	I+N~230V	
	1113		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	
	11111	A. Inox Adamascado / Marbled s. steel	Madera / Wood		-			-	-	
	11121		Electricidad / Electric		2.5			-	I+N~230V	
	11131		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	
F2	1021	Galvanizado / Galvanized	Madera / Wood	500 x 400 x 1500	-	30 -35	20 - 25	-	-	47
	1022		Electricidad / Electric		2.5			-	I+N~230V	
	1023		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	
	1121	A. Inox / S. steel	Madera / Wood		-			-	-	
	1122		Electricidad / Electric		2.5			-	I+N~230V	
	1123		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	
	11211	A. Inox Adamascado / Marbled s. steel	Madera / Wood		-			-	-	
	11221		Electricidad / Electric		2.5			-	I+N~230V	
	11231		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	

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)
F2 70	1071	Galvanizado / Galvanized	Madera / Wood	700 x 400 x 1500	-	45 - 60	30 - 40	-	-	54
	1072		Electricidad / Electric		5,8			-	II-I+N~400V	
	1073		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	
	1171	A. Inox / S. steel	Madera / Wood		-			-	-	
	1172		Electricidad / Electric		5,8			-	II-I+N~400V	
	1173		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	
	11711	A. Inox Adamascado / Marbled s. steel	Madera / Wood		-			-	-	
	11721		Electricidad / Electric		5,8			-	II-I+N~400V	
	11731		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	
F2 70 / 60	10716	Galvanizado / Galvanized	Madera / Wood	700 x 600 x1500	-	65 - 80	50 - 65	-	-	62
	10726		Electricidad / Electric		5,8			-	II-I+N~400V	
	10736		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	
	11716	A. Inox / S. steel	Madera / Wood		-			-	-	
	11726		Electricidad / Electric		5,8			-	II-I+N~400V	
	11736		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	
	117261	A. Inox Adamascado / Marbled s. steel	Madera / Wood		-			-	-	
	117261		Electricidad / Electric		5,8			-	II-I+N~400V	
	117361		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	

F3

F5_GAS

F6

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). Sólo 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 +10ºC).

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
- 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 + 10ºC).

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)	Cap. Pescado Fish capacity	Cap. Carne Meat capacity	Gas	Tensión Voltage	Peso (kg) Weight (Kg)
F3	1131	1030 x 500 x 1800	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	-	120 - 130	80 - 100	-	-	140
	1132			Electricidad / Electric	9,1			-	III+N~400V	
	1133			Gas	20,9			Natural / GLP-LPG	-	
	11311		A. Inox Adamascado / Marbled s. steel	Madera / Wood	-			-	-	
	11321			Electricidad / Electric	9,1			-	III+N~400V	
	11323			Gas	20,9			Natural / GLP-LPG	-	
F4	1141	1030 x 700 x 1800	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	-	220 -230	150 - 160	-	-	160
	1142			Electricidad / Electric	11,6			-	III+N~400V	
	1143			Gas	20,9			Natural / GLP-LPG	-	
	11411		A. Inox Adamascado / Marbled s. steel	Madera / Wood	-			-	-	
	11421			Electricidad / Electric	11,6			-	III+N~400V	
	11431			Gas	20,9			Natural / GLP-LPG	-	
F5	1151	1030 x 800 x 1800	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	-	260 - 280	180 - 190	-	-	175
	1152			Electricidad / Electric	11,6			-	III+N~400V	
	1153			Gas	20,9			Natural / GLP-LPG	-	
	11511		A. Inox Adamascado / Marbled s. steel	Madera / Wood	-			-	-	
	11521			Electricidad / Electric	11,6			-	III+N~400V	
	11531			Gas	20,9			Natural / GLP-LPG	-	
F6	1161	1030 x 800 x 2000	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	-	340- 360	220 - 230	-	-	190
	1162			Electricidad / Electric	11,6			-	III+N~400V	
	1163			Gas	20,9			Natural GLP-LPG	-	
	11611		A. Inox Adamascado / Marbled S. steel	Madera / Wood	-			-	-	
	11621			Electricidad / Electric	11,6			-	III+N~400V	
	11631			Gas	20,9			Natural GLP-LPG	-	
F6 100	116210	1060 x 1170 x 2000	A. Inox / S. steel	Electricidad / Electric	11,6	400 - 420	250 - 260	-	III+N~400V	210
	116310			Gas	20,9			Natural GLP-LPG	-	

SUPERMARKT

SUPERMARKT RUSTICAL

SUPERMARKT CAMPANA

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 redunda 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.

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricado en acero inoxidable lacado.
- Multienergía: puede calentarse con madera, gas o electricidad.
- Termómetro grande.
- Bandeja recogegrasas.
- 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 XXL

SUPMK. XXL RUSTICAL

SUPMK. XXL CAMPANA

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 redunda 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	-	--
	1175			Electricidad / Electric	11,6	III+N~400V
	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	11754	1290 X 700 X 1900	Lacado Lacquered	Electricidad / Electric	6,6	III+N~400V
SUPERMARKT XXL- RUSTIKAL	11755	1370 X 900 X 2100	Lacado Lacquered	Electricidad / Electric	7	III+N~400V
SUPERMARKT XXL-CAMPANA	11756	1200 X 950 X 2300	Lacado Lacquered	Electricidad / Electric	7	III+N~400V
SUPERMARKT XXL PLUS	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. It`s 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. 25ºC
· Humedad relativa hasta aprox. 95%.

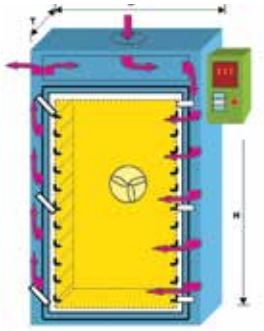
COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

· 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 25ºC.
· 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



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

Las cámaras de secado funciona 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	70ºC	I+N~230V
TF3	117262	700 x 700 x 1700	5	590 x 600	15	1	70ºC	I+N~230V
TF4	11422	1030 x 700 x 2000	7,5	900 x 650	20	2	70ºC	III+N~400V
TF5	11522	1030 x 800 x 2000	7,5	900 x 750	20	2	70ºC	III+N~400V
TF6	11622210	1040 x 1130 x 2300	9	900 x 1130	25	3	70ºC	III+N~400V
TF6-XL	11622210XL	2120 x 1130 x 2300	18	900 x 1130	50	6	70ºC	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 360ºC.

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 facilitan 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 360ºC.

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 recogegrasas 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)
800	9108	1070 x 800 x 530 x 1890
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

CARBÓN / CHARCOAL

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				-
	96043			Gas-Lava / Lava Gas			Natural / GLP-LPG
ST2	9602	No	1400 x 450 x 950	Carbon / Charcoal	28	18	-
	9605	Si / Yes	1400 x 450 x 1900				-
	96053			Gas-Lava / Lava Gas			Natural / GLP-LPG
ST3	9603	No	1800 x 450 x 950	Carbon / Charcoal	35	24	-
	9606	Si / Yes	1800 x 450 x 1900				-
	96063			Gas-Lava / Lava Gas			Natural / GLP-LPG

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Espeto / Skewer

Espada / Sword

GR 1

GR 2 A GAS

Los modelos de barbacoas a carbón GR son únicos en cuanto a su construcción.

Han sido especialmente diseñados, desarrollados y fabricados para uso comercial y profesional. La diversidad del acabado cubre todas las necesidades.

Disponible en 3 medidas y fabricadas totalmente en acero inoxidable y revestido con aislante.

Funcionan con carbón, disponen de regulación de altura centralizada, parrilla en V abatible (opcional la parrilla de barras redondas -9913-).

La grasa fluye desde la parrilla en V hasta el canal de recuperación, y desde aquí a la bandeja recogegrasas.

GR charcoal barbecues' construction is unique.

These barbecues have been especially designed, developed and manufactured for commercial and professional use. and cover all needs.

Available in 3 sizes and entirely made of stainless steel and isolated.

Operated with charcoal, centralized height adjustment, flip-top V-grill (optional: round bar grill - 9913).

Grease flows from the V-grill to the recovery channel and from there to the drip tray.

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

· Regulación altura centralizada.
· Rejilla interior estable de hierro fundido.
· Protección contra calor.
· Compartimiento de calentado.
· Ruedas con frenos.

COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

· Centralized height adjustment
· Internal stable cast grid
· Heat protector
· Heat compartment.
· Wheels with brakes

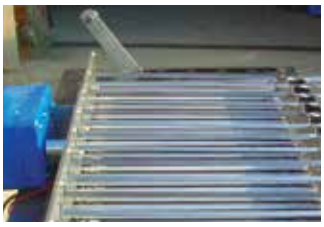
Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Sistema calentado Heating system	Potencia (kW) Power (kW)	Peso (kg) Weight (kg)
GR 1	9010	1010 x 610 x 910	Carbón / Charcoal	-	80
	9012		Electrica Lava / Electric Lava	12	80
	9013		Gas Lava	24	80
GR 2	9020	1260 x 610 x 910	Carbón / Charcoal	-	90
	9022		Electrica Lava / Electric Lava	16	90
	9023		Gas Lava	32	90
GR 3	9030	1510 x 610 x 910	Carbón / Charcoal	-	100
	9032		Electrica Lava / Electric Lava	20	100
	9033		Gas Lava	40	100

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Caja de humo
smoke box

Estante para salmón
Salmon rack

Soporte para espetos (incluye 12 espetos)
Fish skewer.
(It includes 12 skewers)



Estante giratorio para espeto (230V)
Rotating skewer with motor (230V)

Rejilla con barra redonda
Fish rack

Placa refractaria
Fire bricks

Espetero
Skewer

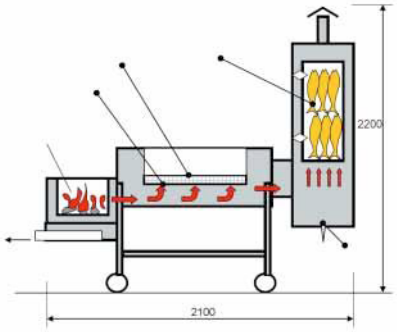
Espada
Sword

Estante Lateral
Side shelf

Panel de protección higiénico
Hygiene shield pane

Cubierta
Hood

BARBACOA-AHUMADOR



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

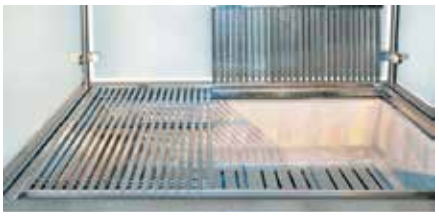
· Carcasa de acero 6 mm
· Tapa con contrapeso para facilitar la abertura
· Torre ahumadora con 2 parrillas extraibles
· Parrilla de acero inoxidable desmontable
· 4 ruedas con frenos
· Caja de cenizas
· Parrilla en fundicion y revertimiento refractario

TECHNICAL CHARACTERISTICS

· 6 mm steel case
· cover with counterweight for easy opening
· smoke tower with 2 removable grills
· removable stainless steel grill
· 4 brakes castors
· cast iron grid and refractory coating
· equipped with ash drawer for quic and easy clearing

Modelo Model	Ref. Ref.	Sistema calentado Heating system	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Peso (kg) Weight (kg)
9260	9260	Carbón- Leña / Charcoal - Wood	2100 x 900 x 2200	175

NT9000



La barbacoa de interior Beelonia da a su local, restaurante y sus eventos al aire libre una atracción excepcional.

El asado con carbón y leña da a los alimentos un sabor tradicional e incomparable.

Dispone de estructura doble de acero inoxidable con aislmiento de fibra mineral. Parrilla eléctrica con altura ajustable (5 elementos) y abatible en cada altura.

Opcional : existe también en version gas-lava.

Beelonia's interior barbecues are an exclusive attraction for your restaurant, bar and open air events.

Charcoal and wood grills give food a traditional and incomparable taste.

Equipped with a double stainless steel structure with mineral fiber isolation. Electric grill with adjustable height (5 elements) and foldable on each height.

Optional: Gas-lava version.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PARTE SUPERIOR DESMONTABLE:

· Campana extractora fabricada en acero inoxidable y homologada.
· Iluminación y filtro protector de llamas.
· Ventilador.
· Termostato para servicio permanente (temperatura de trabajo durante servicio permanente: 200ºC).

PARTE INFERIOR:

· Regulación eléctrica de la altura.
· Kit barbacoa-parrilla en V o con barras redondas.
· Fácilmente desmontable para su limpieza.
· Base para brasas sobre parrilla de hierro fundido macizo, revestido con piedra refractaria.
· Compartimiento para almacenaje con 2 puertas.
· 4 ruedas con frenos.
· 3 lados cubiertos con cristal para asegurar una higiene óptima.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

REMOVABLE UPPER PART:

· Stainless steel approved hood
· Lighting and flame protecting
· Ventilator
· Thermostat for permanent service (working temperature during permanent service: 200ºC)

LOWER PART:

· Electric adjustable height
· Barbecue kit with V-grill or rounded bar grill
· Easy detachable for cleaning
· Ember base on cast grill, isolated with refractary stones
· Storage compartment with 2 doors
· 4 wheels with brakes
· Glass protection on 3 sides to ensure optimal hygiene.

Modelo Model	Ref. Ref.	Sistema calentado Heating system	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Peso (kg) Weight (kg)
9000	9000	Carbón- Leña / Charcoal - Wood	1400 x 900 x 2400	380

GRS1 (9212)

GRS2 (9222)

GRS2 (9223RP)

GRS3 (9232R)

Los asadores de sobremesa Beelonia son ideales para asar cochinillo, cordero, codillo, pollos, etc. Disponibles 3 sistemas de cocción: madera/carbón, gas y electricidad.

Con 4 acabados diferentes: acero inoxidable, acero inoxidable rústico (rojo y negro), sistema de calentado trasero y sistema de calentado superior (las versiones gas y electricidad tienen cristal delante y detrás).

NUEVO: todos los asadores grandes pueden suministrarse con mueble bajo y combinarse de distintas formas.

¿COMO HACER SU COMPOSICIÓN?

1) Escoger la medida requerida: 1, 2 ó 3

2) Escoger el acabado: Acero inoxidable, Rústico (negro/rojo) o Panorama.

3) Sistema de calentado superior o inferior: Madera/carbón, gas o electricidad.

Beelonia's tabletop grills are ideal to grill fowl, lamb, veal, etc. 3 cooking systems: wood/charcoal, gas and electricity.

4 different versions: stainless steel, rustic (red and black) lacquered stainless steel, heating system at the rear and on top (gas and electric versions have glass in the front and behind).

NEW: all large grills can be supplied with a base cabinet and combine different options.

HOW TO MAKE YOUR OWN COMPOSITION?

1) Select the requiered size: 1, 2 or 3

2) Select the finish: stainless steel, rustic (black/red) or Panorama

3) Upper or lower heating system: wood / charcoal, gas or electricity

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

· 3 posiciones de calor regulables individualmente para las versiones de gas y electricidad.
· Sistema de calentado trasero: incluye 4 acoples motor (3 detrás para pollos y codillo, 1 central para cochinillo, cordero, etc.)
· Sistema de calentado superior: inlcuye 3 acoples motor (1 central, 2 superiores para pollos y codillo).
· Incluye de serie: bandeja recoge grasas, 4 acoples motor individuales (Panorama: 3 acoples motor), 1 espada con aguja para cochinillo/cordero y soporte trasero.

ACCESORIOS:
- Espada para pollos,
- Cesta para carne,
- Cesta para cochinillo.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

· 3 individually adjustable heat positions for gas and electricity
· Heating system at the rear contains 4 motor couplings (3 at the rear, 1 central, etc.)
· Upper heating system: contains 3 motor couplings (1 central and 2 superiors)
· Standard versions contain: drip tray, 4 individual motor couplings (Panorama: 3 motor couplings), 1 sword with needle and support at the rear.

ACCESSORIES:
- Sword
- 2 meat baskets

Beelonia Antgas

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Acabado Finish	Sistema calentado Heating system	Longitud espada (mm) Length sword (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Gas	Tensión Voltage
GRS1	9210	1540 x 800 x 1110	A. Inox / S. steel	Carbon / Charcoal	1000	-	-	-
	9212			Electrico / Electric		12	.	III+N~400V
	9213			Gas		20	Natural / GLP-LPG	-
	9210R		Rustikal	Carbon / Charcoal		-	-	-
	9212R			Electrico / Electric		12	.	III+N~400V
	9213R			Gas		20	Natural / GLP-LPG	
	9212P		A. Inox Panorama / S. steel Panorama	Electrico / Electric		12	.	III+N~400V
	9213P			Gas		20	Natural / GLP-LPG	-
	9212RP		Rustikal Panorama	Electrico / Electric		12	.	III+N~400V
	9213RP			Gas		20	Natural / GLP-LPG	-
GRS2	9220	1790 x 800 x 1110	A. Inox / S. steel	Carbon / Charcoal	1250	-	-	-
	9222			Electrico / Electric		12	.	III+N~400V
	9223			Gas		30	Natural / GLP-LPG	-
	9220R		Rustikal	Carbon / Charcoal		-	-	-
	9222R			Electrico / Electric		12	.	III+N~400V
	9223R			Gas		30	Natural / GLP-LPG	
	9222P		A. Inox Panorama / S. steel Panorama	Electrico / Electric		12	.	III+N~400V
	9223P			Gas		30	Natural / GLP-LPG	-
	9222RP		Rustikal Panorama	Electrico / Electric		12	.	III+N~400V
	9223RP			Gas		30	Natural / GLP-LPG	-
GRS3	9230	2040 x 800 x 1110	A. Inox / S. steel	Carbon / Charcoal	1500	-	-	-
	9232			Electrico / Electric		12	.	III+N~400V
	9233			Gas		34	Natural / GLP-LPG	-
	9230R		Rustikal	Carbon / Charcoal		-	-	-
	9232R			Electrico / Electric		12	.	III+N~400V
	9233R			Gas		34	Natural / GLP-LPG	-
	9232P		A. Inox Panorama / S. steel Panorama	Electrico / Electric		12	.	III+N~400V
	9233P			Gas		34	Natural / GLP-LPG	-
	9232RP		Rustikal Panorama	Electrico / Electric		12	.	III+N~400V
	9233RP			Gas		34	Natural / GLP-LPG	-

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Armario con ruedas Rustikal
Rustikal cabinet with wheels

Espada para cochinillo/cordero
Sword for piglet/lamb

Cesta para carne
Meat basket

Cesta de parrilla para cochinillo
Suckling pig basket

S1 (9300)

S1 (9301)

Los asadores grandes Beelonia son ideales para asar varias piezas simultáneamente de cochinillo, cordero, codillo, pollos, etc.

Beelonia's large grills are ideal to grill various pieces of meat at the same time.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

· 2 zonas de asado con alturas regulables independientes.
· Soporte de la cesta de brasas

OPCIONES
· Motor para 70 kg. , 230V (9928)
· Motorreductor a 90 kg., 400V (9950)

TECHNICAL CHARACTERISTICS

· 2 heat zones with individually adjustable heights.
· Ember basket support

OPTIONS
· Motor for 70 kg, 230V (9928)
· Motor for 90 kg, 400V (9950)

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Acabado Finish	Longitudespada (mm) Lenght sword (mm)	Espadas	Sistema calentado Heating system	Tensión Voltage
S 1	9300	2250 x 900 x 1900	A. Inox / S. steel	1920	2	Carbón-Leña / Charcoal - Wood	I+N~230V (75kg) III+N~400V (90Kg)
	9301	2250 x 900 x 1900	Lacado (Rojo/Negro) Lacquered (red/black)	1920	2	Carbón- Leña / Charcoal - Wood	I+N~230V (75kg) III+N~400V (90Kg)

ASADOR BUEY / OX GRILL

El asador extra grande Beelonia puede montarse fijo sobre un remolque de coche o camión. Asa desde corderos hasta un buey.

El asador extra grande es un punto de atracción en cualquier evento. Consultar sobre composición y precio.

Beelonia's extra large grills can be installed fixed on trailers or in trucks. Possibility to grill lamb and ox.

Extra large grills guarantee attraction to your events. Ask us about possible compositions and prices.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

· Espada central con soporte para buey.
· 2 poleas en el techo para colgar las piezas.
· Bandeja recoge grasas.
· Cristal en la parte de delante plegable hacia arriba.
· Motorreductor.
· Calor regulable e iluminación interior.
· Largo de espada de 2500 mm para buey de hasta 270 kg.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

· Central sword with ox support
· 2 pulleys fixed on the roof to suspend
· Drip tray
· Glass protection at the front is foldable upwards
· Motor meat
· Adjustable heat and internal lighting
· Sword length 2500m for oxen up to 270kg

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)	Espada Sword	Longitud espada (mm) Length sword (mm)	Tensión Voltage	Peso (kg) Weight (kg)
Ox Grill	900200	2750 x 1640 x 1680	A. Inox / S. steel	Eléctrico / Electric	32	1	2500	III+N~400V	1110
	900300	2750 x 1640 x 1680		Gas	48	1	2500	-	1190

ntgas
RM

9.1 LÍNEA MODULAR SNACK
Modular SNACK line 175 / 185

9.2 LÍNEA NT600
NT600 line 187 / 197

9.3 LÍNEA NT700
NT700 line 199 / 213

9.4 LÍNEA NT900
NT900 line 215 / 223

09

LÍNEA MODULAR SNACK - NT600 NT700 - NT900

MODULAR SNACK -
NT600 - NT700 - NT900 LINE

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 ES15/18472

· 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.

- 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. 176 PLANCHAS ELÉCTRICAS
Electric griddle plates

02 | p. 177 PLANCHAS DE GAS
Gas griddle plates

03 | p. 178 - 179 FREIDORAS ELÉCTRICAS
Electric fryers

04 | p. 180 PARRILLAS PANINI
Panini Grills

05 | p. 181 PARRILLAS DE PIEDRA DE LAVA GASGAS
Gas lava stone grills

06 | p. 182 BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS
Electric bains-marie

07 | p. 183 BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS CON CARRO Y CON CARRO CERRADO
Electric bain-marie trolleys & closed trolleys

08 | p. 184 CALIENTA PLATOS
Hot cupboards

08 | p. 185 MÁQUINAS DE PERITOS CALIENTES
Hot dog machines

02.1 MODULAR SNACK

MODULAR SNACK LINE

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	P.V.P.
FTH 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50º - 300º C	I+N~230V	448 €
FTHC 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Liso / Smooth	Cromo Chromed	50º - 300º C	I+N~230V	570 €
FTR 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50º - 300º C	I+N~230V	536 €
FTRC 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Ranurado / Ribbed	Cromo Chromed	50º - 300º C	I+N~230V	699 €
FTH 60 E	660 x 540 x 220	6	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	695 €
FTHC 60 E	660 x 540 x 220	6	10	Liso / Smooth	Cromo Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	916 €
FTHR 60 E	660 x 540 x 220	6	10	½ Liso ½ Ranurado / ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	783 €
FTHRC 60 E	660 x 540 x 220	6	10	½ Liso ½ Ranurado / ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	1.026 €
FTH 90 E	990 x 540 x 220	9	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	1.117 €
FTHC 90 E	990 x 540 x 220	9	10	Liso / Smooth	Cromo Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	1.415 €

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 coccion independiente.
Superficie lisa, ranurada o combinada.
Opcion cromoduro.
Cajon 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	P.V.P.
FTH 30 G	330 x 600 x 220	4	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Hierro / Iron	537 €
FTHC 30 G	330 x 600 x 220	4	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Cromo / Chromed	691 €
FTR 30 G	330 x 600 x 220	4	10	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Hierro / Iron	625 €
FTRC 30 G	330 x 600 x 220	4	10	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Cromo / Chromed	757 €
FTH 60 G	660 x 600 x 220	8	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Hierro / Iron	949 €
FTHC 60 G	660 x 600 x 220	8	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Cromo / Chromed	1.181 €
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	1.026 €
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	1.247 €
FTH 90 G	990 x 600 x 220	12	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Hierro / Iron	1.459 €
FTHC 90 G	990 x 600 x 220	12	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Cromo / Chromed	1.780 €

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 230ºC.
Construcción robusta de cesta.
Zona fria bajo las resistencias.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Work and safety thermostats with ceramic housing.
Large surface resistance.
Safety thermostat 230ºC.
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	P.V.P.
FE 07	270 x 420 x 300	210 x 235 x 100	3	8	No	50º - 190º C	Inox	I+N~230V	371 €
FE 07 V	270 x 420 x 370	210 x 235 x 100	3	8	Sí / Yes	50º - 190º C	Inox	I+N~230V	459 €
FE 07 T	270 x 420 x 300	210 x 235 x 100	6	8	No	50º - 190º C	Inox	III+N~400V	470 €
FE 08 (Fish)	210 x 520 x 300	150 x 320 x 120	3,4	8	No	50º - 190º C	Inox	III+N~230V	459 €
FE 77	540 x 420 x 300	210 x 235 x 100	6	2 x 8	No	50º - 190º C	Inox	I+N~230V	592 €
FE 77 V	540 x 420 x 370	210 x 235 x 100	6	2 x 8	Sí / Yes	50º - 190º C	Inox	I+N~230V	757 €

ACCESORIOS / ACCESORIES

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 230ºC.
Construcción robusta de cesta.
Zona fria bajo las resistencias.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Work and safety thermostats with ceramic housing.
Large surface resistance.
Safety thermostat 230ºC.
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	P.V.P.
FE 10 T	360 x 420 x 370	300 x 240 x 120	8,1	11	Sí / Yes	50º - 190º C	Inox	III+N~400V	647 €
FE 10TD	360 x 420 x 370	130 x 235 x 100	8,1	11	Sí / Yes	50º - 190º C	Inox	III+N~400V	647 €
FE 1010T	540 x 420 x 370	300 x 240 x 120	16,2	2 x 11	Sí / Yes	50º - 190º C	Inox	III+N~400V	1.098 €
FE 30T	540 x 450 x 370	455 x 245 x 80	9	16	Sí / Yes	50º - 190º C	Inox	III+N~400V	811 €
FE 60T	670 x 650 x 370	570 x 440 x 80	15	30	Sí / Yes	50º - 190º C	Inox	III+N~400V	1.192 €
FE 60 T/P	670 x 650 x 900	570 x 440 x 80	15	30	Sí / Yes	50º - 190º C	Inox	III+N~400V	1.629 €

ACCESORIOS / ACCESORIES

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	P.V.P.
PM 2015 L	409 x 405 x 182	3	Ranurado / Liso Ribbed / Smooth	50º - 300º C	I+N~230V	625 €
PM 2015 R	409 x 405 x 182	3	Ranurado / Ribbed Ranurado / Ribbed	50º - 300º C	I+N~230V	625 €
PD 2020 L	614 x 405 x 182	6	Ranurado / Liso Ribbed / Smooth	50º - 300º C	III+N~400V	887 €
PD 2020 R	614 x 405 x 182	6	Ranurado / Ribbed Ranurado / Ribbed	50º - 300º C	III+N~400V	887 €
NTI-S35L	400x480x200	3,5	LISO	50º - 300º C	I+N~230V	683 €
NTI-S35W	400x480x200	3,5	WOK	50º - 300º C	I+N~230V	789 €

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	P.V.P.
GL 30 G	330 x 540 x 220	4	Tubo único / single tube	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural / GLP-LPG	713 €
GL 60 G	660 x 540 x 220	8	Tubo único / single tube	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural / GLP-LPG	1.247 €

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	P.V.P.
BMV 1115	330 x 540 x 220	GN 1/1 – 150	1,5	Sí / Yes	30º - 90º C	I+N~230V	349 €
BMV 2115	660 x 540 x 220	GN 2/1 – 150	3	Sí / Yes	30º - 90º C	I+N~230V	584 €

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 movil, 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	P.V.P.
BMPK 2120	650 x 900 x 900	2 x GN 1/1 – 200	1,4	Sí / Yes	30º - 90º C	I+N~230V	1.458 €
BMPD 3120	1250 x 700 x 900	3 x GN 1/1 – 200	2,1	Sí / Yes	30º - 90º C	I+N~230V	1.904 €
BMPK 3120	650 x 1300 x 900	3 x GN 1/1 – 200	2,1	Sí / Yes	30º - 90º C	I+N~230V	1.904 €
BMPK 2120 CSH	900 x 650 x 900	2 x GN 1/1 – 200	2,2	Sí / Yes	30º - 90º C	I+N~230V	2.077 €
BMPK 3120 CSH	1300 x 650 x 900	3 x GN 1/1 – 200	3,6	Sí / Yes	30º - 90º C	I+N~230V	2.500 €

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	P.V.P.
OTS 45	400 x 460 x 570	0,4	30	35	30º - 90º C	I+N ~230V	518 €
OTS 48	400 x 460 x 870	0,75	60	35	30º - 90º C	I+N ~230V	584 €
OTS 78	800 x 460 x 870	1,5	120	35	30º - 90º C	I+N ~230V	1.031 €

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.
Energy-saving mode. Basket inside container.
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	P.V.P.
HD 03	220 x 220 x 250	0,1	-	100º C	I+N~230V	216 €
HD N / K	260 x 300 x 350	1	-	30º - 90º C	I+N~230V	404 €
HD 03 N / K	480 x 300 x 350	1,1	-	100º C HD 190º C Cesta / Basket	I+N~230V	481 €
CW 8	460 x 350 x 200	1,8	2,5 rpm/min	80º - 300º C	I+N~230V	1.011 €

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.

ES15/18470 ES15/18471 ES15/18472

· 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.

- 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. 188 - 189 COCINAS A GAS
Gas cookers

02 | p. 190 PLANCHA A GAS
Gas griddle plates

03 | p. 191 PLANCHA ELÉCTRICA
Electric griddle plates

04 | p. 192 COCINAS ELÉCTRICAS
Electric cookers

05 | p. 193 PARRILLA DE PIEDRA DE LAVA A GAS
Gas lava stone grills

06 | p. 194 - 195 FREIDORAS ELÉCTRICAS
Electric fryers

07 | p. 196 CUECE PASTAS ELÉCTRICO Y BAÑO MARÍA ELÉCTRICO
Electric pasta cookers & Electric bain maries

08 | p. 197 ENCIMERAS Y SOPORTES NEUTROS
Work tops & neutral cabinets

02.2 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	P.V.P.
SP 30 GL	330 x 600 x 290	6,6	3,6 (kW) + 3 (kW)	Chispero / Piezo	Natural / GLP-LPG	647 €
SP 60 GL	660 x 600 x 290	13,2	3,6 (kW) x 2 + 3 (kW) x 2	Chispero / Piezo	Natural / GLP-LPG	1.098 €
SP 30 GLS	330 x 600 x 290	9	4,5 (kW) x 2	---	Natural / GLP-LPG	868 €
SP 60 GLS	660 x 600 x 290	18	4,5 (kW) x 4	---	Natural / GLP-LPG	1.560 €
SP 30/1 GLS	330 x 600 x 290	4,5	4,5 (kW)	---	Natural / GLP-LPG	680 €
SP 31 GLS	330 x 600 x 290	8	8 (kW)	---	Natural / GLP-LPG	713 €
SP 60/2 GLS	660 x 600 x 290	9	4,5 (kW) x 2	---	Natural / GLP-LPG	1.197 €
SP 62 GLS	660 x 600 x 290	16	8 (kW) x 2	---	Natural / GLP-LPG	1.252 €

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 con ventilado por convección GN 1/1

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	P.V.P.
SP 90 GLS	990 x 600 x 290	27	4,5 (kW) x 6	---	Natural / GLP-LPG	2.284 €
SP 90/3 GLS	990 x 600 x 290	13,5	4,5 (kW) x 3	---	Natural / GLP-LPG	1.696 €
SP 90/5 GLS	990 x 600 x 290	22,5	4,5 (kW) x 5	---	Natural / GLP-LPG	2.111 €
SP 93 GLS	990 x 600 x 290	24	8 (kW) x 3	---	Natural / GLP-LPG	1.765 €

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	P.V.P.
SPT 60 GLS	660 x 600 x 860	18 kW[G] 3,13 kW[E]	4,5 (kW) x 4	Natural / GLP-LPG	50º - 300º C	I+N~230V	2.763 €
SPT 62 GLS	660 x 600 x 860	16 kW[G] 3,13 kW[E]	8 (kW) x 2	Natural / GLP-LPG	50º - 300º C	I+N~230V	2.497 €
SPT 90 GLS	990 x 600 x 860	27 kW[G] 3,13 kW[E]	4,5 (kW) x 6	Natural / GLP-LPG	50º - 300º C	I+N~230V	3.712 €
SPT90/5 GLS	990 x 600 x 860	22,5 kW[G] 3,13 kW[E]	4,5 (kW) x 5	Natural / GLP-LPG	50º - 300º C	I+N~230V	3.539 €
SPT 93 GLS	990 x 600 x 860	24 kW[G] 3,13 kW[E]	8 (kW) x 3	Natural / GLP-LPG	50º - 300º C	I+N~230V	3.135 €
PT 90 EL	990 x 600 x 570	3,13 kW[E]	-	-	50º - 300º C	I+N~230V	1.549 €

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	P.V.P.
FTH 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro Iron	647 €
FTHC 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo Chromed	813 €
FTR 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro Iron	735 €
FTRC 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo Chromed	867 €
FTH 60 GL	660 x 600 x 290	8	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro Iron	1.098 €
FTHC 60 GL	660 x 600 x 290	8	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo Chromed	1.341 €
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	1.219 €
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	1.422 €
FTH 90 GL	990 x 600 x 290	12	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro Iron	1.800 €
FTHC 90 GL	990 x 600 x 290	12	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo Chromed	2.111 €

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	P.V.P.
FTH 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50º - 300º C	I+N~230V	537 €
FTHC 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Liso / Smooth	Cromo /Chromed	50º - 300º C	I+N~230V	647 €
FTR 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50º - 300º C	I+N~230V	603 €
FTRC 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Ranurado / Ribbed	Cromo /Chromed	50º - 300º C	I+N~230V	757 €
FTH 60 EL	660 x 600 x 290	6	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	844 €
FTHC 60 EL	660 x 600 x 290	6	10	Liso / Smooth	Cromo /Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	1.064 €
FTHR 60 EL	660 x 600 x 290	6	10	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	954 €
FTHRC 60 EL	660 x 600 x 290	6	10	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo /Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	1.175 €
FTH 90 EL	990 x 600 x 290	9	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	1.324 €
FTHC 90 EL	990 x 600 x 290	9	10	Liso / Smooth	Cromo /Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	1.699 €

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	P.V.P.
SP 30 EL	330 x 600 x 290	3	1,5 (kW) x 2	50º - 400º C	I+N~230V	481 €
SP 30 ELS	330 x 600 x 290	4	2 (kW) x 2	50º - 400º C	III+N~400v	492 €
SP 60 ELS	660 x 600 x 290	8	2 (kW) x 4	50º - 400º C	III+N~400v	844 €
SP 60 ELS ~230V/3	660 x 600 x 290	8	2 (kW) x 4	50º - 400º C	I+N~230V	844 €
SPT 60 ELS	660 x 600 x 860	11,13	2 kW x 4	50º - 300º C	III+N~400V	1.920 €
SPT 60 ELS 230V	660 x 600 x 860	11,13	2 kW x 4	50º - 300º C	I+N~230V	1.920 €

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 excelent 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	P.V.P.
GL 30 GLS	330 x 600 x 290	6,5	En "U" desmontable "U" shape demountable	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural / GLP-LPG	868 €
GL 60 GLS	660 x 600 x 290	13	En "U" desmontable "U" shape demountable	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural / GLP-LPG	1.549 €

ACCESORIOS / ACCESORIES

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 manteniemiento fáciles.
Gran superficie de resistencia para un ahorro de electricidad
Termostato de seguridad a 235º.
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	P.V.P.
FE 30 EL	330 x 600 x 290	210 x 235 x 100	3	8	Sí / Yes	50º - 190º C	Acero / Steel	I+N~230V	691 €
FE 30 ELT	330 x 600 x 290	210 x 235 x 100	6	8	Sí / Yes	50º - 190º C	Acero / Steel	III+N~400V	780 €
FE 60 EL	660 x 600 x 290	210 x 235 x 100	6	2 x 8	Sí / Yes	50º - 190º C	Acero / Steel	I+N~230V	1.263 €
FE 60 ELT	660 x 600 x 290	210 x 235 x 100	12	2 x 8	Sí / Yes	50º - 190º C	Acero / Steel	III+N~400V	1.422 €
FE 66 ELT	660 x 600 x 290	455 x 245 x 80	9	16	Sí / Yes	50º - 190º C	Acero / Steel	III+N~400V	1.219 €
FE 66/2 ELT	660 x 600 x 290	2x(210 x 235 x 100)	9	16	Sí / Yes	50º - 190º C	Acero / Steel	III+N~400V	1.219 €
FE 66/3 ELT	660 x 600 x 290	3x(130 x 235 x 100)	9	16	Sí / Yes	50º - 190º C	Acero / Steel	III+N~400V	1.219 €

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 manteniemiento fáciles.
Gran superficie de resistencia para un ahorro de electricidad
Termostato de seguridad a 235º.
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	P.V.P.
FE 31 ELT	330 x 600 x 900	210 x 235 x 100	6	8	Sí / Yes	50º - 190º C	Acero / Steel	III+N~400V	1.238 €
FE 31/13 ELT	330 x 660 x 900	210 x 300 x 120	9,9	13	Sí / Yes	50º - 190º C	Acero / Steel	III+N~400V	1.349 €
FE 61 ELT	660 x 600 x 900	210 x 235 x 100	12	2 x 8	Sí / Yes	50º - 190º C	Acero / Steel	III+N~400V	2.121 €
FE 61/13 ELT	660 x 600 x 900	210 x 300 x 120	19,8	2 x 13	Sí / Yes	50º - 190º C	Acero / Steel	III+N~400V	2.267 €

ACCESORIOS / ACCESORIES

UH 30 EL - Calentador de alimentoscon 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	P.V.P.
UH 30 EL	330 x 600 x 570	0.85	Sí	30º - 90º C	Cerámica	I+N~230V	768 €

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	P.V.P.
VT 30 EL	330 x 600 x 290	1/ 2 / 4	-	3	Sí / Yes	30º - 110º C	Incoloy	I+N~230V	669 €
VT 60 EL	660 x 600 x 290	1/ 2 / 4	-	6	Sí / Yes	30º - 110º C	Incoloy	III+N~400V	1.098 €
BM 30 EL	330 x 600 x 290	-	GN 1/1 – 150	1,5	Sí / Yes	30º - 90º C	-	I+N~230V	537 €
BM 60 EL	660 x 600 x 290	-	2 x GN 1/1 – 150	3	Sí / Yes	30º - 90º C	-	I+N~230V	899 €

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

PP 30 L

PP 60 EL

SOPORTE NEUTRO ABIERTO
Open neutral cabinet

SOPORTE NEUTRO SIN PUERTAS
Neutral cabinet without doors

SOPORTE NEUTRO CON PUERTAS
Neutral cabinets with doors

SOPORTE CON CAJONES NEUTRO
Neutral cabinet with drawers

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	P.V.P.
UM 30 EL	330 x 600 x 290	-	Sí	-	-	503 €
PP 30 L	330 x 600 x 290	-	-	-	-	294 €
PP 60 L	660 x 600 x 290	-	-	-	-	457 €
PP 60 EL	660 x 600 x 290	0,7	-	I+N~230V	-	545 €
PO 30 L	330 x 510 x 570	-	-	-	Soporte neutro abierto	316 €
PO 60 L	660 x 510 x 570	-	-	-	Soporte neutro abierto	400 €
PO 90 L	990 x 510 x 570	-	-	-	Soporte neutro abierto	522 €
PO 120 L	1320 x 510 x 570	-	-	-	Soporte neutro abierto	623 €
P 30 L	330 x 530 x 570	-	-	-	Soporte neutro sin puertas	316 €
P 60 L	660 x 530 x 570	-	-	-	Soporte neutro sin puertas	457 €
PD 30 L	330 x 530 x 570	-	-	-	Soporte neutro con puertas	426 €
PD 60 L	660 x 530 x 570	-	-	-	Soporte neutro con puertas	656 €
PZ 30 L	330 x 530 x 570	-	-	-	Soporte con cajones neutro	699 €
PZ 60 L	660 x 530 x 570	-	-	-	Soporte con cajones neutro	866 €

ACCESORIOS / ACCESORIES

Tabla para PP 30
Table for PP 30

Tabla para PP 60
Table for pp 60

Puerta
Door

Set de ruedas
Set of wheels

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 magnífico.

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.

ES15/18470 ES15/18471 ES15/18472

· 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.

- 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. 200 COCINAS ELÉCTRICAS
Electric cookers

02 | p. 201 COCINAS INDUCCIÓN & WOK INDUCCION
Induction hob & wok induction hob

03 | p. 202 COCINAS A GAS
Gas cookers ranges

04 | p. 203 COCINAS DE GAS CON HORNO
Gas cookers with oven

05 | p. 204 - 205 PLANCHA ELÉCTRICA
Electric griddle plates

06 | p. 206 -207 PLANCHA A GAS
Gas griddle plates

07 | p. 208 FREIDORAS ELÉCTRICAS
Electric fryers

08 | p. 209 FREIDORAS A GAS
Gas Fryers

09 | p. 210 CUECE PASTA Y BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS
Pasta cooker and electric Bain Maries

10 | p. 211 COUP DE FEU
Coup de Feu

11 | p. 212 ELEMENTOS NEUTROS
Neutral worktop plates

11 | p. 213 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA Y A GAS / MARMITAS ELÉCTRICAS DE CALENTAMIENTO INDIRECTO
Tilting bratt pans / Electric indirect boiling kettles

02.3 LÍNEA NT700

NT700 LINE

SP 704 E

SP 780 E

SPT 780/21 E

SPQT 780/11 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

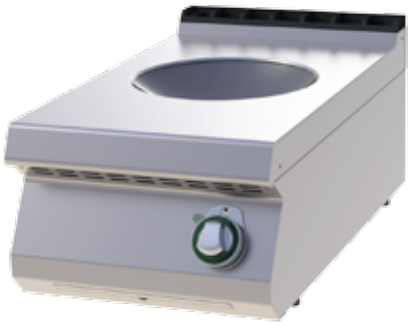
Boiling units for benchtop use or "bridge" system, neutral cabinets, with door as an option.
Internal thermostatic protection inside each plate.
Pressed upper plate for confortable maintenance.

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	P.V.P.
SP 704 E	400 x 730 x 300	5,2	2 x 2,6 kW	50º - 400º C	III+N~400V	780 €
SP 708 E	800 x 730 x 300	10,4	4 x 2,6 kW	50º - 400º C	III+N~400V	1.295 €
SP 740 E	400 x 730 x 900	5,2	2 x 2,6 kW	50º - 400º C	III+N~400V	1.180 €
SP 780 E	800 x 730 x 900	10,4	4 x 2,6 kW	50º - 400º C	III+N~400V	1.732 €

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	P.V.P.
SPT 780/21 E	800 x 730 x 900	16,7	50º - 400º C	4 x 2,6 kW / GN2/1 6,3 kW	Convección / Convection	III+N~400V	3.037 €
SPT 780/11 E	800 x 730 x 900	13,5	50º - 400º C	4 x 2,6 kW / GN1/1 3,13 kW	Estático / Static	II-I+N~400V	2.806 €
SPQT 780/21 E	800 x 730 x 900	16,7	50º - 400º C	4 x 2,6 kW / GN2/1 6,3 kW	Convección / Convection	II-I+N~400V	3.903 €
SPQT 780/11 E	800 x 730 x 900	13,5	50º - 400º C	4 x 2,6 kW / GN1/1 3,13 kW	Estático / Static	II-I+N~400V	3.672 €

SPI 704 E

SPI 704 E WOK



SPI 740 E

SPI 780 E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Placa de inducción simple.
Inducción de Berner componentes
Alta eficiencia y velocidad máxima de trabajo
Diámetro de la placa Ø120 - 230 mm
Diametro de Wok Ø300 mm

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Single induction hob
Berner induction components
High efficiency and ultimate speed of operation
Plate diameter Ø120 - 230 mm
Wok diameter Ø300 mm

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Quemadores Burners	Ø induccion Ø induction	Tension Voltage	P.V.P.
SPI 704 E	400 x 730 x 300	7	3,5 kW ó 5 kW	Ø 12-23 cm	III+N~400V	6.477 €
SPI 704 E WOK	400 x 730 x 300	3,5	3,5 kW ó 5 kW	Ø 30 cm	III+N~400V	4.330 €
SPI 708 E	800 x 730 x 300	14	4 x 3,5 kW ó 5 kW	Ø 12-23 cm	III+N~400V	11.752 €
SPI 740 E	400 x 730 x 900	7	3,5 kW ó 5 kW	Ø 12-23 cm	III+N~400V	6.728 €
SPI 740 E WOK	400 x 730 x 900	3,5	3,5 kW ó 5 kW	Ø 30 cm	III+N~400V	4.766 €
SPI 780 E	800 x 730 x 900	14	4 x 3,5 kW ó 5 kW	Ø 12-23 cm	III+N~400V	12.329 €

*Mas potencia consultar/ More power consulted

SP 704 G

SP 708 G

SP 7012 G

SP 740 G

SP 780 G

SP 7120 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	P.V.P.
SP 704 G	400 x 730 x 300	12	4,5 kW + 7,5 kW	Natural / GLP-LPG	1.236 €
SP 708 G	800 x 730 x 300	27	4,5 kW + 3 x 7,5 kW	Natural / GLP-LPG	2.022 €
SP 7012 G	1200 x 730 x 300	39	2 x 4,5 kW + 4 x 7,5 kW	Natural / GLP-LPG	2.864 €
SP 740 G	400 x 730 x 900	12	4,5 kW + 7,5 kW	Natural / GLP-LPG	1.622 €
SP 780 G	800 x 730 x 900	27	4,5 kW + 3 x 7,5 kW	Natural / GLP-LPG	2.448 €
SP 7120 G	1200 x 730 x 900	39	2 x 4,5 kW + 4 x 7,5 kW	Natural / GLP-LPG	3.425 €

SPT 780/21 GE

SPT 780/11 GE

SPT 7120/21 GE

SPT 7120/21 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	P.V.P.
SPT 780/21 G	800 x 730 x 900	33	1 x 4,5 + 3 x 7,5 / GN2/1 6 kW.	50º - 300º C	Estático / Static	Natural GLP-LPG	-	3.672 €
SPT 780/21 GE	800 x 730 x 900	27 [G] 6,3 [E]	1 x 4,5 + 3 x 7,5 / GN2/1 6,3 kW.	50º - 300º C	Estático / Static	Natural GLP-LPG	III+N~400V	3.672 €
SPT 780/11 GE	800 x 730 x 900	27 [G] 3,13 [E]	1 x 4,5 + 3 x 7,5 / GN1/1 3,13 kW.	50º - 300º C	Convección / Convection	Natural GLP-LPG	I+N~230V	3.441 €
SPT 7120/21 G	1200 x 730 x 900	45	2 x 4,5 + 4 x 7,5 / GN2/1 6 kW.	50º - 300º C	Estático / Static	Natural GLP-LPG	-	4.926 €
SPT 7120/21 GE	1200 x 730 x 900	39 [G] 6,3 [E]	2 x 4,5 + 4 x 7,5 / GN2/1 6,3 kW.	50º - 300º C	Estático / Static	Natural GLP-LPG	III+N~400V	4.926 €
SPBT 7120/21 G	1200 x 730 x 900	37	2 x 3,5 + 4 x 6 / GN2/1 6 kW.	50º - 300º C	Estático / Static	Natural GLP-LPG	-	4.233 €

FTH 704 E

FTR 704 E

FTH 708 E

FTR 708 E

FTHR 708 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	P.V.P.
FTH 704 E	400 x 730 x 300	4,5	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	1.236 €
FTHC 704 E	400 x 730 x 300	4,5	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	1.559 €
FTR 704 E	400 x 730 x 300	4,5	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	1.329 €
FTRC 704 E	400 x 730 x 300	4,5	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	1.675 €
FTH 708 E	800 x 730 x 900	9	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	1.860 €
FTHC 708 E	800 x 730 x 300	9	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	2.437 €
FTR 708 E	800 x 730 x 300	9	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	2.091 €
FTRC 708 E	800 x 730 x 300	9	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	2.668 €
FTHR 708 E	800 x 730 x 300	9	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	1.976 €
FTHRC 708 E	800 x 730 x 300	9	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo / Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	2.553 €

FTH 740 E

FTR 740 E

FTH 780 E

FTR 780 E

FTHR 780 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	P.V.P.
FTH 740 E	400 x 730 x 900	4,5	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	1.611 €
FTHC 740 E	400 x 730 x 900	4,5	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	1.950 €
FTR 740 E	400 x 730 x 900	4,5	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	1.710 €
FTRC 740 E	400 x 730 x 900	4,5	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	2.053 €
FTH 780 E	800 x 730 x 900	9	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	2.287 €
FTHC 780 E	800 x 730 x 900	9	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	2.864 €
FTR 780 E	800 x 730 x 900	9	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	2.517 €
FTRC 780 E	800 x 730 x 900	9	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	3.095 €
FTHR 780 E	800 x 730 x 900	9	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	2.402 €
FTHRC 780 E	800 x 730 x 900	9	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo / Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	2.979 €

FTH 704 G

FTR 704 G

FTH 708 G

FTR 708 G

FTHR 708 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	P.V.P.
FTH 704 G	400 x 730 x 300	7	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	1.329 €
FTHC 704 G	400 x 730 x 300	7	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed	1.675 €
FTR 704 G	400 x 730 x 300	7	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	1.444 €
FTRC 704 G	400 x 730 x 300	7	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed	1.790 €
FTH 708 G	800 x 730 x 300	14	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	2.091 €
FTHC 708 G	800 x 730 x 300	14	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed	2.668 €
FTR 708 G	800 x 730 x 300	14	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	2.322 €
FTRC 708 G	800 x 730 x 300	14	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed	2.899 €
FTHR 708 G	800 x 730 x 300	14	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	2.207 €
FTHRC 708 G	800 x 730 x 300	14	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed	2.784 €

FTH 740 G

FTR 740 G

FTH 780 G

FTR 780 G

FTHR 780 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	P.V.P.
FTH 740 G	400 x 730 x 900	7	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	1.765 €
FTHC 740 G	400 x 730 x 900	7	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed	2.111 €
FTR 740 G	400 x 730 x 900	7	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	1.823 €
FTRC 740 G	400 x 730 x 900	7	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed	2.180 €
FTH 780 G	800 x 730 x 900	14	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	2.552 €
FTHC 780 G	800 x 730 x 900	14	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed	3.095 €
FTR 780 G	800 x 730 x 900	14	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	2.748 €
FTRC 780 G	800 x 730 x 900	14	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed	3.325 €
FTHR 780 G	800 x 730 x 900	14	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	2.633 €
FTHRC 780 G	800 x 730 x 900	14	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo / Chromed	3.210 €

FE 704/13 E

FE 708/13 E

FE 740/13 E

FE 780/13 E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Termostatos cerámicos de regulación y seguridad.
Superficie de resistencia grande y baja carga eléctrica.
Termostato de seguridad a 230ºC
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	P.V.P.
FE 704/13 E	400 x 730 x 313	280 x 295	12,5	13	Si / - // Yes / -	50º - 190º C	Acero / Steel	III+N~400V	1.710 €
FE 708/13 E	800 x 730 x 313	280 x 295	25	2 x 13	Si / - // Yes / -	50º - 190º C	Acero / Steel	III+N~400V	2.784 €
FE 740/13 E	400 x 730 x 900	215 x 300	9,9	13	Si / - // Yes / -	50º - 190º C	Acero / Steel	III+N~400V	2.111 €
FE 780/13 E	800 x 730 x 900	215 x 300	19,8	2 x 13	Si / - // Yes / -	50º - 190º C	Acero / Steel	III+N~400V	3.441 €
FE 740/17 E	400 x 730 x 900	280 x 300	13,5	17	Si / - // Yes / -	50º - 190º C	Acero / Steel	III+N~400V	2.227 €
FE 780/17 E	800 x 730 x 900	280 x 300	27	2 x 17	Si / - // Yes / -	50º - 190º C	Acero / Steel	III+N~400V	3.787 €

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 740/15 G

FE 780/15 G

FE 740/17 G

FE 780/17 G

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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	P.V.P.
FE 740/15 G	400 x 730 x 1060	280 x 295	15	12	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	50º - 190º C	Inox / S.S.	2.457 €
FE 780/15 G	800 x 730 x 1060	280 x 295	2 x 15	24	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	50º - 190º C	Inox / S.S.	4.249 €
FE 740/17 G	400 x 730 x 1060	280 x 300	17	14	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	50º - 190º C	Inox / S.S.	2.573 €
FE 780/17 G	800 x 730 x 1060	280 x 300	2 x 17	28	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	50º - 190º C	Inox / S.S.	4.595 €

ACCESORIOS / ACCESORIES

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 740 E

VT 780 E

BM 704 E

BM 780 E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cuece pastas con termostato de seguridad 130ºC.
Diferentes configuraciones de cesta, drenaje en el interior de la cuba y resistencia giratoria Incoloy 820.
Baño maría con sistema semiautomático de llenado.
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	P.V.P.
VT 740 E	400 x 730 x 900	-	7,5	23	Sí	-	30º - 110º C	Incoloy	III+N~400V	2.492 €
VT 780 E	800 x 730 x 900	-	15	2 x 23	Sí	-	30º - 110º C	Incoloy	III+N~400V	4.249 €
BM 704 E	400 x 730 x 300	GN 1/1 – 200	1,2	-	-	Sí / Yes	30º - 90º C	-	I+N~230V	1.052 €
BM 708 E	800 x 730 x 300	GN 2/1 – 200	2,4	-	-	Sí / Yes	30º - 90º C	-	I+N~230V	1.514 €
BM 740 E	400 x 730 x 900	GN 1/1 – 200	1,2	-	-	Sí / Yes	30º - 90º C	-	I+N~230V	1.500 €
BM 780 E	800 x 730 x 900	GN 2/1 – 200	2,4	-	-	Sí / Yes	30º - 90º C	-	I+N~230V	1.953 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

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

Cesta VT 1/9 P
Basket VT 1/9 P

ST 708 G

ST 780 G

STT 780/21 GE

STT 780/21 G

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Unidad de doble ebullición para uso de sobremesa o sistema para mantener temperatura
Horno eléctrico GN 2/1, calentamiento interno estático
Hornos Gas de GN 2/1, calentamiento interno estático

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Double boiling unit for benchtop use or „bridge" systém
Electric oven GN 2/1, with static heat inside the cabinet.
Gas ovens GN 2/1, , with static 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	P.V.P.
ST 708 G	800 x 730 x 300	10,8	-	-	-	Natural GLP-LPG	-	2.160 €
ST 780 G	800 x 730 x 900	10,8	-	-	-	Natural GLP-LPG	-	2.575 €
STT 780/21 GE	800 x 730 x 900	10,8 [G] 6,3 [E]	1 x 10,8 / GN2/1 6,3 kW.	50º - 300º C	Estático / Static	Natural GLP-LPG	I+N~400V	3.903 €
STT 780/21 G	1200 x 730 x 900	16,8	1 x 10,8 / GN2/1 6 kW.	50º - 300º C	Estático / Static	Natural GLP-LPG	-	4.003 €

PP 704

PP 740

P 740

P 780 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)	P.V.P.
PP 704	400 x 730 x 300	735 €
PP 708	800 x 730 x 300	1.074 €
PP 740	400 x 730 x 900	1.136 €
PP 780	800 x 730 x 900	1.511 €
P 740	400 x 730 x 600	506 €
P 740 D	400 x 730 x 600	639 €
P 780	800 x 730 x 600	649 €
P 780 D	800 x 730 x 600	903 €
P 7120	1200 x 730 x 600	930 €
P 7120 D	1200 x 730 x 600	1.294 €

BR 780 E

BRM 780 E

BR 780 G

BI 780 E - 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 Filting	Tipo sartén Tank type	Encendido Ignition	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
BR 780 E	800 x 730 x 900	10,5	50	Sí / YES	50º - 300º C	Manual	Hierro/Iron 12 mm	Chispero Piezo	-	III+N~400V	4.549 €
BR 780 E/N	800 x 730 x 900	10,5	50	Sí / YES	50º - 300º C	Manual	Inox 12 mm	Chispero Piezo	-	III+N~400V	4.941 €
BRM 780 E	800 x 730 x 900	10,5	50	Sí / YES	50º - 300º C	Auto	Hierro/Iron 12 mm	Chispero Piezo	-	III+N~400V	5.472 €
BRM 780 E/N	800 x 730 x 900	10,5	50	Sí / YES	50º - 300º C	Auto	Inox 12 mm	Chispero Piezo	-	III+N~400V	5.807 €
BR 780 G	800 x 730 x 900	12	50	Sí / YES	50º - 300º C	Manual	Hierro/Iron 12 mm	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-	4.941 €
BR 780 G/N	800 x 730 x 900	12	50	Sí / YES	50º - 300º C	Manual	Inox 12 mm	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-	5.288 €
BRM 780 G	800 x 730 x 900	12	50	Sí / YES	50º - 300º C	Auto	Hierro/Iron 12 mm	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	I+N~230V	5.576 €
BRM 780 G/N	800 x 730 x 900	12	50	Sí / YES	50º - 300º C	Auto	Inox 12 mm	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	I+N~230V	5.934 €

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	P.V.P
BI 780 E	800 x 730 x 900	12	50	Sí / YES	O-ring	III+N~400V	5.980 €

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

La serie NT900 esta caracterízada 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.

ES15/18470 ES15/18471 ES15/18472

· 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.

- Horno Electr. 2/1 estatico o 1/1 conveccion
- Placas redondeadas / cuadradas de 3,5 kW
- Placa extraíble 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. 216 COCINA ELÉCTRICA
Electric cookers

02 | p. 217 COCINA A GAS
Gas cookers

03 | p. 218 PLANCHA ELÉCTRICA
Electric griddle plates

04 | p. 219 FREIDORA Y CUECE PASTAS ELÉCTRICO
Electric fryer and pasta cookers

05 | p. 220 SARTÉN BASCULANTE ELÉCTRICA
Electric bratt pans

06 | p. 221 SARTÉN BASCULANTE A GAS
Gas bratt pans

07 | p. 122 MARMITA DE CALENTAMIENTO INDIRECTO ELÉCTRICA Y GAS
Electric o Gas Indirect boiling kettles

08 | p. 223 ELEMENTOS NEUTROS
Neutral worktops

02.4 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 50º a 400ºC.

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 50º to 400ºC

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	P.V.P.
SP 90/40 E	400 x 900 x 900	7	2 x 3,5 kW / -	-	-	III+N~400V	1.597 €
SP 90/80 E	800 x 900 x 900	14	4 x 3,5 kW / -	-	-	III+N~400V	2.581 €
SPT 90/80 11 E	800 x 900 x 900	17	4 x 3,5 kW / GN1/1 3,13 kW	50º - 300º C	Convección / Convection	III+N~400V / I+N~230V	3.712 €
SPT 90/80 21 E	800 x 900 x 900	20	4 x 3,5 kW / GN2/1 6,3 kW	50º - 300º C	Estático / Estatic	III+N~400V	3.873 €

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	P.V.P.
SP 90/40 G	400 x 900 x 900	16	1 x 5 + 1 x 8 / -	-	-	Natural / GLP-LPG	-	1.693 €
SP 90/80 G	800 x 900 x 900	24,5	1 x 3,5 + 1 x 5 + 2 x 8 / -	-	-	Natural / GLP-LPG	-	2.696 €
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	50º - 300º C	Convección / Convection	Natural / GLP-LPG	I+N~230V	3.873 €
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	50º - 300º C	Estático / Static	Natural / GLP-LPG	III+N~400V	3.943 €

FTH 90/40 E

FTR 90/40 E

FTH 90/80 E

FTR 90/80 E

FTHR 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	P.V.P.
FTH 90/40 E	400 x 900 x 900	6	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	2.016 €
FTHC 90/40 E	400 x 900 x 900	6	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	2.477 €
FTR 90/40 E	400 x 900 x 900	6	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	2.247 €
FTRC 90/40 E	400 x 900 x 900	6	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	2.593 €
FTH 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	2.846 €
FTHC 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	3.481 €
FTR 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	3.135 €
FTRC 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	3.712 €
FTHR 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50º - 300º C	III+N~400V	3.019 €
FTHRC 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo / Chromed	50º - 300º C	III+N~400V	3.712 €

FE 90/40 17 E

FE 90/80 17 E

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	P.V.P.
FE 90/40 17 E	400 x 900 x 900	13,5	0,8	17	Sí /Yes / Sí / Yes / -	50º - 190º C	Acero Iron	III+N~400V	2.477 €
FE 90/80 17 E	800 x 900 x 900	27	0,8	2 x 17	Sí / Yes / Sí / Yes / -	50º - 190º C	Acero Iron	III+N~400V	3.943 €
VT 90/40 E	400 x 900 x 900	12	-	33	Sí / - / Sí	30º - 110º C	Incoloy	III+N~400V	2.512 €
VT 90/80 E	800 x 900 x 900	24	-	2 x 33	Sí / - / Sí	30º - 110º C	Incoloy	III+N~400V	4.358 €

ACCESORIOS FREIDORA
FRYERS ACCESSORIES

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

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

ACCESORIOS CUECE PASTAS
PASTA COOKERS ACCESSORIES

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 E

BRM 90/80 E

BR 90/120 E

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 50º a 400ºC.

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 50º to 300ºC.

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	P.V.P.
BR 90/80 E	800 x 900 x 900	15	80	Sí / Yes	Manual	Chispero / Piezo	Hierro/Iron 12 mm	III+N~400V	4.289 €
BR 90/80 E/N	800 x 900 x 900	15	80	Sí / Yes	Manual	Chispero / Piezo	Inox 12 mm	III+N~400V	4.797 €
BRM 90/80 E	800 x 900 x 900	15,12	80	Sí / Yes	Auto	Chispero / Piezo	Hierro/Iron 12 mm	III+N~400V	5.559 €
BRM 90/80 E/N	800 x 900 x 900	15,12	80	Sí / Yes	Auto	Chispero / Piezo	Inox 12 mm	III+N~400V	6.089 €
BR 90/120 E	1200 x 900 x 900	18	120	Sí / Yes	Manual	Chispero / Piezo	Hierro/Iron 12 mm	III+N~400V	5.679 €
BR 90/120 E/N	1200 x 900 x 900	18	120	Sí / Yes	Manual	Chispero / Piezo	Inox 12 mm	III+N~400V	6.487 €
BRM 90/120 E	1200 x 900 x 900	18,12	120	Sí / Yes	Auto	Chispero / Piezo	Hierro/Iron 12 mm	III+N~400V	6.440 €
BRM 90/120 E/N	1200 x 900 x 900	18,12	120	Sí / Yes	Auto	Chispero / Piezo	Inox 12 mm	III+N~400V	7.560 €

BR 90/80 G

BRM 90/80 G

BR 90/120 G

BRM 90/120 G

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 Filting	Tipo sartén Tank Type	Encendido Ignition	P.V.P.
BR 90/80 G	800 x 900 x 900	22	80	Sí / Yes	Manual	Hierro/Iron 12 mm	Chispero / Piezo	4.635 €
BR 90/80 G/N	800 x 900 x 900	22	80	Sí / Yes	Manual	Inox 12 mm	Chispero / Piezo	5.155 €
BRM 90/80 G	800 x 900 x 900	22 [G] 0,12 [E]	80	Sí / Yes	Auto	Hierro/Iron 12 mm	Chispero / Piezo	5.905 €
BRM 90/80 G/N	800 x 900 x 900	22 [G] 0,12 [E]	80	Sí / Yes	Auto	Inox 12 mm	Chispero / Piezo	6.413 €
BR 90/120 G	1200 x 900 x 900	30	120	Sí / Yes	Manual	Hierro/Iron 12 mm	Chispero / Piezo	6.140 €
BR 90/120 G/N	1200 x 900 x 900	30	120	Sí / Yes	Manual	Inox 12 mm	Chispero / Piezo	6.948 €
BRM 90/120 G	1200 x 900 x 900	30 [G] 0,12 [E]	120	Sí / Yes	Auto	Hierro/Iron 12 mm	Chispero / Piezo	7.133 €
BRM 90/120 G/N	1200 x 900 x 900	30 [G] 0,12 [E]	120	Sí / Yes	Auto	Inox 12 mm	Chispero / Piezo	7.941 €

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 filing 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	Gsg	Tensión Voltage	P.V.P.
BI 90/100 E	800 x 900 x 900	21	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N~400V	6.205 €
BI 90/150 E	800 x 900 x 900	21	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N~400V	6.251 €
BIA 90/100 E	800 x 900 x 900	21	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N~400V	7.336 €
BIA 90/150 E	800 x 900 x 900	21	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N~400V	7.405 €
BI 90/100 G	800 x 900 x 900	22,5	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-	6.320 €
BI 90/150 G	800 x 900 x 900	22,5	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-	6.713 €
BIA 90/100 G	800 x 900 x 900	22,5	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-	7.463 €
BIA 90/150 G	800 x 900 x 900	22,5	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-	7.948 €

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 extraible 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)	P.V.P.
PP 90/40	400 x 900 x 900	1.288 €
PP 90/80	800 x 900 x 900	1.726 €
PP 90/40 D	400 x 900 x 900	1.376 €
PP 90/80 D	800 x 900 x 900	1.991 €
DL 90 -puerta-	-	185 €
DP 90 -puerta-	-	185 €
CG 90 -cornisa-	-	30 €

ntgas

10.1 CARRITOS ICE CREAM
Ice Cream Bike 228

10.2 CARRITOS RUSTICAL
Rustical Street Bike 229

10.3 CARRITOS COLORS
Colors Street Bike 230

10.4 CARRITOS CARGO
Cargo Bike 231

10 CARRITOS AMBULANTES

STREET BIKES

UNA BUENA OPORTUNIDAD PARA INICIAR TU PROPIO NEGOCIO

A GOOD ALTERNATIVE TO START YOUR OWN BUSINESS

ES15/18470 ES15/18471 ES15/18472

· 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 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 infinidades 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 blke unlque and spectacular. Our mobile power system guarantees a possibllity of worklng 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 waffies 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 Stainless steel / Wood / Lacquered	2220 x 1100 x 2200	1000 x 800 x 550	350
		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 división 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

CONDICIONES GENERALES DE VENTA NACIONAL

A. Todos los pedidos se confirmarán por email (ventas@ntgas.es), debidamente firmados y sellados, aceptando las condiciones de pago, portes y plazo de entrega. En caso de funcionamiento a gas, confirmar el tipo de gas (Gas Butano/Propano o Gas Natural).

B. El precio vigente ofertado se entiende P.V.P. (I.V.A. no incluido), y franco fábrica en Polígono Ròtova. Nuevas Técnicas del Gas S.L. (En adelante NTGAS) se reserva el derecho de modificar los precios y especificaciones del material sin previo aviso. Portes pagados a partir de 400€ de base imponible.

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, verificándolas en el momento de la entrega. Si hubiera algún tipo de desperfecto, se efectuara la correspondiente reclamación a la agencia de transporte, indicando en el albarán el desperfecto observado. Si no se observa poner en el albarán "Conforme Salvo examen", y si hubiera reclamación posterior debe hacerse en las siguientes 24 Horas a 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 envió y estos deberán ir con su embalaje original y no haber sido probado o usado. Todos los gastos generados, incluidos los portes serán por cuenta del cliente.

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 y 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. NTGAS, está a su disposición para informar y facilitar cuantas instrucciones necesiten.

G. Los repuestos en garantía deberán ser enviados previa consulta con fábrica, indicando el número de serie de fabricación del aparato, fotocopia del certificado de conformidad y hoja de garantía con fecha de venta del mismo.

H. Todos los repuestos y accesorios serán enviados contra-reembolso y a portes debidos.

I. La instalación, conexión y puesta en marcha del aparato no son responsabilidad de NTGAS, y deben seguirse las indicaciones de Manual de Instalación, uso y mantenimiento.

J. La información técnica facilitada (datos, planos, dibujos, etc.) son propiedad de NTGAS y no pueden ser revelados a terceros.

K. NTGAS no asegura la mercancía contra riesgo de pérdida, robo o daños durante el transporte. El cliente se responsabilizará de asegurar la mercancía.

L. Fotos e imágenes no contractuales

M. Las condiciones de pago son las siguientes:

   a) 1ª Compra Pago POR ANTICIPADO, Posteriores operaciones según clasificación. Operaciones o clientes no clasificados por la compañía Crédito y Caución el pago será al contado por anticipado.

   b) NTGAS, asegura todas sus operaciones por la compañía de Crédito y Caución.

   c) Cualquier efecto no atendido a su vencimiento deberá ser liquidado de inmediato, acumulando todos los gastos que haya generado.

N. Sobre el precio de Tarifa se cargara el IVA correspondiente.

O. En caso de litigio se someten las partes a las partes a los tribunales de Gandia (Valencia)

P. Esta tarifa entra en vigor desde la fecha de su publicación y anula todas las anteriores.

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 Ex-factory 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 damaged 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 responsable 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 Guarante sheet.

H. All replacement spare parts and accessories will be sent freight prepaid.

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 responsable for insuring the godos.

L. Photoes 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 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.

Catálogo NTGAS 2019
Enero 2019 / January 2019

© Todos los derechos reservados de la información aparecida en este catálogo.
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 | Sergio Gemelli | Fotografía churros, buñuelos,...: Vicente Armijo, churrería Ceres.

NTGAS, S.L.
Avda. Les Eres, Parc. 5A
P. I. Les Masses
46725 RÓTOVA (Valencia) SPAIN
Tel: (+34) 962 950 987
Fax: (+34) 962 954 793

info@ntgas.es