



#vaporvosotr@s
#thisoneisforyou

ntgas

catálogo
catàleg
2022



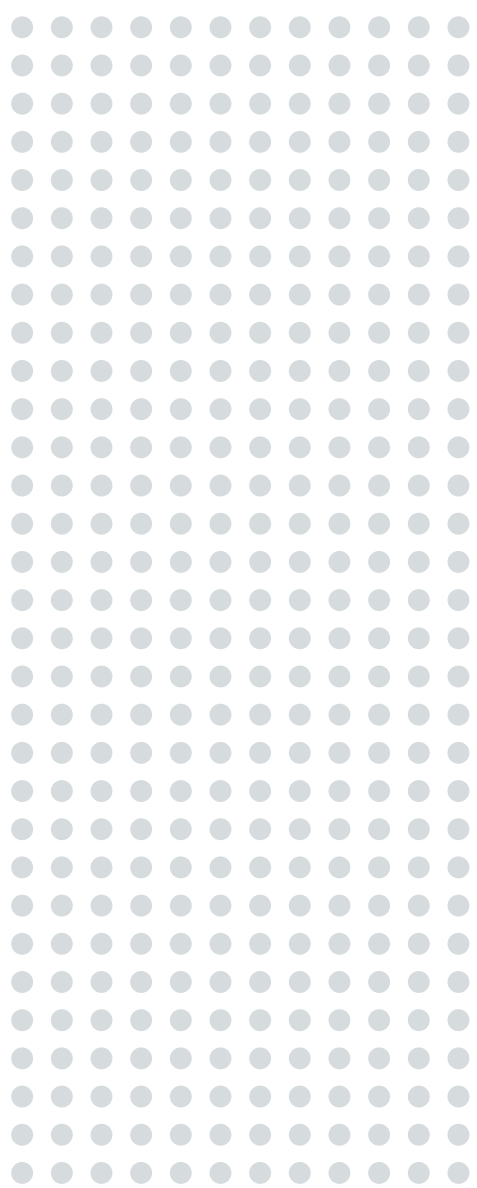
Este es nuestro pequeño homenaje a los hosteleros y restauradores que han estado y están trabajando cada día para que podamos disfrutar de maravillosos platos, aunque las condiciones sean tan duras como las que acabamos de pasar.

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

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

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

 **ntgas**



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

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



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





ntgas

ntgas.es

ntgas.



NTGAS, MÁS DE 35 AÑOS DE HISTORIA

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

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

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

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

NTGAS, MORE THAN 35 YEARS OF HISTORY

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

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

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

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

The logo for 'ntgas' is displayed in a light blue, sans-serif font. The letters 'n', 't', and 'g' are lowercase, while 'a' and 's' are lowercase. The logo is positioned in the upper half of the image, set against a background of a blue sky and a dark blue building facade.

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

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

IONALES AL SERVICIO
DE PROFESIONALES
PROFESSIONALS SERVING
PROFESSIONALS

38
TREINTAYOCHO
AÑOS
INNOVANDO

1984 · 2022



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

1984

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

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

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

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

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

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

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

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

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

// 2015 Hospitality Award de 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 comercialización con la firma checa RMGASTRO.
Agency agreement with the company UNIVERSAL and distribution agreement with the company RM Gastro.

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

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

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

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

// 2017 Adaptación a las nuevas normativas GAR y homologaciones en Rótova (Valencia, España).
Implementation of new GAR regulations and approval of monoblock kitchens.
First NTGAS dealers convention - Hotel Cibeles - Playa de Gandia (Valencia, Spain).

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

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

// 2021 Participación en HOST (Milán), Gastronomía (Valencia) and HostelShow (Madrid).
Participation in HOST (Milan), Gastrónoma (Valencia) and HostelShow (Madrid).
Desarrollo nueva gama Drop-in encastrables.
New drop-in range development.



LA GARANTÍA Y LA CALIDAD DE NTGAS

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

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

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

NTGAS, profesionales al servicio de profesionales.

NTGAS GUARANTEE AND QUALITY

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

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

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

NTGAS, professionals serving professionals.



... PEOPLE AND ENVIRONMENT

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

... THE CUSTOMER

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

... SPORTS

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

RESPONSIBLE WITH...

... TRAINING OF PEOPLE

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

... OUR TRADITIONS

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

Download our
Sustainability report
2020



NTGAS IS ENGAGED WITH PEOPLE AND ENVIRONMENT

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

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

WHAT MAKES US SPECIAL

The common aim of all NTGAS family members converts us into a great team, the best of our sector, different and unique. This aim can only be achieved with a philosophy and with fundamental values based on a vision filled with joy, enthusiasm and passion. The way we decide to work together is something very special.





Descarga nuestra
Memoria de sostenibilidad
2020

EN NTGAS TRABAJAMOS CON LAS PERSONAS Y POR EL MEDIO AMBIENTE

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

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

LO QUE NOS HACE ESPECIALES

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

... LAS PERSONAS Y EL MEDIO AMBIENTE

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

... EL CLIENTE

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

... EL DEPORTE

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

RESPONSABILIDAD CON...

... LA FORMACIÓN DE LAS PERSONAS

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

... NUESTRAS TRADICIONES

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



Applus



TU TRANQUILIDAD ES LA TRANQUILIDAD DE TUS CLIENTES

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

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

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

Sólo así podemos ofrecerte la tranquilidad de una gran marca.

YOUR CONFIDENCE IS YOUR CUSTOMER'S CONFIDENCE

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

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

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

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



NUESTRA CALIDAD PREMIADA CON 3 CERTIFICACIONES ISO

ISO 9001 | ISO 14001 | ISO 50001

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

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

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

OUR QUALITY IS REWARDED WITH 3 ISO CERTIFICATES

ISO 9001 | ISO 14001 | ISO 50001

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

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

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

ntgas



ISO 9001

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

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

ISO 14001

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

Voluntary certification for Environmental Management Systems.

ISO 50001

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

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

SGS



UN JOVEN EQUIPO COMPROMETIDO CON LA EXCELENCIA

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

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

A YOUNG TEAM COMMITTED WITH EXCELLENCE

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

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





NUEVAS INSTALACIONES, SEGUIMOS CRECIENDO



NEW FACILITIES, WE KEEP ON GROWING



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

Más de 3000 m² en nuestras dos fábricas, que incluyen un área de fabricación polivalente, almacén, oficinas y un showroom donde exponer nuestros productos y los de nuestros partners, pudiendo realizar presentaciones dinámicas y showcooking.

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



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

Our two factories, with more than 3000 m², are equipped with a multi-purpose manufacturing area, warehouse, offices and a showroom where products are displayed, both ours and those of our partners. We also offer dynamic presentations and showcooking.

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



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

**PRODUCTOS PENSADOS
PARA OFRECER
SOLUCIONES
INNOVADORAS**

**PRODUCTS
CREATED
TO OFFER
INNOVATIVE
SOLUTIONS**

La apuesta de NTGAS por el I+D+i se ve recompensada por los premios y reconocimientos a nuestros productos. Cocina Industrial de Alta Potencia, 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 más de 35 años de experiencia industrial en el sector de la maquinaria para Hostelería.

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

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

HIWC

Hospitality Industry
World Congress



**SOMOS
INNOVACIÓN,
SOMOS FUTURO**

**WE ARE
INNOVATION,
WE ARE FUTURE**

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

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

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

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

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

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

EN NTGAS QUEREMOS HACER TU TRABAJO MÁS FÁCIL

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

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

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

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

NTGAS MAKES YOUR WORK EASIER

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

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

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

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



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

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



EUROPE
MIDDLE EAST
SOUTH AMERICA
EASTERN COUNTRIES
NORTH AFRICA

INTERNATIONAL

ntgas



SPAIN

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

WE ARE CLOSE TO YOU ESTAMOS CERCA DE TI

01

P.21



PAELLEROS Y
COCINAS A
MEDIDA

NTGAS BURNERS & CUSTOM
MADE KITCHENS

1.1 PAELLEROS SOBREMESA + ACC.
Tabletop burners + Accessories

1.2 PAVIMENTOS / MARMITEROS
Stockpot cookers

02

P.47



COCINA ASIÁTICA,
CHINA Y KEBABS

ASIAN KITCHEN, WOK &
GYRO KEBAB

03

P.75



BLOQUES DE
COCINA A MEDIDA

MADE TO MEASURE
KITCHEN BOLCKS

04

P.111



CHURRERÍA
Y FREIDORAS
INDUSTRIALES

INDUSTRIAL AND NTGAS FRYERS

05

P.123



HORNOS Y BARBACOAS
DE BRASA, TANDOORI Y
CALÇOTERA BBQ

CHARCOAL OVENS AND BBQ,
TANDOORI AND CALÇOTERA BBQ

06

P.141



QUEMADORES DE
GAS ALTA PRESIÓN
USO INDUSTRIAL

HIGH PRESSURE BURNERS
FOR INDUSTRY USE

07

P.149



PRODUCTOS
BEELONIA

BEELONIA PRODUCTS

08

P.165



LÍNEA
MODULAR

MODULAR LINE

09

P.223



CARRITOS
AMBULANTES

STREET BIKES

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

// 01

// 02

// 03

// 04

// 05

// 06

// 07

// 08

// 09

 *Intgas*





05

HORNOS Y BARBACOAS DE BRASA, TANDOORI Y CALÇOTERA BBQ

CHARCOAL OVENS AND BBQ,
TANDOORI AND CALÇOTERA BBQ

- 5.1 HORNOS DE CARBÓN, ASADOR DE POLLOS A CARBÓN, PARRILLA VASCA, ROBATA, CHURRASCO Y HORNOS DE PIZZA 126 / 127C
Charcoal ovens, rotating chicken rotisserie, Basque grill, robata, churrasco grill and compact pizza ovens
- 5.2 BARBACOAS DE CARBÓN ENCASTRABLES 130 / 131
Drop-in charcoal BBQ
- 5.3 HORNOS TANDOORI 134 / 135
Tandoori ovens
- 5.4 CALÇOTERA BARBACOA 138 / 139
Calçotera BBQ

PLATOS CON EL AROMA ESPECIAL Y EXQUISITO DE LA LEÑA

DISHES WITH AN EXQUISITE FIREWOOD FLAVOUR


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

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

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

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





- Utilizamos los mejores materiales para que los componentes de nuestros hornos de brasa permitan el uso continuado del horno a elevadas temperaturas.

- Los hornos de brasa NTGAS son versátiles ya que, al ser una parrilla cerrada, retienen el calor por arriba y permiten hornear y ahumar, garantizando una cocción rápida.

- Además, el doble uso de estos hornos, como barbacoa y horno, se traduce en un ahorro de tiempo, trabajo y energía, ya que mantener una temperatura estable permite seguir cocinando con calor residual.

- Ofrece a tus clientes productos sellados, ahumando y braseando al mismo tiempo gracias a las altas temperaturas que alcanzan nuestros hornos al combinar barbacoa y horno.

- We use the best materials in order to facilitate a continuous use of our ovens at high temperatures.

- NTGAS charcoal ovens are versatile. Our closed grills retain the heat and allow to bake and smoke at the same time. Quick cooking is guaranteed.

- The double use of these ovens, as a barbecue and oven, allows to save time, work and energy. When maintaining a stable temperature, further cooking is possible with the residual heat.

- This oven and barbecue combination can reach high temperatures permitting braising and smoking food simultaneously and as a result delicious seared foods.

HORNOS DE CARBÓN
Charcoal ovens

p. 126

ASADOR DE POLLOS ROTATIVO AL CARBÓN / LEÑA
Rotating charcoal / wood - fired chicken rotisserie

p. 127

PARRILLA VASCA
Basque grill

p. 126A

ROBATA DE CARBÓN
Charcoal robata

p. 126B

CHURRASCO A CARBÓN
Churrasco charcoal grill

p. 127B

HORNOS DE PIZZA COMPACTOS
Compact pizza ovens

p. 126C

ACCESORIOS PARA HORNOS

p. 127C

Y DEMÁS PRODUCTOS CON CARBÓN

Accessories for ovens and other charcoal products



05.1 HORNOS DE CARBÓN, ASADOR DE POLLOS A CARBÓN, PARRILLA VASCA, ROBATA, CHURRASCO Y HORNOS DE PIZZA

CHARCOAL OVENS, ROTATING CHICKEN ROTISSERIE, BASQUE GRILL,
ROBATA, CHURRASCO GRILL AND COMPACT PIZZA OVENS

NTGAS-HC110



NTGAS-HCM75



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Includes a fire break, dish heating top rack, two grids, fat drawer, ash drawer, tongs, poker, scraper and ash shovel.

SOBREMESA / TABLETOP

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Parrilla (mm.) Grid (mm.)	Nº de comensales Nº of commensals	Ø Chimenea (mm.) Chimney Ø (mm.)	Temp. máx. Max. Temp.	Peso (kg) Weight (kg)
NTGAS-HC50	769 x 556 x 1255	535 x 395	45 / 50	185	350° C	190
NTGAS-HC75	769 x 756 x 1255	535 x 590	75 / 80	185	350° C	242
NTGAS-HC80	968 x 556 x 1255	735 x 395	75 / 80	185	350° C	238
NTGAS-HC110	968 x 756 x 1255	735 x 590	110 / 115	185	350° C	302

Puerta en Negro o Inox / Black or inox door

CON BASE / BASE CABINET

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Parrilla (mm.) Grid (mm.)	Nº de comensales Nº of commensals	Ø Chimenea (mm.) Chimney Ø (mm.)	Temp. máx. Max. Temp.	Peso (kg) Weight (kg)
NTGAS-HCM50	769 x 556 x 1835	535 x 395	45 / 50	185	350° C	230
NTGAS-HCM75	769 x 756 x 1835	535 x 590	75 / 80	185	350° C	275
NTGAS-HCM80	968 x 556 x 1835	735 x 395	75 / 80	185	350° C	270
NTGAS-HCM110	968 x 756 x 1835	735 x 590	110 / 115	185	350° C	350

Puerta en Negro o Inox / Black or inox door

NTGAS-APR24



NTGAS-APR42



NOVEDAD
NEW

05

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los **asadores de pollos rotativos NTGAS** están fabricados en acero inoxidable de alta calidad. Pueden funcionar con carbón y leña.

El diseño de nuestros asadores combina la técnica del asado tradicional con los requisitos profesionales de las cocinas actuales. Los asadores permiten un asado uniforme y rápido tanto de carne como de pescado gracias al sistema rotativo especial.

Estos asadores cerrados aseguran un ahorro energético y eficiencia óptima gracias a la puerta de cristal refractaria y los ladrillos refractarios.

Los asadores de pollos incluyen cajón recoge cenizas, cajón recoge grasas, atizador, tenedores y varillas.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

NTGAS' rotating chicken rotisseries are made of top quality stainless steel and can work with charcoal and wood.

Our chicken grills combine traditional roasting with today's professional kitchen requirements and design. A quick uniform roasting of both meat and fish is possible thanks to the special rotating device.

Energy saving and efficiency are guaranteed by the refractory glass door and firebrick layer of this closed grill.

The rotisserie includes an ash tray, fat tray, poker, forks and rods.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Nº de pollos Number of chickens	Temp. máx. Max. Temp.	Tensión Voltage	Peso (kg) Weight (kg)
NTGAS-APR24	1200 x 1050 x 1930	18 / 24	300° C	I+N 230V	450
NTGAS-APR42	1600 x 1050 x 1930	36 / 42	300° C	I+N 230V	550

127

NTGAS-PV85SM



NTGAS-PV120DM



NOVEDAD
NEW

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las **parrillas vascas NTGAS** funcionan solo con carbón. Estas parrillas tradicionales son ideales para preparar carne, pescado, marisco,..., así como verdura.

Las parrillas abiertas están fabricadas en acero inoxidable y cuentan con diferentes versiones: sobremesa y con mueble, con parrilla simple o parrilla doble,..., y han sido diseñadas pensando en la ergonomía y la usabilidad.

La temperatura de asado, y por consiguiente, el tiempo de cocción, pueden ser controlados ajustando la altura de las parrillas. Los alimentos asados se mantienen calientes gracias a la parrilla calentaplatos superior.

Incluyen cajón recoge cenizas, parrilla(s) ranuradas en V, ladrillos refractarios, jarra de distribución de carbón, cajón recoge grasas, atizador, raspador de parrilla y pala de cenizas.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

NTGAS' Basque grills work only with charcoal. These traditional grills are ideal to prepare meat, fish, seafood and vegetables as well.

The open grills are made of stainless steel and have different versions: tabletop and with base cabinet, with single or double grill, ... and are designed bearing in mind ergonomics and usability.

The grilling temperature and hence, the cooking time can be controlled by adjusting the height of the grills. The grilled food is kept warm thanks to the upper dish heating tray.

They include an ash tray, V-grooved grill grates, fire bricks, fat tray, poker, ash shovel, scraper and charcoal distributor.

PARRILLA VASCA SOBREMESA / TABLETOP BASQUE GRILL

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Parrilla (mm.) Grid (mm.)	Peso (kg) Weight (kg)
NTGAS-PV85S	850 x 730 x 940	700 x 620 (x1)	100
NTGAS-PV120D	1200 x 730 x 940	500 x 620 (x2)	180
NTGAS-PV170T	1800 x 730 x 940	500 x 620 (x3)	220

PARRILLA VASCA + MUEBLE / BASQUE GRILL + CABINET

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Parrilla (mm.) Grid (mm.)	Peso (kg) Weight (kg)
NTGAS-PV85SM	850 x 730 x 1580	700 x 620 (x1)	140
NTGAS-PV120DM	1200 x 730 x 1580	500 x 620 (x2)	220
NTGAS-PV170TM	1800 x 730 x 1580	500 x 620 (x3)	280

NTGAS-PV210DC



NOVEDAD
NEW

05

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Con todas las ventajas de nuestras **parrillas vascas**, añadimos un espacio para la generación y conservación de brasa de carbón en la misma parrilla, lo que contribuye a mantener mejor la temperatura óptima y disminuir los tiempos de trabajo.

La parrilla abierta está fabricada en acero inoxidable y cuenta con diferentes versiones: sobremesa y con mueble, con parrilla simple o parrilla doble,..., y ha sido diseñada pensando en la ergonomía y la usabilidad. Incorpora un práctico cajón recogedor de cenizas para facilitar la limpieza después de cada uso.

Incluye cajón recoge cenizas, parrilla/s ranuradas en V acero AISI 304, ladrillos refractarios, jarra de distribución de carbón, recoge grasas, atizador, raspador de parrilla, pala de cenizas.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

In addition to all the advantages of our **Basque grills**, we have added a new space on the grill for ember production and conservation. This new space helps to better maintain the optimal temperature and reduces cooking times.

The open grills are made of stainless steel and have different versions: tabletop and with base cabinet, with single or double grill... and are designed bearing in mind ergonomics and usability.

They include an ash tray, V-grooved grill grates, fire bricks, fat tray, poker, ash shovel, scraper and charcoal distributor.

PARRILLA VASCA SOBREMESA / TABLETOP BASQUE GRILL

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Parrilla (mm.) Grid (mm.)	Peso (kg) Weight (kg)
NTGAS-PV210DC	2100 x 800 x 940	500 x 620 (x2)	250
NTGAS-PV250DC	2500 x 800 x 940	700 x 620 (x2)	290

PARRILLA VASCA + MUEBLE / BASQUE GRILL + CABINET

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Parrilla (mm.) Grid (mm.)	Peso (kg) Weight (kg)
NTGAS-PV210DCM	2100 x 800 x 1580	500 x 620 (x2)	310
NTGAS-PV250DCM	2500 x 800 x 1580	700 x 620 (x2)	395

127A

HORNOS DE CARBÓN, ASADOR DE POLLOS A CARBÓN, PARRILLA VASCA, ROBATA, CHURRASCO Y HORNOS DE PIZZA /
CHARCOAL OVENS, ROTATING CHICKEN ROTISSERIE, BASQUE GRILL, ROBATA, CHURRASCO GRILL AND COMPACT PIZZA OVENS

NTGAS-RO85



NOVEDAD

NEW

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las **robata NTGAS** trabajan exclusivamente con carbón.

El diseño de estas robata las convierte en asadores ideales para preparar porciones pequeñas de carne, pescado, marisco y verduras a varias alturas y diferentes temperaturas.

Incluye: cajón recoge cenizas, parrillas de varilla, 2 parrillas de varilla superiores, ladrillos refractarios, atizador, raspador de parrilla, pala de cenizas.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

NTGAS robata grills work only with charcoal.

The design of the robata make these grills ideal to prepare small pieces of meat, fish, vegetables or seafood at various heights and at different temperatures.

They include an ash tray, rod shaped grill grates, 2 upper rod shaped grill grates, poker, scraper, fire bricks and ash shovel.

ROBATA -brasa japonesa- / ROBATA -japanese grill-

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Parrilla (mm.) Grid (mm.)	Peso (kg) Weight (kg)
NTGAS-RO85	850 x 450 x 730	340 x 295 (x2)	82
NTGAS-RO85B	850 x 650 x 730	340 x 495 (x2)	130
NTGAS-RO120	1200 x 450 x 730	510 x 295 (x2)	90
NTGAS-RO120B	1200 x 650 x 730	510 x 495 (x2)	150

NTGAS-CCGE6



NTGAS-CCGE13M



NOVEDAD
NEW

05

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

El **Churrasco NTGAS** combina tradición con las exigencias de la cocina moderna.

El sistema de pinchos giratorios ubicado encima de las brasas asegura una asado perfecto de los alimentos.

Este churrasco versátil permite reemplazar las brochetas por parrillas en función de la comida a cocinar.

Incluye: parrilla/s de varilla en acero AISI 304, juego de brochetas de 8 x 8 mm., jarra de distribución de carbón, ladrillos refractarios, atizador, raspador de parrilla, pala para cenizas, stand de espera.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

The **NTGAS Churrasco** combines tradition with the demands of modern cooking.

The rotating skewer system installed over the charcoal assures a perfect grilling of the food. This versatile churrasco allows to replace the skewers by grill grates depending on the food to be cooked.

They include rod grill grates, set of 8 x 8 mm skewers, charcoal distributor, fire bricks, poker, scraper, ash shovel and waiting stand.

127B

HORNOS DE CARBÓN, ASADOR DE POLLOS A CARBÓN, PARRILLA, VASCA, ROBATA, CHURRASCO Y HORNOS DE PIZZA / CHARCOAL OVENS, ROTATING CHICKEN ROTISSERIE, BASQUE GRILL, ROBATA, CHURRASCO GRILL AND COMPACT PIZZA OVENS

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Nº brochetas Number of skewers	Nº cestas Number of baskets	Nº parrillas Number of grills	Tensión Voltage	Peso (kg) Weight (kg)
NTGAS-CCGE6	850 x 610 x 350	6	-	-	I+N~230V	82
NTGAS-CCGE9	1100 x 610 x 350	9	-	-	I+N~230V	90
NTGAS-CCGE13	1600 x 610 x 970	6	3	2 x 30 cm	I+N~230V	168
NTGAS-CCGE6M	850 x 610 x 970	6	-	-	I+N~230V	108
NTGAS-CCGE9M	1100 x 610 x 970	9	-	-	I+N~230V	130
NTGAS-CCGE13M	1600 x 850 x 970	6	3	2 x 30 cm	I+N~230V	172

NTGAS-HPL120



NTGAS-HPL120M



NOVEDAD
NEW

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La **Hornos de pizza compactos NTGAS** han sido diseñados para ofrecerte eficiencia y versatilidad, pudiendo elegir entre modelos de leña en varios tamaños.

Fabricados con una estructura resistente en acero inoxidable, aislamiento de lana de roca y material refractario que permite conservar eficazmente la temperatura y economizar el consumo de leña.

Disponible en modelo de sobremesa o con mueble de base.

Incluye: pala de pizza y soporte de madera.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

NTGAS compact pizza ovens have been designed to offer efficiency and versatility, being able to choose between models of wood fired in various sizes.

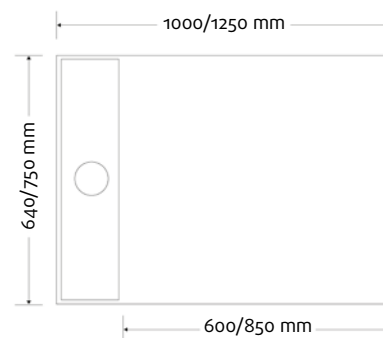
These ovens are manufactured with a resistant stainless steel structure, rock wool insulation and refractory material that allow to effectively preserve the temperature and save firewood consumption.

They are available in tabletop model and with a base cabinet.

They include a pizza shovel and a wooden support.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Sistema calentado Heating system	Peso (kg) Weight (kg)
NTGAS-HPL120	1140 x 815 x 590	Solo leña	260
NTGAS-HPL140	1390 x 930 x 590	Solo leña	320
NTGAS-HPL120M	1140 x 815 x 1680	Solo leña	340
NTGAS-HPL140M	1390 x 930 x 1680	Solo leña	380

Dimensiones interiores / Internal dimensions



ACCESORIOS / ACCESSORIES



Atizador
Poker



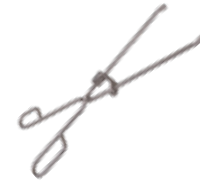
Pala de cenizas
Ash shovel



Parrilla
Grid



Raspador de parrilla
Scraper



Tenazas
Tongs



Cesta plana
Flat basket



Cesta redonda
Round basket



Insertador doble
Double spit



Tenedor simple
Single spit fork



Tenedor doble
Double spit fork



Varilla de ensartar
Rod spit



Jarra distribución carbón
Charcoal distributor



Parrilla de varillas
Rod grill grate



Rejilla ranurada en Z
"Z" grooved grill grate



Rejilla ranurada en V
"V" grooved grill grate



Parrilla de varillas
Rod grill grate



Parrilla varillas superior
Upper grill rack



Parrilla de varillas
Rod grill grate



Brochetas
Skewers



Stand de espera
Waiting stand



Pala para pizza
Pizza shovel



LEYENDA / CAPTION

- Horno de brasa / Charcoal oven
- Asador de pollos de brasa y leña / Charcoal / wood - fired oven chicken rotisserie
- Parrilla vasca / Basque grill
- Robata / Robata charcoal grill
- Churrasco / Churrasco charcoal grill
- Horno de pizza / Compact pizza oven

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



NOVEDAD

NEW

05.2 BARBACOAS DE CARBÓN ENCASTRABLES

DROP-IN CHARCOAL BBQ



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

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

BBQ CON NEUTRO



05

131

BARBACOAS DE CARBÓN ENCASTRABLES / DROP-IN CHARCOAL BBQ

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

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

LA TRADICIÓN CULINARIA INDIA EN TUS MANOS

INDIAN CULINARY TRADITION IN YOUR HANDS

Hornos concebidos para la cocina tradicional Hindú.

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

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

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

Ovens conceived for the traditional Hindu cuisine.

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

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

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



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

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



05.3 HORNOS TANDOORI

TANDOORI OVENS

TD-26 TANDOORI GAS



TF-26 TAFTOON GAS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

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

Con tapa de acero inoxidable y varillas para cocinar incluidas.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

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

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

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

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Salseras
Sauce tank



Set de pinchos
Set of Rods

TDM-26S TANDOORI GAS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

Ideal para cocina en directo "ShowCooking".

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

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

Ideal for live cooking and Show Cooking.

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

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

*Bajo Pedido / On request.

LA COCINA POPULAR CATALANA EN TU COCINA

POPULAR CATALAN CUISINE IN YOUR KITCHEN

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

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

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

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



Intgas

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

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



NOVEDAD

NEW



05.4 CALÇOTERA BARBACOA

CALÇOTERA BBQ

MOB/O2-CA-BBQG CALÇOTERA BBQ GAS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

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

ACCESORIOS / ACCESSORIES



BBQ-P31M



**PRODUCTIVIDAD,
VERSATILIDAD
Y LIMPIEZA**

PRODUCTIVITY,
VERSATILITY AND
CLEANLINESS







Federació de Gastronomia

ASSOCIACIÓ GASTRONÒMICA

PATROCINADOR OFICIAL

OFFICIAL SPONSOR

46
CONCURSO
INTERNACIONAL
DE FIDEUÀ
DE GANDIA
Y GASTRONOMÍA
PLAYA DE GANDIA

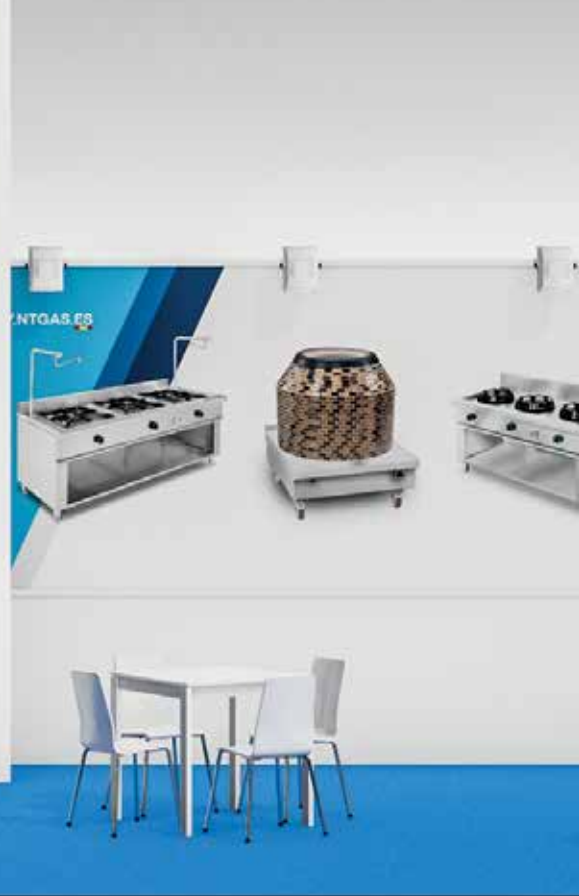




NTGAS SPORTS TEAM









 **ntgas**

GENERAL EXPORT SALES CONDITIONS

- A. All orders must be confirmed duly signed and stamped by e-mail (export@ntgas.es). The order confirmation implies acceptance of the payment terms, freight charges and date of delivery. In case of gas equipment, please indicate the type of gas required (propane, butane or natural).
- B. Prices do not include VAT and are to be considered EXW Nuevas Técnicas del Gas, S.L. (from now on NTGAS) in Ròtova (Valencia) SPAIN. NTGAS reserves the right to modify prices and product specification without prior notice.
- C. NTGAS will not be liable for damages for goods left on deposit by the customer in our warehouse or with the freight forwarder.
- D. Goods always travel at the buyer's own risk. Goods should be verified upon arrival. In case of damage, a complaint should be immediately placed with the transport company and the damages observed should be mentioned on the delivery note and CMR. If no damage can be seen, please mention "Subject to Inspection". Subsequent claims must be communicated 24 hours after receipt of the goods. Any return of goods are subject to NTGAS' written consent.

No returns will be accepted after 15 days from receipt. Products must be returned in their original packaging, in perfect condition (intact) and include all original accessories. Goods will be sent to NTGAS, freight prepaid.

- E. The period of guarantee is 1 year from receipt of the goods. Our product guarantee covers manufacturing defects only and replacement of the defective parts during one year, except for electrical components. It does not cover manpower, travel expenses or disassembly/reassembly charges. NTGAS cannot be held responsible for injuries or prejudices caused because of misuse or lack of maintenance.
- F. All distributing companies will be responsible for having its own After Sales Service. NTGAS remains at your disposal to inform and facilitate all necessary instructions.
- G. Procedure to obtain the factory's approval for spare part replacement: confirm product's serial number and send a copy of the Conformity Certificate and Guarantee sheet.
- H. All replacement spare parts and accessories will be sent freight due.
- I. Installation, connection and start up of the equipment is not included in the prices mentioned. Guidelines mentioned in the Manual for Installation, Use and Maintenance should be followed-up.
- J. Technical information (data, plans, drawings, etc.) given are owned by NTGAS and cannot be disclosed to third parties.
- K. NTGAS does not insure goods against risk of loss, theft or damages during transport. The customer will be responsible for insuring the goods.
- L. Photos reproducing the products are not contractual.
- M. Payment terms are: Payment in advance by bank transfer against our proforma invoice.
- N. NTGAS is not responsible for product defects caused by technical specifications and design requirements of the customer.
- O. No VAT will be applied to invoices issued to third country companies and to EC companies with a valid intracommunity VAT Number.
- P. All disputes related to this Agreement shall be handled by the Courts of Gandia (Valencia).
- Q. This price list comes into force from the date of publication and cancels all previous Price lists.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA NACIONAL

- A. Todos los pedidos se confirmarán por e-mail (a: ventas@ntgas.es), firmando y sellando la factura proforma, aceptando las condiciones de pago, portes y plazo de entrega y confirmando la dirección de entrega indicada en la factura proforma. La validez de la factura proforma será de máximo 30 días. El tipo de gas para productos estándar es gas butano/propano, GLP. Solo en cocinas a medida, se podrá solicitar gas natural.
- B. El precio vigente ofertado se entiende P.V.P. (I.V.A. no incluido) y franco fábrica en Polígono Les Masses, 46725 Ròtova (Valencia), España. Nuevas Técnicas del Gas S.L. (en adelante NTGAS) se reserva el derecho de modificar los precios y las especificaciones del material sin previo aviso. Los portes son pagados a partir de 450€ de base imponible, en península y Baleares, excepto Menorca y Formentera, que tendrán reexpedición. Para Canarias (Gran Canaria y Tenerife), los portes son pagados a partir de 900€.
- Condiciones particulares de transporte: solo se enviarán pedidos a Canarias, Ceuta, Melilla y Andorra a empresas con razón social en esos destinos.
- C. NTGAS no se responsabiliza de los equipos dejados en depósito en nuestro almacén o en el almacén del transportista.
- D. Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador, teniendo que verificarlas en el momento de la entrega. Si hubiera algún tipo de desperfecto, se efectuará la correspondiente reclamación a la agencia de transporte, indicando en el albarán el desperfecto observado. Si no se observa, se pondrá en el albarán "Conforme salvo examen" y si hubiera reclamación posterior deberá formalizarse en las siguientes 24 horas después de la entrega. Cualquier devolución deberá ser previamente autorizada por escrito por NTGAS. NTGAS no admitirá devoluciones de ningún aparato después de 15 días de su envío y estas deberán ir con su embalaje original y no haber sido probadas ni usadas. No se admiten devoluciones de repuestos. Todos los gastos generados, incluidos los portes serán por cuenta del cliente.
- Dirección de entrega: en las facturas proforma aparecerá la dirección de entrega. Una vez confirmada la proforma, se enviará la mercancía a la dirección de entrega que aparece en la proforma, si no hay notificación previa o aviso de cambio de dirección. Si ello conlleva una reexpedición del envío, el cliente se hará cargo de los costes generados.
- E. El período de garantía es de 1 año. Los aparatos serán garantizados contra todo defecto de fabricación. Está garantía cubre la sustitución de piezas defectuosas durante un año, exceptuando componentes eléctricos. No cubre mano de obra, gastos de desplazamiento ni gastos de desmontaje/montaje. NTGAS no se responsabiliza de los posibles daños o perjuicios que pudieran ocasionarse debido a mal uso o mantenimiento incorrecto. Los componentes supuestamente defectuosos para valoración de garantía, o cualquier otro componente, deberán ser devueltos a cargo del cliente.
- F. Todas las empresas Distribuidoras deberán tener su propio servicio técnico o subcontratar un servicio técnico bajo su responsabilidad. NTGAS está a su disposición para informar y facilitar cuantas instrucciones necesiten. Los clientes que tengan comercio "ON-LINE", estarán obligados a tener o subcontratar un Servicio Técnico en la zona de destino del producto para garantizar la puesta en marcha y el servicio Post-Venta.
- G. Descuentos comerciales: NTGAS tiene establecidos unos descuentos para los Distribuidores según el capítulo del catálogo. Los clientes que dispongan de comercio "ON-LINE" aplicarán el descuento máximo autorizado por NTGAS (consultar), ya que los productos de NTGAS requieren de puesta en marcha y servicio post-venta. El incumplimiento de la aplicación del descuento máximo autorizado conllevará penalizaciones.
- H. Plazos de entrega: se indicará el plazo de salida de fábrica, sin contar con el tiempo de transporte, que no depende de NTGAS. Los plazos de entrega de productos estándar contarán desde el día de la firma y sellado de la proforma. Los plazos de entrega de trabajos a medida contarán desde el primer lunes después de la recepción del pago anticipado de confirmación y previa planificación de producción.
- I. Los repuestos en garantía serán enviados previa consulta con fábrica, indicando el número de serie de fabricación del aparato, fotocopia del certificado de conformidad y copia de la factura.
- J. Todos los repuestos y accesorios serán enviados previo pago por anticipado y a portes debidos.
- K. La instalación, conexión, puesta en marcha y servicio post-venta del aparato no son responsabilidad de NTGAS. Deben seguirse las indicaciones de Manual de Instalación, uso y mantenimiento.
- L. La información técnica facilitada (datos, planos, dibujos, etc.) son propiedad de NTGAS y no pueden ser revelados a terceros.
- M. NTGAS no asegura la mercancía contra riesgo de pérdida, robo o daños durante el transporte. El cliente se responsabilizará de asegurar la mercancía.
- N. Las fotos e imágenes no son contractuales.
- O. Las condiciones de pago son las siguientes:
- Primera compra: pago POR ANTICIPADO. Posteriores operaciones: según clasificación de la aseguradora.
 - NTGAS asegura todas sus operaciones por la compañía Coface.
 - Operaciones o clientes no clasificados por la compañía Coface: el pago será al contado por anticipado.
 - Cualquier efecto no atendido a su vencimiento deberá ser liquidado de inmediato. El cliente se hará cargo de todos los gastos generados.
 - Los pedidos de trabajos a medida (no estándar) deberán ser pagados por anticipado (50% a la confirmación y 50% antes de la entrega) para considerarse pedidos en firme o confirmados. No se aceptarán anulaciones de trabajos especiales o a medida una vez se haya iniciado su fabricación.
- P. NTGAS no se responsabiliza de los defectos de producto causados por especificaciones técnicas y de diseño facilitados por el cliente.
- Q. Sobre el precio de tarifa se cargará el IVA correspondiente.
- R. En caso de disputas con clientes finales, será el distribuidor o la empresa on-line, el encargado de solucionarlos con sus clientes.
- S. En caso de litigios, se someten las partes a los tribunales de Gandía (Valencia).
- T. Esta tarifa y condiciones generales entran en vigor desde la fecha de su publicación y anulan todas las anteriores.

ENERO 2022



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

AGRADECIMIENTOS

© Todos los derechos reservados de la información que aparece en este catálogo.

Catálogo NTGAS 2022

Precios válidos salvo error tipográfico. / Prices are valid unless typos.

Este catálogo incluye fotografía de diferentes marcas.
Ese material gráfico es propiedad de dichas marcas.

- Impresión: BlauVerd Impressors
- Diseño, arte y maquetación: ElefantAmbulant | Juan Alonso
- Fotografía NTGAS: Pedro Laporta, LYC Soluciones Digitales
- Fotografía churros, buñuelos,...: Vicente Armijo, churrería Ceres
- Fotografía NTGAS Sports Team: Xavier Franco | Vicent Just Utrilla | Enrique Aracil
- Fotografía eventos NTGAS y portada: Kazados | Sebastián Rodríguez



Nuevas Técnicas del Gas, S.L.
Avda. Les Eres, Parc. 5A
P. I. Les Masses
46725 Ròtova (Valencia) **SPAIN**
Tel: (+34) 962 950 987

info@ntgas.es · www.ntgas.es



