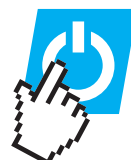
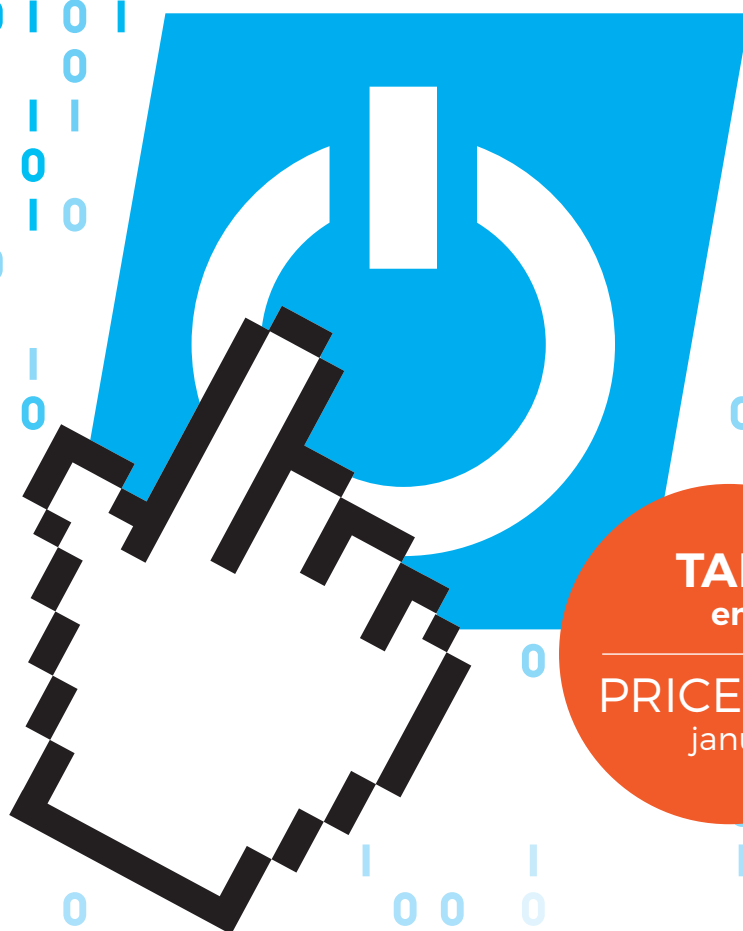


bienvenidos a la digitalización

welcome to the digital world



01

P.21



QUEMADORES PROGRAMABLES, PAELLEROS Y COCINAS A MEDIDA

NTGAS PROGRAMMABLE BURNERS & CUSTOM MADE KITCHENS

- 1.1 PAELLEROS PROGRAMABLES SOBREMESA DIGITALCHEFS**
DigitalChefs programmable tabletop burners
- 1.2 PAELLEROS SOBREMESA + ACC.**
Tabletop burners + Accessories
- 1.3 PAVIMENTOS / MARMITEROS**
Stockpot cookers

02

P.57



ENCASTRES Y BLOQUES DE COCINA A MEDIDA

DROP-IN MODULES & MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

03

P.89



COCINA ASIÁTICA, WOK Y TANDOORI | KEBABS

ASIAN KITCHEN, WOK & TANDOORI | GYRO KEBAB

- 3.1 COCINA WOK ESTÁNDAR SERIE NTGAS**
Standard Wok Stoves NTGAS series
- 3.2 MÓDULOS DE ENCASTRE COCINA WOK**
Drop-in Wok
- 3.3 PLACAS JAPONESAS TEPPANYAKI A GAS Y ELÉCTRICAS**
Gas and Electric Teppanyaki, Japanese hot plate

04

P.121



CHURRERÍA Y FREIDORAS INDUSTRIALES

INDUSTRIAL AND NTGAS FRYERS

05

P.131



HORNOS Y BARBACOAS DE BRASA

CHARCOAL OVENS AND BBQ

- 5.1 HORNOS DE CARBÓN**
Charcoals Ovens
- 5.2 ASADOR DE POLLOS ROTATIVO A BRASA / LEÑA**
Rotating charcoal / wood - fired chicken rotisserie
- 5.3 PARRILLA VASCA**
Basque grill

06

P.143



QUEMADORES DE GAS ALTA PRESIÓN USO INDUSTRIAL Y ACCESORIOS

HIGH PRESSURE BURNERS FOR INDUSTRIAL USE AND ACCESORIES

07

P.147



PRODUCTOS BEELONIA

BEELONIA PRODUCTS

- 7.1 AHUMADORES**
Smoke ovens
- 7.2 CÁMARAS DE SECADO Y COCCIÓN**
Drying & boiling cabinets

08

P.159



LÍNEA MODULAR

MODULAR LINE

1.4	PAELLEROS INTEGRADOS EN MUEBLES DE ACERO + ACC. Burners integrated in stainless steel cabinets + Acc.	1.7	LÍNEA MODULAR DE PAELLEROS NTGAS modular range burners	1.10	INTEGRACIONES CON PAELLEROS NTGAS Integration of burners
1.5	PAELLEROS NTGAS CON HORNOS NTGAS burners with oven	1.8	MÓDULOS DE ENCASTRE PAELLEROS Drop-in burners	1.11	ENCASTRES CON PAELLEROS NTGAS Burners Drop-in
1.6	COCEDERO DE MARISCO / VERDURAS Seafood & vegetable cookers	1.9	COCINAS A MEDIDA CON PAELLEROS NTGAS Made to measure kitchens + NTGAS burners	1.12	PAELLAS VALENCIANAS Paella Pans

2.1	MÓDULOS DE ENCASTRE Drop-In
2.2	BLOQUES DE COCINA A MEDIDA, SOLDADAS O DE ENCASTRE Customized kitchen blocks, welded or drop-in

3.4	HORNO DE PATO LAQUEADO Peking Duck oven	3.7	COCINA WOK ESTÁNDAR SERIE TK Standard Wok stoves TK series	3.10	COCINA WOK A MEDIDA Made to measure Wok stoves
3.5	WOK SOBREMESA Tabletop Wok	3.8	HORNOS TANDOORI Tandoori ovens		
3.6	VAPORIZADORA DIM SUM Dim Sum steamer	3.9	KEBAB Y ACCESORIOS Gyro Kebab & Accessories		

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

5.4	PARRILLA VASCA BUILT-IN Built-in Basque grill	5.7	ROBATA DE BRASA Charcoal robata	5.9	BARBACOA DE BRASA ENCASTRABLE Drop-in charcoal BBQ
5.5	PARRILLA VASCA CON HOGUERA Basque grill with firepit	5.8	ACCESORIOS PARA HORNOS Y DEMÁS PRODUCTOS CON BRASA Accessories for ovens and other charcoal products	5.10	BARBACOA DE BRASA EN NEUTRO Charcoal BBQ in neutral element
5.6	CHURRASCO A BRASA Churrasco charcoal grill				

6.1	QUEMADORES AP CON BOCAS Y ACODADO AP cilinder burners and straight 90° burners
6.2	ACCESORIOS INTALACIÓN DE GAS Gas installation accessories

7.3	BARBACOAS CIRCULARES Y ESPETEROS PROFESIONAL Circular and professional barbecues, Fish Skewer
------------	---

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		



- 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 PROGRAMABLES, PAELLEROS Y COCINAS A MEDIDA

NTGAS PROGRAMMABLE BURNERS
& CUSTOM MADE KITCHENS

21

I.1	PAELLEROS PROGRAMABLES DE SOBREMESA DIGITALCHEFS DigitalChefs programmable tabletop burners	22 / 29
I.2	PAELLEROS SOBREMESA + ACCESORIOS Tabletop burners + Accessories	30 / 36
I.3	PAVIMENTOS / MARMITEROS Stockpot cookers	37
I.4	PAELLEROS INTEGRADOS EN MUEBLES DE ACERO + ACCESORIOS Burners integrated in stainless steel cabinets + Accessories	38 / 39
I.5	PAELLEROS NTGAS CON HORNOS NTGAS burners with oven	40
I.6	COCEDERO DE MARISCO / VERDURAS Seafood & vegetable cookers	41
I.7	LÍNEA MODULAR DE PAELLEROS NTGAS modular range burners	42 / 43
I.8	MÓDULOS DE ENCASTRE PAELLEROS Drop-in burners	44 / 45
I.9	COCINAS A MEDIDA CON PAELLEROS NTGAS Made to measure kitchens with NTGAS burners	46 / 49
I.10	INTEGRACIONES CON PAELLEROS NTGAS Integration of burners	50 / 51
I.11	ENCASTRES CON PAELLEROS NTGAS Burners Drop-in	52 / 53
I.12	PAELLAS VALENCIANAS Paella Pans	54



PYME INNOVADORA

Valido hasta el 24 de mayo de 2021





eHQ04



Producto disponible a la venta solo en distribuidores oficiales DigitalChefs by NTGAS.
Consulte la red de venta DigitalChefs Official Dealer.
Consulte las opciones de formación y consultoría por Óptima Chef.
Producto no disponible en venta online.

Product available only at official DigitalChefs distributors by NTGAS.
Consult our sales network of DigitalChefs Official Dealers.
Consult the options for training and consultancy by Óptima Chef.
Product not online available.

NOVEDAD
NEW

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y VENTAJAS

HOMOLOGACIÓN CE
Multigas: Gas natural o Butano/Propano (GLP).
Para uso interior y colectivo.
Acabado en fundición GG20 y pintura negra anticalórica.
Monobloque sin juntas, no hay fugas y menos mantenimiento.
Combustión en línea, sin pivotes mayor durabilidad.
Válvula de seguridad.
Nivelador de patas.
Entrada de gas reversible.
Sistema IDG Patented (diseño industrial protegido EUIPO)
Programable con APP.
Uso manual y automático.
Sistema electrónico resistente a altas temperaturas.
Paravientos concentrador de calor.

TECHNICAL CHARACTERISTICS & ADVANTAGES

EC APPROVAL
Multigas: Natural (methane) or Butane/Propane (LPG).
Indoor and collective use.
Made of laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.
Jointless monoblocks, no leaks, less maintenance.
Line combustion, safety valve, higher durability.
Leg leveler.
Reversible gas entrance.
IDG patented system.
Programable by APP.
Manual and automatic use.
Electronic system, resists high temperature.
Windscreen, heat concentrator.

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	Peso (Kg) Weight (kg)	P.V.P.
NTGAS eHQ04	780 x 505 x 230	11,5	250	1	630 g/h	1.06 m ³ /h	24	2574 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

* Compatible con P31, P31 PLUS, HQ04 y HQ04 PLUS / * Compatible with P31, P31 PLUS, HQ04 and HQ04 PLUS



Reductor cazuelas* /
Casserole reducer*
P.V.P. 43 €



eP31



01

QUEMADORES PROGRAMABLES, PAELLEROS Y COCINAS A MEDIDA
/ NTGAS PROGRAMABLE BURNERS & CUSTOM MADE KITCHENS



Producto disponible a la venta solo en distribuidores oficiales DigitalChefs by NTGAS.
Consulte la red de venta DigitalChefs Official Dealer.
Consulte las opciones de formación y consultoría por Óptima Chef.
Producto no disponible en venta online.

Product available only at official DigitalChefs distributors by NTGAS.
Consult our sales network of DigitalChefs Official Dealers.
Consult the options for training and consultancy by Óptima Chef.
Product not online available.

NOVEDAD
NEW

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y VENTAJAS

HOMOLOGACIÓN CE
Multigas: Gas natural o Butano/Propano (GLP).
Para uso interior y colectivo.
Acabado en fundición GG20 y pintura negra anticalórica.
Monobloque sin juntas, no hay fugas y menos mantenimiento.
Combustión en línea, sin pivotes mayor durabilidad.
Válvula de seguridad.
Nivelador de patas.
Entrada de gas reversible.
Sistema IDG Patentado (diseño industrial protegido EUIPO)
Programable con APP.
Uso manual y automático.
Sistema electrónico resistente a altas temperaturas.
Paravientos concentrador de calor.

TECHNICAL CHARACTERISTICS & ADVANTAGES

EC APPROVAL
Multigas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).
Indoor and collective use.
Made of laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.
Jointless monoblocks, no leaks, less maintenance.
Line combustion, safety valve, higher durability.
Leg leveler.
Reversible gas entrance.
IDG patented system.
Programable by APP.
Manual and automatic use.
Electronic system, resists high temperature.
Windscreen, heat concentrator.

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	Peso (Kg) Weight (kg)	P.V.P.
NTGAS eP31	930 x 605 x 210	27	Ext. 450 / Int. 230	2	1740 g/h	2.83 m ³ /h	43	3630 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

* Compatible con P31, P31 PLUS, HQ04 y HQ04 PLUS / * Compatible with P31, P31 PLUS, HQ04 and HQ04 PLUS



Reductor cazuelas* /
Casserole reducer*
P.V.P. 43 €

HQ04



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y VENTAJAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS & ADVANTAGES

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	φ Corona (mm) Ring φ (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 m ³ /h	585 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

* Compatible con eP31, P31 PLUS, eHQ04 y HQ04 PLUS / * Compatible with eP31, P31 PLUS, eHQ04 and HQ04 PLUS



Chispero HQ04 /
HQ04 Lighter
P.V.P. 154 €



Paravientos HQ04 /
HQ04 windscreen
P.V.P. 255 €



Nivelador de patas* /
Leg leveler*
P.V.P. 189 €



Reductor cazuelas* /
Casserole reducer*
P.V.P. 43 €



Wok (solo HQ04) /
Wok (only for HQ04)
P.V.P. 1075 €

P31



01

QUEMADORES PROGRAMABLES, PAELLEROS Y COCINAS A MEDIDA
/ NTGAS PROGRAMABLE BURNERS & CUSTOM MADE KITCHENS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y VENTAJAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS & ADVANTAGES

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	φ Coronas (mm) Ring φ (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 m ³ /h	1120 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

* Compatible con eP31, P31 PLUS, eHQ04 y HQ04 PLUS / * Compatible with eP31, P31 PLUS, eHQ04 and HQ04 PLUS



Chispero / Lighter

P.V.P. 190 €



Paravientos P31 /
P31 windscreen

P.V.P. 295 €



Nivelador de patas* /
Leg leveler*

P.V.P. 189 €



Reductor cazuelas* /
Casserole reducer*

P.V.P. 43 €

HQ04 PLUS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y VENTAJAS

HOMOLOGACIÓN CE

Protector paraviento en acero inox.**Nivelador de patas y chispero.****Multigas, GLP o gas natural.**

Para uso interior y colectivo.

Acabado en fundición GG20 y pintura negra anticalórica.

Monobloque sin juntas, no hay fugas y menos mantenimiento.**Combustión en línea, sin pivotes mayor durabilidad.****Válvula de seguridad y termopar.****Entrada de gas reversible.****Protector de piloto antiderrames.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS & ADVANTAGES

EC APPROVAL

Stainless steel windscreen.**Leg leveler and lighter.****Multigas: LPG (butane/propane) or natural gas (methane).**

Indoor and collective use.

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

Jointless monoblocks, no leaks, less maintenance.**Line combustion, safety valve and thermocouple, higher durability.****Reversible gas entrance.****Anti-spillover pilot protector.**

Modelo Model	L x An x Alt. (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Corona (mm) Ring Ø (mm)	Válvulas Valves	Consumo GLP LPG Consumption	Consumo GN NG Consumption	P.V.P.
NTGAS HQ04 PLUS	630 x 410 x 260	11,5	250	1	630 g/h	1.06 m ³ /h	1030 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

* Compatible con eP31, P31, eHQ04 y HQ04 / * Compatible with eP31, P31, eHQ04 and HQ04



Reductor cazuelas* /
Casserole reducer*
P.V.P. 43 €

P31 PLUS



01



QUEMADORES PROGRAMABLES, PAELLEROS Y COCINAS A MEDIDA
/ NTGAS PROGRAMABLE BURNERS & CUSTOM MADE KITCHENS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y VENTAJAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS & ADVANTAGES

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	φ Coronas (mm) Ring φ (mm)	Válvulas Valves	Consumo GLP LPG Consumption	Consumo GN NG Consumption	P.V.P.
NTGAS P31 PLUS	870 x 590 x 260	27	Ext. 450 / Int. 230	2	1740 g/h	2.83 m ³ /h	1610 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

* Compatible con eP31, P31, eHQ04 y HQ04 / * Compatible with eP31, P31, eHQ04 and HQ04



Reductor cazuelas* /
Casserole reducer*
P.V.P. 43 €

LOS ACCESORIOS PARA LOS QUEMADORES NTGAS QUE ESTABAS ESPERANDO

NUESTROS PAELLEROS NTGAS DE SIEMPRE MEJORADOS

THE NTGAS BURNER ACCESSORIES YOU HAVE BEEN WAITING FOR OUR TRADITIONAL BURNERS IMPROVED

1

Protector paraviento.
Windscreen.

2

Nivelador del quemador.
Burner leveler.

3

Chispero.
Lighter.

4

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

5

Reductor de cazuelas.
Casserole reducer.

2





BBQ-HQ04*



PL-HQ04*



BBQ-P31*



PL-P31*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

*** HQ04 & p31 burner not included**

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

Griddle support with 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*	500 x 500 x 400	NTGAS-HQ04	Barbacoa / Barbecue	839 €
PL-HQ04*	500 x 500 x 400	NTGAS-HQ04	Plancha / Grill	693 €
BBQ-P31*	700 x 700 x 400	NTGAS-P31	Barbacoa / Barbecue	1049 €
PL-P31*	700 x 700 x 400	NTGAS-P31	Plancha / Grill	1006 €
KIT BBQ/PL-HQ04*	500 x 500 x 400	NTGAS-HQ04	Barbacoa-Plancha / Barbecue-Grill	1122 €
KIT BBQ/PL-P31*	700 x 700 x 400	NTGAS-P31	Barbacoa-Plancha / Barbecue-Grill	1439 €

PAV/01-1H-A



PAV/01-1H-T



PAV/01-1P-A



PAV/01-1P-T



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Rings ø (mm)	Válvulas Valves	P.V.P.
PAV/01-1P-A	NTGAS P31	800 x 900 x 550	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2436 €
PAV/01-1P-T	NTGAS P31	800 x 900 x 550	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2962 €
PAV/01-1H-A	NTGAS HQ04	600 x 700 x 550	11,5	250	1	1837 €
PAV/01-1H-T	NTGAS HQ04	600 x 700 x 550	11,5	250	1	2387 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Chispero / Lighter
P.V.P. 154 € | 190 €

MOB/01-1P-A



MOB/01-1P-T



MOB/01-1H-A



MOB/01-1H-T


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ESTRUCTURA SOLDADA PARA MAYOR DURABILIDAD.
- CALIDAD SUPERIOR.

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- WELDED STRUCTURE FOR GREATER DURABILITY.
- SUPERIOR QUALITY.

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

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	φ Coronas (mm) Rings φ (mm)	Válvulas Valves	P.V.P.
MOB/01-1P-A	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2632 €
MOB/01-1P-T	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2962 €
MOB/01-1H-A	NTGAS HQ04	600 x 700 x 850	11,5	250	1	2053 €
MOB/01-1H-T	NTGAS HQ04	600 x 700 x 850	11,5	250	1	2489 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Chispero / Lighter
 P.V.P. 154 € | 190 €

BBQ-HQ04M

P.V.P. 839 €


BBQ-P31M

P.V.P. 999 €

MOB/02-2P-A



MOB/02-2P-T



MOB/02-2H-A



MOB/02-2H-T



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ESTRUCTURA SOLDADA PARA MAYOR DURABILIDAD.
- CALIDAD SUPERIOR.

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- WELDED STRUCTURE FOR GREATER DURABILITY.
- SUPERIOR QUALITY.

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

Modelo Model	Quegador 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/02-2P-A	NTGAS P31	1600 x 900 x 850	2 x 27	Ext. 450 / Int. 230	4	4680 €
MOB/02-2P-T	NTGAS P31	1600 x 900 x 850	2 x 27	Ext. 450 / Int. 230	4	4997 €
MOB/02-2H-A	NTGAS HQ04	1200 x 700 x 850	2 x 11,5	250	2	3580 €
MOB/02-2H-T	NTGAS HQ04	1200 x 700 x 850	2 x 11,5	250	2	3762 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Chispero / Lighter
P.V.P. 154 € | 190 €



BBQ-HQ04M

P.V.P. 839 €



BBQ-P31M

P.V.P. 999 €

MOB/02-1P1H-T+F

COCINA CON BAJO REFRIGERADO
KITCHEN WITH REFRIGERATED COUNTER

* Consultar opciones y modelos
* Consult options and models

MOB/01-1P-T+F 900



MOB/01-1P-T+F 700



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ESTRUCTURA SOLDADA PARA MAYOR DURABILIDAD.
- CALIDAD SUPERIOR.

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- WELDED STRUCTURE FOR GREATER DURABILITY.
- SUPERIOR QUALITY.

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

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Dim interior Interior dim.	Potencia (kW) Power (kW)	Potencia horno (kW) Oven power (kW)	Válvulas Valves	P.V.P.
MOB/02-1P1H-T+F	NTGAS P31 +HQ04	1200 x 900 x 900	940 x 740 x 315	1 x 27 + 1 x 11,5	14	3	10221 €
MOB/01-1P-T+F 900	NTGAS P31	800 x 900 x 900	540 x 740 x 315	1 x 27	8	2	6778 €
MOB/01-1P-T+F 700	NTGAS P31	800 x 750 x 900	540 x 590 x 315	1 x 27	7,5	2	6633 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Chispero / Lighter
P.V.P. 154 € | 190 €

CM14 / CM21

DESPIECE CM14 / CM21
COMPONENTS CM14 / CM21

01



CMOC



PAV-CM14 / PAV-CM21

QUEMADORES PROGRAMABLES, PAELLEROS Y COCINAS A MEDIDA
/ NTGAS PROGRAMABLE BURNERS & CUSTOM MADE KITCHENS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ESTRUCTURA CON TORNILLOS.
- CALIDAD SUPERIOR.

El Conjunto CM14 o CM21 es un cocedero de marisco NTGAS, una solución económica tanto para la cocción de marisco como de verduras. De fácil manejo y mantenimiento, incluye una olla de 40 l. con rebose y una cesta inox perforada. Estructura en acero inoxidable AISI- 304

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- STRUCTURE WITH SCREWS.
- SUPERIOR QUALITY.

NTGAS seafood stockpot set CM-40 is a cheap solution both for cooking seafood and vegetables. Easy to use and maintain. Contains stockpot 40 l. with overflow and perforated stainless steel basket. Stainless steel AISI-304 structure.

Modelo Model	Quegador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Válvulas Valves	P.V.P.
CM14 / CM21	C / V	500 x 500 x 500	Elegir / Choose	1	2265 €
PAV-CM14 / PAV-CM21	C / V	500 x 500 x 500	Elegir / Choose	1	1765 €
CMOC	---	Ø40 / 45 L	--	--	1081 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Chispero / Lighter
P.V.P. 154 €

OPCIONES DE QUEMADOR / BURNER OPTIONS



C 14 kW

V 21 kW

NT7 / HQ0471BB



NT7 / HQ0471BA



NT7 / P3172BB



NT7 / P3172BA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	ø Coronas (mm) Rings ø (mm)	Válvulas Valves	P.V.P.
NT7/HQ0471BB	NTGAS HQ04	400 x 730 x 270	11,5	250	1	2633 €
NT7/HQ0471BA	NTGAS HQ04	400 x 730 x 850	11,5	250	1	3041 €
NT7/P3172BB	NTGAS P31	800 x 730 x 270	27	Ext. 450 / Int. 230	2	3134 €
NT7/P3172BA	NTGAS P31	800 x 730 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	3492 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Puerta / Door
P.V.P. A consultar

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.)	φ Coronas (mm) Rings φ (mm)	Válvulas Valves	P.V.P.
NT9/HQ0492BB	NTGAS HQ04	400 x 900 x 230	11,5	250	1	2779 €
NT9/HQ0492BA	NTGAS HQ04	400 x 900 x 850	11,5	250	1	3055 €
NT9/P3194BB	NTGAS P31	800 x 900 x 230	27	Ext. 450 / Int. 230	2	3274 €
NT9/P3194BA	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	3693 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Puerta / Door
P.V.P. A consultar

QUEMADORES DE ENCASTRE

NTGAS REVOLUCIONA LAS COCINAS PROFESIONALES

EFICIENCIA, POTENCIA Y CALIDAD OPTIMIZANDO EL ESPACIO

DROPIN BURNERS

NTGAS REVOLUTS PROFESSIONAL KITCHENS

EFFICIENCY, POWER AND QUALITY OPTIMIZING SPACE



1

Flexibilidad y personalización, maximiza el uso del espacio disponible.
Flexibility and personalization maximizes the use of available space.

2

Calidad y durabilidad reconocida, equipos robustos y duraderos.
Renowned quality and durability, robust and long-lasting.

3

Acceso sencillo, facilitando las tareas de limpieza y mantenimiento regular.
Easy access to facilitate regular cleaning and maintenance tasks.

ME/01-1P-SA



ME/01-1P-CA



ME/01-1H-SA



ME/01-1EH-CA



A la venta solo en distribuidores oficiales DigitalChefs by NTGAS.
For sale only at official DigitalChefs by NTGAS distributors.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-in hole	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Rings Ø (mm)	Válvulas Valves	P.V.P.
ME/01-1H-SA	NTGAS HQ04	535 x 535 x 180	470 x 470	11,5	250	1	2357 €
ME/01-1H-CA	NTGAS HQ04	535 x 535 x 180	470 x 470	11,5	250	1	2875 €
ME/01-1P-SA	NTGAS P31	765 x 765 x 200	670 x 670	27	Ext. 450 / Int. 230	2	3265 €
ME/01-1P-CA	NTGAS P31	765 x 765 x 200	670 x 670	27	Ext. 450 / Int. 230	2	3380 €
ME/01-1EH-SA	NTGAS HQ04	535 x 535 x 180	470 x 470	11,5	250	1	4377 €
ME/01-1EH-CA	NTGAS HQ04	535 x 535 x 180	470 x 470	11,5	250	1	4895 €
ME/01-1EP-SA	NTGAS P31	765 x 765 x 200	670 x 670	27	Ext. 450 / Int. 230	2	5830 €
ME/01-1EP-CA	NTGAS P31	765 x 765 x 200	670 x 670	27	Ext. 450 / Int. 230	2	5945 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Chispero / Lighter
P.V.P. 154 € | 190 €

PAPUL50



PAESM50



PAPUL90



PAESM90



Modelo Model	Uds. Pack	Material Material	Gas/Leña/Horno Gas/Wood/Oven	φ (mm)	Raciones Por- tions	Lavavajillas Potwashers	P.V.P.
PAPUL30	6	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	30	4	NO	10 €
PAPUL40	6	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	40	9	NO	16 €
PAPUL50	4	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	50	14	NO	24 €
PAPUL60	4	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	60	19	NO	47 €
PAPUL70	1	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	70	25	NO	83 €
PAPUL80	1	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	80	40	NO	114 €
PAPUL90	1	Acero Pulido / Polished Steel	SI-SI-NO / YES-YES-NO	90	50	NO	159 €
PAESM30	6	Ac. Esmaltado / Enameled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	30	4	SI	17 €
PAESM40	6	Ac. Esmaltado / Enameled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	40	9	SI	28 €
PAESM50	4	Ac. Esmaltado / Enameled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	50	14	SI	43 €
PAESM60	4	Ac. Esmaltado / Enameled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	60	19	SI	67 €
PAESM70	1	Ac. Esmaltado / Enameled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	70	25	SI	127 €
PAESM80	1	Ac. Esmaltado / Enameled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	80	40	SI	166 €
PAESM90	1	Ac. Esmaltado / Enameled Steel	SI-SI-SI / YES-YES-YES	90	50	SI	224 €

QUEMADORES NTGAS PREMIUM, LOS FAVORITOS INDISCUTIBLES DE LOS CHEFS PROFESIONALES

CONTROL TOTAL DE LA LLAMA,
REPLICANDO LA POTENCIA DE COCINAR CON LEÑA

NTGAS PREMIUM BURNERS, INDISPUTABLE FAVORITES OF PROFESSIONAL CHEFS

TOTAL CONTROL OF THE FLAME,
REPLICATING THE POWER OF COOKING ON WOODFIRE



Intgas



· 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.

ENCASTRES Y BLOQUES DE COCINA A MEDIDA

DROP-IN MODULES &
MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

57

2.1	MÓDULOS DE ENCASTRE Drop-in modules	58 / 75
2.1.1	PAELLEROS A GAS ENCASTRABLES Drop-in Gas Burner	p. 58
2.1.2	COCINA GAS ENCASTRABLE CON O SIN AGUA Drop-in standard burner, with or without water	p. 59
2.1.3	COCINA GAS ENCASTRABLE ENCIMERA LISA Drop-in Gas Ranges	p. 60
2.1.4	PLACA INDUCCIÓN ENCASTRABLE Drop-in induction	p. 61
2.1.5	QUEMADOR WOK A GAS ENCASTRABLE Drop-in Wok Burner	p. 62 - 63
2.1.6	FREIDORAS GAS ENCASTRABLES Drop-in Gas Fryers	p. 64
2.1.7	FREIDORAS ELÉCTRICAS ENCASTRABLES Drop-in Electric Fryers	p. 65
2.1.8	FRY-TOP GAS ENCASTRABLE Drop-in Gas Griddle Plate	p. 66
2.1.9	FRY-TOP ELÉCTRICOS ENCASTRABLE Drop-in Electric Griddle Plate	p. 67
2.1.10	TEPPANYAKI GAS ENCASTRABLE Drop-in Gas Teppanyaki	p. 68
2.1.11	TEPPANYAKI ELÉCTRICO ENCASTRABLE Drop-in Electric Teppanyaki	p. 69
2.1.12	PLACA RADIANTE ENCASTRABLE GAS O ELÉCTRICA Gas or Electrical Drop-In Boiling Top	p. 70
2.1.13	VAPORIZADOR DIM SUM ENCASTRABLE Drop-in Dim sum Steamer	p. 71
2.1.14	CUECE PASTA GAS O ELÉCTRICO ENCASTRABLE Gas or Electrical Drop-in Pasta Cooker	p. 72 - 73
2.1.15	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO ENCASTRABLE Drop-in electric Bain-Marie Cooker	p. 73
2.1.16	BBQ GAS PIEDRA LAVA O ELÉCTRICA ENCASTRABLE Gas Lava Stone or Electrical Drop-in BBQ	p. 74
2.1.17	BBQ CARBÓN ENCASTRABLE Drop-in Charcoal BBQ	p. 75
2.2	BLOQUES DE COCINA A MEDIDA, SOLDADAS O DE ENCASTRE Customized kitchen blocks, welded or Drop-in	76 / 87



PYME INNOVADORA
Válido hasta el 24 de mayo de 2027



ME/01-1P-SA



ME/01-1P-CA



ME/01-1H-SA



ME/01-1EH-CA



A la venta solo en distribuidores oficiales DigitalChefs by NTGAS.
For sale only at official DigitalChefs by NTGAS distributors.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-in hole	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Rings ø (mm)	Válvulas Valves	P.V.P.
ME/01-1H-SA	NTGAS HQ04	535 x 535 x 180	470 x 470	11,5	250	1	2357 €
ME/01-1H-CA	NTGAS HQ04	535 x 535 x 180	470 x 470	11,5	250	1	2875 €
ME/01-1P-SA	NTGAS P31	765 x 765 x 200	670 x 670	27	Ext. 450 / Int. 230	2	3265 €
ME/01-1P-CA	NTGAS P31	765 x 765 x 200	670 x 670	27	Ext. 450 / Int. 230	2	3380 €
ME/01-1EH-SA	NTGAS HQ04	535 x 535 x 180	470 x 470	11,5	250	1	4377 €
ME/01-1EH-CA	NTGAS HQ04	535 x 535 x 180	470 x 470	11,5	250	1	4895 €
ME/01-1EP-SA	NTGAS P31	765 x 765 x 200	670 x 670	27	Ext. 450 / Int. 230	2	5830 €
ME/01-1EP-CA	NTGAS P31	765 x 765 x 200	670 x 670	27	Ext. 450 / Int. 230	2	5945 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Chispero / Lighter
P.V.P. 154 € | 190 €

FUEGO EUROPEO EUROPEAN COOKER

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

2.1.2

MÓDULOS DE ENCASTRE
Drop-in

2.1

ME/01-1N-SA



ME/02-2S-CA



ME/03-3S-CA



ME/04-2N2S-CA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Realiza la combinación de quemadores que más se ajuste a tus necesidades / Make your own burners composition adjusted to your needs
Consúltanos / Consult us

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	P.V.P.
ME/01-1N-SA	400 x 350 x 170	340 x 280	7,5	1 x 7,5	Natural / GLP-LPG	1818 €
ME/01-1N-CA	400 x 350 x 170	340 x 280	7,5	1 x 7,5	Natural / GLP-LPG	1939 €
ME/02-1N1S-SA	400 x 700 x 170	340 x 635	12,5	1 x 7,5/1 x 5	Natural / GLP-LPG	2259 €
ME/02-1N1S-CA	400 x 700 x 170	340 x 635	12,5	1 x 7,5/1 x 5	Natural / GLP-LPG	2367 €
ME/03-3N-SA	1200 x 400 x 170	1140 x 340	22,5	3 x 7,5	Natural / GLP-LPG	2709 €
ME/03-3N-CA	1200 x 400 x 170	1140 x 340	22,5	3 x 7,5	Natural / GLP-LPG	2819 €
ME/04-2N2S-SA	800 x 700 x 170	740 x 640	25	2 x 7,5/2 x 5	Natural / GLP-LPG	3130 €
ME/04-2N2S-CA	800 x 700 x 170	740 x 640	25	2 x 7,5/2 x 5	Natural / GLP-LPG	3240 €

OPCIONES DE QUEMADOR / BURNER OPTIONS



S 5 kW

N 7,5 kW

Intgas

ENCASTRES Y BLOQUES DE COCINA A MEDIDA
/ DROP-IN MODULES & MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

02

ME/01-1S-L



ME/02-1N1S-L



ME/03-3N-L



ME/04-2N2S-L



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Realiza la combinación de quemadores que más se ajuste a tus necesidades / Make your own burners composition adjusted to your needs
Consúltanos / Consult us

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	P.V.P.
ME/01-1N-L	400 x 350 x 260	340 x 290	7,5	1 x 7,5	Natural / GLP-LPG	1818 €
ME/02-1N1S-L	400 x 700 x 260	340 x 635	12,5	1 x 7,5/1 x 5	Natural / GLP-LPG	2259 €
ME/03-3N-L	1200 x 350 x 260	1110 x 290	22,5	3 x 7,5	Natural / GLP-LPG	2709 €
ME/04-2N2S-L	800 x 700 x 260	740 x 640	25	2 x 7,5/2 x 5	Natural / GLP-LPG	2943 €

OPCIONES DE QUEMADOR / BURNER OPTIONS



ME/01-IND_L35



ME/01-IND_W35



02

ENCASTRES Y BLOQUES DE COCINA A MEDIDA
/ DROP-IN MODULES & MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Inducción profesional de alto rendimiento.
No desperdicia calor y no genera CO₂.
Sistema rápido de cocción.
Rápida detección del recipiente.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

High performance profesional induction.
No heat waste. Does not generate CO₂.
Fast cooking system.
Quick recipient detection.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Quemadores Burners	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-IND_L35	370 x 297	361 x 288	3,5	Ø 24	-	I+N 230V	2457 €
ME/01-IND_W35	400 x 400 x 155	370 x 370	3,5	Ø 28,5	-	I+N 230V	2895 €

ME/01-1C-WA



ME/01-1C-WS



ME/01-1V-WS



ME/01-1F-WA



AIRE (CON MOTOR)
HACE RUIDO,
SOLO MÁX. POTENCIA

FORCED AIR
NOISY, MAX.
POWER ONLY



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Quemadores Burners	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-1C-WS	545 x 555 x 275	470 x 470	14	1 x 14	Natural / GLP-LPG	-	2746 €
ME/01-1V-WS	545 x 555 x 275	470 x 470	21	1 x 21	Natural / GLP-LPG	-	2746 €
ME/01-1F-WS	545 x 555 x 400	470 x 470	22	1 x 22	Natural / GLP-LPG	-	3199 €
ME/01-1C-WA	545 x 555 x 275	470 x 470	14	1 x 14	Natural / GLP-LPG	-	3284 €
ME/01-1V-WA	545 x 555 x 275	470 x 470	21	1 x 21	Natural / GLP-LPG	-	3284 €
ME/01-1F-WA	545 x 555 x 400	470 x 470	22	1 x 22	Natural / GLP-LPG	-	3789 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Aro cazuela plana /
Flat casserole ring
P.V.P. 122 €

ME/01-1C-WL



ME/01-1V-WL



ME/01-1F-WL



AIRE (CON MOTOR)
HACE RUIDO,
SOLO MÁX. POTENCIA

FORCED AIR
NOISY, MAX.
POWER ONLY



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Quemadores Burners	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-1C-WL	550 x 550 x 270	460 x 460	14	1 x 14	Natural / GLP-LPG	-	2399 €
ME/01-1V-WL	550 x 550 x 270	460 x 460	21	1 x 21	Natural / GLP-LPG	-	2399 €
ME/01-1F-WL	550 x 550 x 400	460 x 460	22	1 x 22	Natural / GLP-LPG	-	2984 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Aro cazuela plana /
Flat casserole ring
P.V.P. 122 €

ME/02-FLG2V13



ME/01-FLG1V17



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

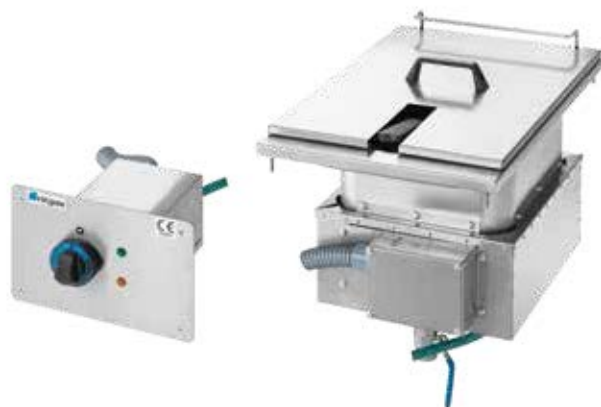
Estructura en acero inoxidable.
Plano superior estampado y con borde contra derrames.
Freidoras a gas con quemadores de potencia elevada.
Panel de mandos móvil.
Se fija a la encimera mediante pernos M6.
Incluye cestas y cajón recoge aceite.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW) Power (kW)	Capacidad Capacity	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-FLG1V13	400 x 700	340 x 640	11,2	1 x 13	Natural / GLP-LPG	-	4430 €
ME/01-FLG1V17	400 x 700 x 560	340 x 640	16,5	1 x 17	Natural / GLP-LPG	-	4920 €
ME/02-FLG2V13	800 x 700 x 560	2 x (340 x 640)	22,4	2 x 13	Natural / GLP-LPG	-	7385 €
ME/02-FLG2V17	800 x 700	2 x (340 x 640)	33,0	2 x 17	Natural / GLP-LPG	-	8326 €

ME/01-FRE1V17



ME/02-FRE2V17



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Capacidad (l) Capacity (l)	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-FRE1V17	400 x 610 x 326	330 x 550	13,5	1 x 17	--	III+N 400V	3713 €
ME/02-FRE2V8	400 x 610 x 326	375 x 550	2 x 7	2 x 8	--	III+N 400V	4695 €
ME/02-FRE2V17	800 x 610 x 333	730 x 550	2 x 13,5	2 x 17	--	III+N 400V	5511 €

ME/01-KTG1LC



ME/02-KTG2LC



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Gas	P.V.P.
ME/01-KTG1LC	400 x 700 x 290	375 x 665	6	Natural / GLP-LPG	3055 €
ME/01-KTG1RC	400 x 700 x 290	375 x 665	6	Natural / GLP-LPG	3197 €
ME/02-KTG2LC	800 x 700 x 290	775 x 665	12	Natural / GLP-LPG	4242 €
ME/02-KTG2RC	800 x 700 x 290	775 x 665	12	Natural / GLP-LPG	4525 €

Bajo pedido fry-top medio lisa-medio ranurada / On-demand fry-top half smooth-half grooved

ME/01-KTE1LC



ME/02-KTE2LC



02

ENCASTRES Y BLOQUES DE COCINA A MEDIDA
/ DROP-IN MODULES & MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-KTE1LC	400 x 650 x 290	375 x 620	5,4	III+N 400V	3158 €
ME/01-KTE1RC	400 x 650 x 290	375 x 620	5,4	III+N 400V	3317 €
ME/02-KTE2LC	800 x 650 x 290	775 x 620	10,8	III+N 400V	4385 €
ME/02-KTE2RC	800 x 650 x 290	775 x 620	10,8	III+N 400V	4657 €

Bajo pedido fry-top medio lisa-medio ranurada / On-demand fry-top half smooth-half grooved

ME/01-TEPP600G


NOVEDAD
NEW

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Encastre Drop-In	Distribución quemadores Burner distribution	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Válvulas Valves	P.V.P.
ME/01-TEPP600G	600 x 750 x 240	560 x 720		1 x 6	1	4517 €
ME/01-TEPP900G	900 x 750 x 240	860 x 720		1 x 6	1	4736 €
ME/02-TEPP900G	900 x 750 x 240	860 x 720		2 x 6	2	5916 €
ME/02-TEPP1200G	1200 x 750 x 240	1160 x 720		2 x 6	2	6124 €
ME/02-TEPP1500G	1500 x 750 x 240	1460 x 720		2 x 6	2	6429 €
ME/03-TEPP1200G	1200 x 750 x 240	1160 x 720		3 x 6	3	7133 €
ME/03-TEPP1500G	1500 x 750 x 240	1460 x 720		3 x 6	3	7422 €
ME/04-TEPP1800G	1800 x 750 x 240	1760 x 720		4 x 6	4	A consultar

ME/02-TEPP1200E



02

 ENCASTRES Y BLOQUES DE COCINA A MEDIDA
 / DROP-IN MODULES & MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

NOVEDAD
NEW

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Encastre Drop-In	Distribución resistencias Heating element distribution	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-TEPP600E	600 x 700 x 240	560 x 655		1 x 5,4	III+N 400V	4529 €
ME/01-TEPP900E	900 x 700 x 240	860 x 655		1 x 5,4	III+N 400V	4793 €
ME/02-TEPP900E	900 x 700 x 240	860 x 655		2 x 5,4	III+N 400V	6322 €
ME/02-TEPP1200E	1200 x 700 x 240	1160 x 655		2 x 5,4	III+N 400V	6563 €
ME/02-TEPP1500E	1500 x 700 x 240	1460 x 655		2 x 5,4	III+N 400V	6848 €
ME/03-TEPP1200E	1200 x 700 x 240	1160 x 655		3 x 5,4	III+N 400V	8228 €
ME/03-TEPP1500E	1500 x 700 x 240	1460 x 655		3 x 5,4	III+N 400V	8832 €
ME/04-TEPP1800E	1800 x 700 x 240	1760 x 655		4 x 5,4	III+N 400V	A consultar

ME/01-PRG



ME/02-PRG



ME/02-PRE



ME/04-PRE



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-PRG	400 x 700 x 310	310 x 505	6	Natural / GLP-LPG	-	3242 €
ME/02-PRG	795 x 695 x 300	720 x 505	10,4	Natural / GLP-LPG	-	4995 €
ME/02-PRE	400 x 600 x 110	345 x 555	5		III+N 400 V	2437 €
ME/04-PRE	750 x 600 x 110	555 x 700	10		III+N 400 V	3379 €

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 móvil.
Se fija a la encimera mediante pernos M6.
Incluye cestas de bambú.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Stainless Steel structure.
Embedded 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 (l) Capacity (l)	Cestas Baskets	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-DSE400	400 x 610	330 x 540	9	1 x 24	4 x 150	--	III+N 400V	3742 €
ME/02-DSE800	800 x 610	650 x 540	18	1 x 55	6 x 180	--	III+N 400V	5058 €

ME/01-KPG1V40



ME/02-KPG2V80



ME/01-KPE1V40



ME/02-KPE2V80



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Capacidad (l) Capacity (l)	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-KPG1V40	400 x 700	350 x 645	11	1 x 28	Natural / GLP-LPG	-	4265 €
ME/02-KPG2V80	800 x 700	750 x 645	22	2 x 28	Natural / GLP-LPG	-	6824 €
ME/01-KPE1V40	400 x 610	370 x 525	11	1 x 28		III+N 400V	4088 €
ME/02-KPE2V80	800 x 610	770 x 525	22	2 x 28		III+N 400V	6578 €

ME/01-KME1



ME/02-KME2



02

ENCASTRES Y BLOQUES DE COCINA A MEDIDA
/ DROP-IN MODULES & MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

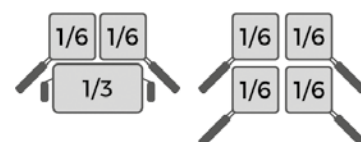
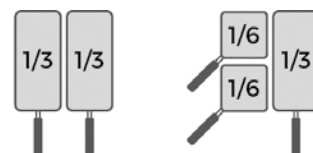
Stainless Steel structure.
Embedded surface.
High performance power heating elements.
Mobile control panel.
Fixed to countertop with M6 screws.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Capacidad Capacity	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-KME1	400 x 700 x 280	320 x 525	2,5	GN1/1	I+N 230V	2085 €
ME/02-KME2	800 x 700 x 280	640 x 525	5	GN2/1	I+N 230V	2741 €

ACCESORIOS CUECE PASTAS ENCASTRABLE / ACCESSORIES DROP-IN PASTA COOKER

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Descripción Description	P.V.P.
Cesta / Basket VT 1/3	288 x 163 x 215	Cesta inox 1/3 con 1 mango s/s basket 1/3 with one handle	270 €
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	281 €
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	222 €
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	222 €
Tapa / Lid	380 x 270	Tapa cubre cuba 28 litros s/s 304 lid for tsnk 28 litres	126 €

COMBINACIONES
/ COMBINATIONS



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

ME/01-BSC



ME/01-BSE



NOVEDAD
NEW

ME/02-BSC



ME/02-BSE



NOVEDAD
NEW

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Potencia (kW.) Power (kW.)	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-BSC	400 x 700 x 380	350 x 535	8	Natural / GLP-LPG	-	2847 €
ME/02-BSC	800 x 700 x 380	680 x 535	16	Natural / GLP-LPG	-	4065 €
ME/01-BSE	400 x 610 x 220	775 x 550	4	-	III+N 400 v	3189 €
ME/02-BSE	800 x 610 x 220	775 x 550	8	-	III+N 400 v	4333 €

ME/01-BBQC



02

ENCASTRES Y BLOQUES DE COCINA A MEDIDA
/ DROP-IN MODULES & MADE TO MEASURE KITCHEN BLOCKS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

NOVEDAD

NEW

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Agujero de encastre Drop-In hole	Medida Parrilla Grill dimensions	P.V.P.
ME/01-BBQC	695 x 625 x 280/163	595 x 530	623 x 550	2517 €



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

03

COCINA ASIÁTICA, WOK Y TANDOORI | KEBABS

ASIAN KITCHEN, WOK
& TANDOORI | GYRO KEBAB

89

3.1	COCINA WOK ESTÁNDAR SERIE NTGAS Standard Wok Stoves NTGAS Series	90 / 93
3.2	MÓDULOS DE ENCASTRE COCINA WOK Drop-in Wok	94 / 95
3.3	PLACAS JAPONESAS TEPPANYAKI A GAS Y ELÉCTRICAS Gas and Electric Teppanyaki, Japanese Hot Plate	96 / 101
3.4	HORNO PATO LAQUEADO Peking Duck Oven	102
3.5	WOK SOBREMESA Tabletop Wok	103
3.6	VAPORIZADORA DIM SUM Dim Sum Steamer	104 / 105
3.7	COCINA WOK ESTÁNDAR SERIE TK Standard Wok Stoves TK Series	106 / 107
3.8	HORNOS TANDOORI Tandoori Ovens	108 / 109
3.9	KEBAB Y ACCESORIOS Gyro Kebab & Accessories	110 / 111
3.10	COCINA WOK A MEDIDA Made to Measure Wok Stoves	112 / 119



PYME INNOVADORA

Valido hasta el 24 de mayo de 2021



PAV/01-1C-WL



PAV/02-2C-WL



PAV/03-3C-WL/BLU



PAV/04-4C-WL



*Ejemplo personalizado color azul

*Custom blue example

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	P.V.P.	P.V.P. COLOR
PAV/01-1C-WL	500 x 700 x 300	1 x 14	2038 €	2123 €
PAV/02-2C-WL	1000 x 700 x 300	2 x 14	3024 €	3150 €
PAV/03-3C-WL	1500 x 700 x 300	3 x 14	4197 €	4373 €
PAV/04-4C-WL	2000 x 700 x 300	4 x 14	5420 €	5646 €
PAV/01-1V-WL	500 x 700 x 300	1 x 21	2038 €	2123 €
PAV/02-2V-WL	1000 x 700 x 300	2 x 21	3024 €	3150 €
PAV/03-3V-WL	1500 x 700 x 300	3 x 21	4197 €	4373 €
PAV/04-4V-WL	2000 x 700 x 300	4 x 21	5420 €	5646 €

OPCIONAL / OPTIONAL

FRONTAL EN COLOR
FRONT COLOR

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

OTRAS POTENCIAS consultar.
OTHER POWERS consult.

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Mando plata /
Silver knobMando plata /
Silver knobMando plata /
Silver knobPalanca /
HandleAro cazuela plana /
Flat casserole ring
P.V.P. 122 €

P.V.P. A consultar

MOB/01-1C-WL



MOB/02-2C-WL



MOB/03-3C-WL/BLK



*Ejemplo personalizado color negro
*Custom black example

MOB/04-4C-WL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	P.V.P.	P.V.P. COLOR
MOB/01-1C-WL	500 x 700 x 850	1 x 14	2295 €	2399 €
MOB/02-2C-WL	1000 x 700 x 850	2 x 14	3441 €	3584 €
MOB/03-3C-WL	1500 x 700 x 850	3 x 14	4679 €	4874 €
MOB/04-4C-WL	2000 x 700 x 850	4 x 14	5939 €	6188 €
MOB/01-1V-WL	500 x 700 x 850	1 x 21	2295 €	2399 €
MOB/02-2V-WL	1000 x 700 x 850	2 x 21	3441 €	3584 €
MOB/03-3V-WL	1500 x 700 x 850	3 x 21	4679 €	4874 €
MOB/04-4V-WL	2000 x 700 x 850	4 x 21	5939 €	6188 €

OPCIONAL / OPTIONAL

FRONTAL EN COLOR
FRONT COLOR

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

OTRAS POTENCIAS consultar.
OTHER POWERS consult.

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Mando plata /
Silver knob



Mando plata /
Silver knob



Mando plata /
Silver knob



Palanca /
Handle



Aro cazuela plana /
Flat casserole ring

P.V.P. A consultar

P.V.P. 122 €

PAV/01-1C-WA



PAV/02-2C-WA



PAV/03-3C-WA/WHT



*Ejemplo personalizado color blanco
*Custom white example

PAV/04-4C-WA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	P.V.P.	P.V.P. COLOR
PAV/01-1C-WA	500 x 700 x 300	1 x 14	2588 €	2697 €
PAV/02-2C-WA	1000 x 700 x 300	2 x 14	3588 €	3740 €
PAV/03-3C-WA	1500 x 700 x 300	3 x 14	4621 €	4816 €
PAV/04-4C-WA	2000 x 700 x 300	4 x 14	5892 €	6137 €
PAV/01-1V-WA	500 x 700 x 300	1 x 21	2588 €	2697 €
PAV/02-2V-WA	1000 x 700 x 300	2 x 21	3588 €	3740 €
PAV/03-3V-WA	1500 x 700 x 300	3 x 21	4621 €	4816 €
PAV/04-4V-WA	2000 x 700 x 300	4 x 21	5892 €	6137 €

OPCIONAL / OPTIONAL

FRONTAL EN COLOR
FRONT COLOR

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

OTRAS POTENCIAS consultar.
OTHER POWERS consult.

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Mando plata /
Silver knobMando plata /
Silver knobMando plata /
Silver knobPalanca /
Handle
P.V.P. A consultarAro cazuela plana /
Flat casserole ring
P.V.P. 122 €

MOB/01-1C-WA



MOB/02-2C-WA/ORG



*Ejemplo personalizado color naranja
*Custom orange example

MOB/03-3C-WA



MOB/04-4C-WA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	P.V.P.	P.V.P. COLOR
MOB/01-1C-WA	500 x 700 x 850	1 x 14	2897 €	3018 €
MOB/02-2C-WA	1000 x 700 x 850	2 x 14	3950 €	4115 €
MOB/03-3C-WA	1500 x 700 x 850	3 x 14	5220 €	5438 €
MOB/04-4C-WA	2000 x 700 x 850	4 x 14	6497 €	6772 €
MOB/01-1V-WA	500 x 700 x 850	1 x 21	2897 €	3018 €
MOB/02-2V-WA	1000 x 700 x 850	2 x 21	3950 €	4115 €
MOB/03-3V-WA	1500 x 700 x 850	3 x 21	5220 €	5438 €
MOB/04-4V-WA	2000 x 700 x 850	4 x 21	6497 €	6772 €

OPCIONAL / OPTIONAL

FRONTAL EN COLOR
FRONT COLOR

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

OTRAS POTENCIAS consultar.
OTHER POWERS consult.

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Mando plata /
Silver knob



Mando plata /
Silver knob



Mando plata /
Silver knob



Palanca /
Handle



Aro cazuela plana /
Flat casserole ring

P.V.P. A consultar

P.V.P. 122 €

ME/01-1C-WL



ME/01-1V-WL



ME/01-1F-WL



AIRE (CON MOTOR)
HACE RUIDO.
SOLO MÁX. POTENCIA

FORCED AIR
NOISY, MAX.
POWER ONLY

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Encastre Drop-In	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Válvulas Valves	P.V.P.
ME/01-1C-WL	NTGAS "C"	550 x 550 x 270	460 x 460	1 x 14	1	2399 €
ME/01-1V-WL	NTGAS "V"	550 x 550 x 270	460 x 460	1 x 21	1	2399 €
ME/01-1F-WL	NTGAS "F"	550 x 550 x 400	460 x 460	1 x 22	1	2984 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Aro cazuela plana /
Flat casserole ring
P.V.P. 122 €

ME/01-1C-WS



ME/01-1V-WA



ME/01-1C-WA



ME/01-1F-WA



AIRE (CON MOTOR)
HACE RUIDO.
SOLO MÁX. POTENCIA

FORCED AIR
NOISY, MAX.
POWER ONLY

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/01-1C-WS	NTGAS "C"	545 x 555 x 275	470 x 470	1 x 14	1	2746 €
ME/01-1V-WS	NTGAS "V"	545 x 555 x 275	470 x 470	1 x 21	1	2746 €
ME/01-1F-WS	NTGAS "F"	545 x 555 x 400	470 x 470	1 x 22	1	3205 €
ME/01-1C-WA	NTGAS "C"	545 x 555 x 275	470 x 470	1 x 14	1	3284 €
ME/01-1V-WA	NTGAS "V"	545 x 555 x 275	470 x 470	1 x 21	1	3284 €
ME/01-1F-WA	NTGAS "F"	545 x 555 x 400	470 x 470	1 x 22	1	3789 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Aro cazuela plana /
Flat casserole ring
P.V.P. 122 €

ME/01-TEPP600G



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

NOVEDAD

NEW

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Encastre Drop-In	Distribución quemadores Burner distribution	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Válvulas Valves	P.V.P.
ME/01-TEPP600G	600 x 750 x 240	560 x 720		1 x 6	1	4517 €
ME/01-TEPP900G	900 x 750 x 240	860 x 720		1 x 6	1	4736 €
ME/02-TEPP900G	900 x 750 x 240	860 x 720		2 x 6	2	5916 €
ME/02-TEPP1200G	1200 x 750 x 240	1160 x 720		2 x 6	2	6124 €
ME/02-TEPP1500G	1500 x 750 x 240	1460 x 720		2 x 6	2	6429 €
ME/03-TEPP1200G	1200 x 750 x 240	1160 x 720		3 x 6	3	7133 €
ME/03-TEPP1500G	1500 x 750 x 240	1460 x 720		3 x 6	3	7422 €
ME/04-TEPP1800G	1800 x 750 x 240	1760 x 720		4 x 6	4	A consultar

ME/02-TEPP1200E



03

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

NOVEDAD
NEW

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Encastre Drop-In	Distribución resistencias Heating element distribution	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-TEPP600E	600 x 700 x 240	560 x 655		1 x 5,4	III+N 400V	4529 €
ME/01-TEPP900E	900 x 700 x 240	860 x 655		1 x 5,4	III+N 400V	4793 €
ME/02-TEPP900E	900 x 700 x 240	860 x 655		2 x 5,4	III+N 400V	6322 €
ME/02-TEPP1200E	1200 x 700 x 240	1160 x 655		2 x 5,4	III+N 400V	6563 €
ME/02-TEPP1500E	1500 x 700 x 240	1460 x 655		2 x 5,4	III+N 400V	6848 €
ME/03-TEPP1200E	1200 x 700 x 240	1160 x 655		3 x 5,4	III+N 400V	8228 €
ME/03-TEPP1500E	1500 x 700 x 240	1460 x 655		3 x 5,4	III+N 400V	8832 €
ME/04-TEPP1800E	1800 x 700 x 240	1760 x 655		4 x 5,4	III+N 400V	A consultar



PAV/02-TEPP1200G



NOVEDAD

NEW

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Distribución quemadores Burner distribution	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Válvulas Valves	P.V.P.
PAV/01-TEPP600G	600 x 750 x 240		1 x 6	1	4736 €
PAV/01-TEPP900G	900 x 750 x 240		1 x 6	1	5297 €
PAV/02-TEPP900G	900 x 750 x 240		2 x 6	2	6156 €
PAV/02-TEPP1200G	1200 x 750 x 240		2 x 6	2	6665 €
PAV/02-TEPP1500G	1500 x 750 x 240		2 x 6	2	7164 €
PAV/03-TEPP1200G	1200 x 750 x 240		3 x 6	3	7373 €
PAV/03-TEPP1500G	1500 x 750 x 240		3 x 6	3	7637 €
PAV/04-TEPP1800G	1800 x 750 x 240		4 x 6	4	A consultar

MOB/02-TEPP1200G



03

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

NOVEDAD
NEW

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Distribución quemadores Burner distribution	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Válvulas Valves	P.V.P.
MOB/01-TEPP600G	600 x 750 x 850		1 x 6	1	5497 €
MOB/01-TEPP900G	900 x 750 x 850		1 x 6	1	6087 €
MOB/02-TEPP900G	900 x 750 x 850		2 x 6	2	6835 €
MOB/02-TEPP1200G	1200 x 750 x 850		2 x 6	2	7440 €
MOB/02-TEPP1500G	1500 x 750 x 850		2 x 6	2	7945 €
MOB/03-TEPP1200G	1200 x 750 x 850		3 x 6	3	8175 €
MOB/03-TEPP1500G	1500 x 750 x 850		3 x 6	3	8641 €
MOB/04-TEPP1800G	1800 x 750 x 850		4 x 6	4	A consultar

PAV/02-TEPP1200E



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

NOVEDAD

NEW

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Distribución resistencias Heating element distribution	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Tensión Voltage	P.V.P.
PAV/01-TEPP600E	600 x 700 x 240		1 x 5,4	III+N 400V	4640 €
PAV/01-TEPP900E	900 x 700 x 240		1 x 5,4	III+N 400V	5220 €
PAV/02-TEPP900E	900 x 700 x 240		2 x 5,4	III+N 400V	6563 €
PAV/02-TEPP1200E	1200 x 700 x 240		2 x 5,4	III+N 400V	7129 €
PAV/02-TEPP1500E	1500 x 700 x 240		2 x 5,4	III+N 400V	7754 €
PAV/03-TEPP1200E	1200 x 700 x 240		3 x 5,4	III+N 400V	8481 €
PAV/03-TEPP1500E	1500 x 700 x 240		3 x 5,4	III+N 400V	9039 €
PAV/04-TEPP1800E	1800 x 700 x 240		4 x 5,4	III+N 400V	A consultar

MOB/02-TEPP-1200E



03

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

NOVEDAD
NEW

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Distribución resistencias Heating element distribution	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Tensión Voltage	P.V.P.
MOB/01-TEPP600E	600 x 700 x 850		1 x 5,4	III+N 400V	5373 €
MOB/01-TEPP900E	900 x 700 x 850		1 x 5,4	III+N 400V	5942 €
MOB/02-TEPP900E	900 x 700 x 850		2 x 5,4	III+N 400V	7283 €
MOB/02-TEPP1200E	1200 x 700 x 850		2 x 5,4	III+N 400V	7937 €
MOB/02-TEPP1500E	1500 x 700 x 850		2 x 5,4	III+N 400V	8533 €
MOB/03-TEPP1200E	1200 x 700 x 850		3 x 5,4	III+N 400V	9424 €
MOB/03-TEPP1500E	1500 x 700 x 850		3 x 5,4	III+N 400V	9917 €
MOB/04-TEPP1800E	1800 x 700 x 850		4 x 5,4	III+N 400V	A consultar

PLQ-04



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	Quemador Burner	φ x Alt (mm) φ x H (mm)	Potencia (kW.) Power (kW.)	φ Coronas (mm) φ Ring (mm)	Válvulas Valves	Nº patos (de 1 a 1,5 kg./u.) Ducks (from 1 to 1.5 kg./u.)	P.V.P.
PLQ-04	NTGAS HQ04	835 x 1400	11,5	250	1	13	4265 €

FUNCIONAMIENTO

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

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

OPERATION

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

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

HQ04 - WOK



03

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y VENTAJAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS & ADVANTAGES

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	φ Coronas (mm) φ Ring (mm)	Válvulas Valves	Gas	P.V.P.
NTGAS HQ04W	623 x 355 x 265	11,5	250	1	Natural / GLP-LPG	1075 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Chispero / Lighter
P.V.P. 154 €

NT7 / DS87



NT9 / DS49



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Tensión Voltage	P.V.P.
NT7 / DS47	400 x 730 x 850	9,0	III+N-400V	4063 €
NT7 / DS87	800 x 730 x 850	18,0	III+N-400V	5490 €
NT9 / DS49	400 x 900 x 850	12,0	III+N-400V	4508 €
NT9 / DS89	800 x 900 x 850	24,0	III+N-400V	5555 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Puerta / Door
P.V.P. A consultar



ME/01-DSE400



ME/02-DSE800



03

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Stainless Steel structure.
Embedded 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 (l) Capacity (l)	Cestas Baskets	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
ME/01-DSE400	400 x 610	330 x 540	9	1 x 24	4 x 150	--	III+N 400V	3742 €
ME/02-DSE800	800 x 610	650 x 540	18	1 x 55	6 x 180	--	III+N 400V	5058 €

TK/C1L



TK/C2L



TK/CLP



TK/C7R



TKI/C2RE



QUEMADORES / BURNERS



SOUP: 9 kW
NEW SOUP: 12 kW



JUMBO: 25 kW



SUPER JET: 35 kW

TK/C3R



TK/C5R



03

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

	Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Agua Water	P.V.P.
TK-I	C1L	600 x 630 x 780	elegir / choose	NO	3730 €
	C2L	1200 x 630 x 780	elegir / choose	NO	5910 €
	C3L	1500 x 630 x 780	elegir / choose	NO	7824 €
	C4L	1800 x 630 x 780	elegir / choose	NO	8207 €
	CLP1	600 x 630 x 400	elegir / choose	NO	A consultar
	CLP2	1200 x 630 x 400	elegir / choose	NO	A consultar
TK-II	CLP3	1500 x 630 x 400	elegir / choose	NO	A consultar
	C3R1.1	1090 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	9033 €
	C3R1.4	1390 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	9342 €
	C3R1.4B	1390 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	A consultar
	C4R	1790 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	11440 €
	C5R	1790 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	13461 €
	C6R	2250 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	A consultar
	C6RB	2250 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	A consultar
	C7R	2250 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	A consultar
	C3R/W MBO	1390 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	A consultar
TK-III	C5R/W MBO	1790 x 900 x 780/1320	elegir / choose	SI / YES	13461 €
	C3N	1000 x 900 x 780	elegir / choose	NO	A consultar
TK-IV	C4N	1250 x 900 x 780	elegir / choose	NO	A consultar
	C2LE/E	1200 x 700 x 780	elegir / choose	SI / YES	6452 €
	C2RE/E	1200 x 900 x 780	elegir / choose	SI / YES	7095 €

**LA TRADICIÓN
CULINARIA DE
ASIA MERIDIONAL
EN TUS MANOS**

**SOUTH ASIA'S
CULINARY
TRADITION IN
YOUR HANDS**



TDM-26S TANDOORI GAS



03

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

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 with 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 CLP 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 m ³ /h	7385 €

*Bajo Pedido / On request.

*Este producto no admite devolución / This product cannot be returned.

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 tradicional 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 traditional 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 m ³ /h	4042 €
TD-26C	715X812X880	660	--	0	--	--	--	4042 €
TF-26	715 x 945 x 1225	660	12	1	Natural / GLP-LPG	0,78 kg/h	1,05 m ³ /h	6834 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Salseras / Sauce tank



Set de pinchos /
Set of Rods

P.V.P. A consultar

KE-03



KG-08



CUCHILLO KEBAB - KNIFE / CE-080



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Alt. trabajo (mm.) Work zone (mm)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Tensión Voltage	Gas	P.V.P.
KE-03*	530 x 640 x 990	690	9,9	III+N-400V	-	3850 €
KE-04*	530 x 640 x 1150	850	11,5	III+N-400V	-	4242 €
KG-06*	530 x 640 x 830	530	10,5	I+N-230V	Natural / GLP-LPG	4097 €
KG-08*	530 x 640 x 990	690	14	I+N-230V	Natural / GLP-LPG	4493 €

* Bajo pedido / On request

Modelo Model	L x An (mm.) L x W (mm.)	Velocidad aprox. Aprox. revolutions	Capacidad diaria Daily capacity	Cuchilla circular Circular blade	Tensión Voltage	P.V.P.
Cuchillo elect.	230 x 80	5000 rpm	60 kg.	80 mm.	I+N-230V	1009 €



ntgas



- 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.



04

CHURRERÍA Y FREIDORAS INDUSTRIALES

INDUSTRIAL AND NTGAS FRYERS

121

- | | | |
|------------|--|-----------|
| 4.1 | FREIDORAS PARA CHURRERÍA, GAS Y ELÉCTRICA
Gas and Electric Fryers | 122 / 124 |
| 4.2 | DOSIFICADORES Y ACCESORIOS PARA CHURRERÍA
Churros Dispensers & Accessories | 125 / 126 |
| 4.3 | FREIDORA PARA PATATAS FRITAS
French Fries Fryers | 127 |
| 4.4 | ACCESORIOS PARA FREIDORAS
Fryer Accessories | 128 |



PYME INNOVADORA
Válido hasta el 24 de mayo de 2021



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 800 x 850	15	17 (mín) / 32 (máx)	1	III+N ~400 V	5653 €

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
reducción de consumo Optim-gas en-2012 de 25.3 kW

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Capacidad (l.) Capacity (l.)	Quemadores Heating	Consumo CLP LPG Consumption	Consumo GN NG Consumption	Tension Voltage	P.V.P.
NTGAS CG80	800 x 900 x 850	25,3	17 (mín.) / 32 (máx.)	1	1,96 kg./h.	2,53 m ³ /h.	I+N ~230V	5527 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Escurrefritos
Drip tray



Espumadera
Wire skimmer



Escurrefritos lateral
Side drip tray



Tapa
Cover

P.V.P. A consultar

KIT BAR SOBREMESA/ KIT BAR TABLETOP



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	Ø x Alt (mm.) Ø x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Capacidad (l.) Capacity (l.)	Fijación Fixation	Tension Voltage	P.V.P.
KIT-BAR-T	560 x 155	10	14	Pared / Wall	III+N~400V	A consultar

* Plazo de entrega a consultar.

* Delivery time to be consulted.

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Escurrefritos
Drip tray

P.V.P. A consultar



Espumadera
Wire skimmer

P.V.P. A consultar

JO-200 2 KG



i No incluye cortador.
Cutter not included.

IN-200IX 2 KG



i No incluye soporte recto a máquina.
Does not include straight support for the machine

ECO MS-450EC 4,5 KG



i No incluye soporte recto a máquina.
Does not include straight support for the machine

JERINGA / SYRNGE MS-150JE



04

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	A consultar
IN-200IX	1	2	Pared / Máquina /Techo Wall / Machine / Ceiling	15	A consultar
MS-450EC	1	4.5	Pared / Máquina Wall / Machine	15.5	A consultar
MS-150JE	1	1.5	--	4	A consultar

El soporte a máquina se cobra aparte.
Fryer support sold separately.

MOLDES / MOLDS

Moldes ECO / ECO Molds



Molde pequeño
Small mold



Molde mediano
Medium mold



Molde grande
Large mold



Moldes doble
Double molds



Molde porra
Mold porra



Churro hueco
Hollow churro



P.V.P. A consultar

IN-AUT 3 KG



NOVEDAD
NEW

IN-DOSAUT 15 KG



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	Potencia (W) Power (W)	Capacidad (l.) Capacity (l.)	Dimensiones Dimensions	Accionamiento Start-up	R. de Velocidad Speed	Fijación Fixation	Tensión Voltage	P.V.P.
IN-AUT 3 KG	370	3,5	650 x 650 x 400	Automat.	SI / YES	Pared/Máquina/Mesa Wall / Machine / Table	I+N 230V	A consultar
IN-DOSAUT 15 KG	750	15	560 x 380 x 1510	Pedal	SI / YES	Con ruedas	I+N 230V	A consultar

FREIDORA PARA PATATAS FRITAS / FRENCH FRIES FRYERS



M-3C



M-2C



M-1C

04

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Capacidad (l) Capacity (l)	Quemadores Burners	G20-G25 Potencia (kW) Power (kW)	G30-G31 Potencia (kW) Power (kW)	G30/G31 (m³/h) Consumo GLP LPG Consumption	G20/G25 (m³/h) Consumo GN NG Consumption	P.V.P.
M-1C	540 x 890 x 930/1290	1 x 13	1	16,61	13,86	0,51	1,60 / 1,85	6403 €
M-2C	970 x 890 x 930/1290	2 x 13	2	33,22	27,72	1,02	3,20 / 3,70	10520 €
M-3C	1450 x 890 x 930/1290	3 x 13	3	49,30	41,58	1,53	4,80 / 5,55	15397 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Escurrefritos
Drip trayEspumadera
Wire skimmer

P.V.P. A consultar

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Escurrefritos
Drip tray



Espumadera
Wire skimmer



Resistencia
Heating resistance



Escurrefritos lateral
Side drip tray



Tapa
Cover



Soporte a pared recto
Straight support for the machine



Soporte a máquina acodado
Angled support for the machine



Soporte a máquina recto
Angled support for the machine



Junta para dosificador
IN-200IX 2 KG
dosing seal



Junta para dosificador
JO-200 2 KG
dosing seal



Junta para dosificador
ECO MS-450EC 4,5 KG
dosing seal



Cortador de churros
Churros cutter

MOLDES / MOLDS

Moldes Profesional / Professional Molds JO-200 2 KG



Horma 12 mm - 1 churro
12 mm Mold - 1 churro



Horma 13 mm - 1 churro
13 mm Mold - 1 churro



Horma 14 mm - 1 churro
14 mm Mold - 1 churro



Horma 12 mm - 2 churros
12 mm Mold - 2 churros



Horma 13 mm - 2 churros
13 mm Mold - 2 churros



Horma 14 mm - 2 churros
14 mm Mold - 2 churros



Churro hueco
Hollow churro

Moldes ECO / ECO Molds IN-200IX 2 KG | ECO MS-450EC 4,5 KG



Molde pequeño
Small mold



Molde mediano
Medium mold



Molde grande
Large mold



Molde doble
Double mold



Molde porra
Mold porra

FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO LA SOLUCIÓN PARA CHURRERÍA Y FREIDURÍA

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





- 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.



05

HORNOS Y BARBACOAS DE BRASA

CHARCOAL OVENS AND BBQ

5.1	HORNOS DE BRASA Charcoal ovens	132
5.2	ASADOR DE POLLOS ROTATIVO A BRASA / LEÑA Rotating charcoal / wood - fired chicken rotisserie	133
5.3	PARRILLA VASCA Basque grill	134
5.4	PARRILLA VASCA BUILT-IN Built-in Basque grill	135
5.5	PARRILLA VASCA CON HOGUERA Basque grill with firepit	136
5.6	CHURRASCO A BRASA Churrasco charcoal grill	137
5.7	ROBATA DE BRASA Charcoal robata	138
5.8	ACCESORIOS PARA HORNOS Y DEMÁS PRODUCTOS CON BRASA Accessories for ovens and other charcoal products	139
5.9	BARBACOA DE BRASA ENCASTRABLE Drop-in charcoal BBQ	140
5.10	BARBACOA DE BRASA EN NEUTRO Charcoal BBQ in neutral element	141



131



PYME INNOVADORA

Válido hasta el 24 de mayo de 2021



Bajo Pedido / On request.

Estos productos no admiten devolución / This product cannot be returned.

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)	P.V.P.
NTGAS-HC50	785 x 577 x 1095	535 x 390	45 / 50	185	350° C	230	A consultar
NTGAS-HC75	785 x 777 x 1095	535 x 590	75 / 80	185	350° C	281	A consultar
NTGAS-HC80	985 x 577 x 1095	735 x 390	75 / 80	185	350° C	285	A consultar
NTGAS-HC110	985 x 777 x 1095	735 x 590	110 / 115	185	350° C	302	A consultar

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)	P.V.P.
NTGAS-HCM50	785 x 577 x 1685	535 x 390	45 / 50	185	350° C	250	A consultar
NTGAS-HCM75	785 x 777 x 1685	535 x 590	75 / 80	185	350° C	312	A consultar
NTGAS-HCM80	985 x 577 x 1685	735 x 390	75 / 80	185	350° C	315	A consultar
NTGAS-HCM110	985 x 777 x 1685	735 x 590	110 / 115	185	350° C	350	A consultar

Puerta en Negro o Inox / Black or inox door

NTGAS-APR24



NOVEDAD
NEW

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)	P.V.P.
NTGAS-APR24	1080 x 920 x 1930	18 / 24	300° C	I+N 230V	450	A consultar
NTGAS-APR42	1530 x 920 x 1930	36 / 42	300° C	I+N 230V	550	A consultar

05

HORNOS Y BARBACOAS DE BRASA
/ CHARCOAL OVENS AND BBQ

NTGAS-PV120DM



NTGAS-PV170T



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)	P.V.P.
NTGAS-PV85S	800 x 825 x 1000	630 x 620 (x1)	130	A consultar
NTGAS-PV120D	1200 x 825 x 1000	500 x 620 (x2)	190	A consultar
NTGAS-PV170T	1800 x 825 x 1000	500 x 620 (x3)	250	A consultar

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)	P.V.P.
NTGAS-PV85SM	800 x 825 x 1550	630 x 620 (x1)	160	A consultar
NTGAS-PV120DM	1200 x 825 x 1550	500 x 620 (x2)	220	A consultar
NTGAS-PV170TM	1800 x 825 x 1550	500 x 620 (x3)	280	A consultar

NTGAS-PVBT120D



NTGAS-PVBT170T


NOVEDAD
NEW

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las **parrillas vascas built-in** de NTGAS son la elección perfecta para cocinas a medida, integrándose armoniosamente en cualquier espacio profesional o residencial. Fabricadas en resistente acero inoxidable, estas parrillas destacan no solo por su durabilidad, sino también por su diseño pensado para optimizar el control y la comodidad en cada asado. Con opciones de parrillas en V —simple, doble o triple—, se puede ajustar la altura de cocción para lograr el punto perfecto en cualquier alimento.

La parrilla superior calentaplatos mantiene los alimentos listos para servir, mientras que los ladrillos refractarios aseguran una distribución uniforme del calor. Además, incluyen prácticos accesorios como parrilla(s) ranuradas en V, ladrillos refractarios, jarra de distribución de carbón, cajón recoge grasas, atizador, raspador de parrilla y pala de cenizas, garantizando una experiencia de uso profesional y sencilla. Estas parrillas ofrecen la versatilidad y calidad que distingue a NTGAS en el mundo de la cocina.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

NTGAS built-in Basque grills are the perfect choice for custom kitchens, integrating harmoniously into any professional or residential space. Made of durable stainless steel, these grills stand out not only for their durability, but also for their design to optimise control and comfort in every grilling process. With single, double or triple V-grill options, you can adjust the cooking height to achieve the perfect sear on any food.

The top grill plate warmer keeps food ready to serve, while the refractory bricks ensure an even distribution of heat. In addition, practical accessories such as V-notched grill(s), firebricks, charcoal distribution jug, grease collector, poker, grill scraper and ash shovel are included, ensuring a professional and easy to use experience. These grills offer the versatility and quality that NTGAS is known for in the world of cooking.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Parrilla (mm.) Grid (mm.)	Peso (kg) Weight (kg)	P.V.P.
NTGAS-PVBT85S	700 x 760 x 980	500 x 620 (x1)	82	A consultar
NTGAS-PVBT120D	1250 x 760 x 980	500 x 620 (x2)	190	A consultar
NTGAS-PVBT170T	1800 x 760 x 980	500 x 620 (x3)	250	A consultar

05

 HORNOS Y BARBACOAS DE BRASA
 / CHARCOAL OVENS AND BBQ

NTGAS-PV250DC



NTGAS-PV250DCM



NOVEDAD

NEW

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)	P.V.P.
NTGAS-PV170DC	1850 x 825 x 1000	500 x 620 (x2)	200	A consultar
NTGAS-PV210DC	2100 x 825 x 1000	630 x 620 (x2)	230	A consultar
NTGAS-PV250DC	2350 x 825 x 1000	630 x 620 (x2)	275	A consultar

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)	P.V.P.
NTGAS-PV170DCM	1850 x 825 x 1550	500 x 620 (x2)	250	A consultar
NTGAS-PV210DCM	2100 x 825 x 1550	630 x 620 (x2)	280	A consultar
NTGAS-PV250DCM	2350 x 825 x 1550	630 x 620 (x2)	350	A consultar

NTGAS-CCGE9M



NTGAS-CCGE13M

NOVEDAD
NEW

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 un 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.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Nº brochetas Number of skewers	Nº cestas Number of baskets	Tensión Voltage	Peso (kg) Weight (kg)	P.V.P.
NTGAS-CCGE6	850 x 610 x 370	6	-	I+N-230V	82	A consultar
NTGAS-CCGE9	1100 x 610 x 370	9	-	I+N-230V	90	A consultar
NTGAS-CCGE6M	850 x 610 x 980	6	-	I+N-230V	108	A consultar
NTGAS-CCGE9M	1100 x 610 x 980	9	-	I+N-230V	115	A consultar
NTGAS-CCGE13M	1600 x 610 x 1000	6	3	I+N-230V	250	A consultar
NTGAS-CCGE13M8	1600 x 810 x 1000	6	3	I+N-230V	275	A consultar

05

HORNOS Y BARBACOAS DE BRASA
/ CHARCOAL OVENS AND BBQ

NTGAS-RO120



NOVEDAD
NEW

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las **robata NTCAS** 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

NTCAS 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)	P.V.P.
NTCAS-RO85	850 x 450 x 730	340 x 295 (x2)	82	A consultar
NTCAS-RO85B	850 x 650 x 730	340 x 495 (x2)	100	A consultar
NTCAS-RO120	1200 x 450 x 730	510 x 295 (x2)	107	A consultar
NTCAS-RO120B	1200 x 650 x 730	510 x 495 (x2)	126	A consultar

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



Ensertador 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

ME/01-BBQC


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	P.V.P.
ME/01-BBQC	695 x 625 x 280/163	620 x 540 mm	623 x 550 mm	5	2570 €

BBQ CON NEUTRO



05

BARBACOAS DE BRASA 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	P.V.P.
NT7/BBQC	800 x 730 x 850	590 x 526 mm	5	5270 €
NT9/BBQC	800 x 900 x 850	590 x 526 mm	5	5652 €

The logo for 'ntgas' features a stylized white square icon to the left of the word 'ntgas' in a bold, lowercase, sans-serif font. The background of the entire page is a close-up, artistic photograph of a gas burner with bright blue flames at the base and large, intense orange and yellow flames rising from it.

- 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.

6.1

QUEMADORES AP CON BOCAS Y ACODADO
AP cilinder burners and straight 90° burners

144

6.2

ACCESORIOS INTALACIÓN DE GAS
Gas installation accessories

145

06

QUEMADORES DE GAS ALTA PRESIÓN USO INDUSTRIAL Y ACCESORIOS

HIGH PRESSURE BURNERS
FOR INDUSTRIAL USE AND ACCESSORIES

143



PYME INNOVADORA

Válido hasta el 24 de mayo de 2021



AP-4B-IN



AP-6B-IN



AP-8B-IN



AP-1B-AL



Modelo Model	Dimensiones mm Dimensions mm	Potencia kCal/h Power kCal/h	Gas	Presión Pressure	P.V.P.
AP-4B-IN	600 x D150 x H135	20.000	GLP	0,5 : 1,7 bar	837 €
AP-6B-IN	600 x D150 x H135	30.000	GLP	0,5 : 1,7 bar	850 €
AP-8B-IN	600 x D150 x H135	40.000	GLP	0,5 : 1,7 bar	927 €

Modelo Model	Dimensiones mm Dimensions mm	Potencia kCal/h Power kCal/h	Gas	Presión Pressure	P.V.P.
AP-1B-AL	520 x D120 x H105	30.000	GLP	0,5 : 1 bar	579 €

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

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

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Tubo flexible gas butano 9 (m) x 15 mm (int. / ext.)
Flexible gas tube 9 mm x 15 mm (ID x OD)



Tubo de conexión de gas INOX sin válvula de seguridad. H1/2" - M1/2"
Long. 1 m / 1,5 m / 2 m.
Stainless steel gas pipe without safety valve H1/2" - M1/2".
Length 1m/2m/3m



Reductor GLP Baja presión Caudal 4 kg/h Potencia salida 37 mbar T20 - M20
LPG gas reducer flow rate 4kg/h. Output 37 mbar T20-M20



Reductor GLP Baja presión Caudal 7 kg/h Potencia salida 50 mbar T20 - M20
LPG gas reducer flow rate 7kg/h. Output 50 mbar T20-M20



Regulador botella GLP P. salida 30 mbar (domésticos)
LPG bottle regulator. Output 30 mbar (domestic use)



Regulador botella GLP P. salida 50 mbar (dom. - semi industrial)
LPG bottle regulator. Output 50 mbar (professional/domestic use)



Regulador botella GLP P. salida libre (industrial y sopletes GPC) RM21.8 iz
LPG bottle regulator. Free output (industrial and GCP torches) 21.8 mlh



Regulador botella GLP P. salida regulable P_{máx} = 1,7 bar RM21.8 iz
LPG bottle regulator. Adjustable output. max output 1,7 bar 21,8 mlh



Abrazadera sin fin INOX Ø12 a 22 mm
Worm drive hose clamp SST Ø12 a 22 mm



Abrazadera sin fin INOX Ø40 a 60 mm
Worm drive hose clamp SST Ø40 a 60 mm



Llave de gas para atornillar para instalación con patas 20/150
Screw-on gas valve for foot mounted installation 20/150

 **Intgas**



Beelonia



07

7.1

AHUMADORES
Smoke ovens

148 / 155

7.2

CÁMARAS DE SECADO Y COCCIÓN
Drying and boiling cabinets

156 / 157

7.3

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

158 / 159

Bajo Pedido / On request.

Estos productos no admiten devolución / This product cannot be returned.

**PRECIOS
A CONSULTAR**

**PRICES UPON
REQUEST**

**PRODUCTOS
BEELOXIA**

_DISTRIBUIDOR OFICIAL

BEELOXIA PRODUCTS
_OFFICIAL DISTRIBUTOR

**TRANSFORMA
TUS PLATOS EN EMOCIONES:
EL SABOR INCONFUNDIBLE
DEL AHUMADO**

DONDE EL FUEGO SE HACE AROMA
Y LOS SABORES PERDURAN Y DESPIERTAN RECUERDOS

**TRANSFORM YOUR DISHES
INTO EMOTIONS:
THE UNMISTAKABLE FLAVOR
OF SMOKE**

TOTAL CONTROL OF THE FLAME,
REPLICATING THE POWER OF COOKING ON WOODFIRE

F1



F2



F2 70



F2 70/60



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

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

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricados en acero inoxidable, galvanizado / galvanized o inox adamascado.
- Multienergía: puede calentarse con madera, gas o electricidad.
- Termómetro grande.
- Bandeja recoge grasas.
- Bandeja condensación agua.
- Salida chimenea de $\phi 130$ mm
- Opción puerta cristal (F2 70).

COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Made of stainless steel, galvanized or marbled stainless steel.
- Big Thermometer.
- Multi-energy: works with wood, gas or electricity.
- Drip tray.
- Water condensation tray.
- Chimney outlet $\phi 130$ mm.
- Optional: glass door (F2 70).

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

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Puerta de cristal
Glass door



Supletorio para salmón
Salmon attachment

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

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

F5



F6



F6 100



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

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

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

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

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

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

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Gran capacidad
- Tiempo de ahumado: aprox. 12 a 14 horas.
- La temperatura no sube debido al calor del serrín.
- Su construcción permite la producción de alimentos de alta calidad (ahumado en frío). Solo en F5 GAS, F6 Y F6/100.
- Disponible con refrigeración.
- F4 y F5: 7 alturas.
- F6 y F6 100: 8 alturas.

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.
- F4 and F5: 7 heights.
- F6 and F6 100: 8 heights.

OPCIONES

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

OPTIONS

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

Modelo Model	Ref. Ref.	Acabado Finish	Sistema calentado Heating system	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Cap. Pescado Fish capacity	Cap. Carne Meat capacity	Gas	Tensión Voltage	Peso (kg) Weight (kg)
F1	1111	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	500 x 400 x 1000	6 - 8	10 - 20	8 - 10	-	-	36
	1112		Electricidad / Electric		2,5			-	I+N-230V	46
	1113		Gas		8			Natural GLP-LPG	-	46
F2	1121	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	500 x 400 x 1500	6 - 8	30 - 35	20 - 25	-	-	55
	1122		Electricidad / Electric	650 x 400 x 1500	2,5			-	I+N-230V	65
	1123		Gas	500 x 400 x 1500	8			Natural GLP-LPG	-	55
F2 70	1171	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	700 x 400 x 1500	6 - 9	45 - 60	30 - 40	-	-	68
	1172		Electricidad / Electric	850 x 400 x 1500	5,8			-	III+N-400V	86
	1173		Gas	700 x 400 x 1500	8			Natural GLP-LPG	-	78
F2 70 / 60	11716	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	700 x 600 x 1500	6 - 8	65 - 80	50 - 65	-	-	88
	11726		Electricidad / Electric	850 x 600 x 1500	5,8			-	III+N-400V	106
	11736		Gas	700 x 600 x 1500	8			Natural GLP-LPG	-	98
F4	1141	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	1070 x 700 x 1800	-	220 - 230	150 - 160	-	-	160
	1142		Electricidad / Electric		10,8			-	III+N-400V	
	1143		Gas		20,9			Natural GLP-LPG	-	
F5	1151	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	1070 x 800 x 1800	-	260 - 280	180 - 190	-	-	175
	1152		Electricidad / Electric		10,8			-	III+N-400V	
	1153		Gas		20,9			Natural GLP-LPG	-	
F6	1161	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	1070 x 800 x 2000	-	340 - 360	220 - 230	-	-	190
	1162		Electricidad / Electric		10,8			-	III+N-400V	
	1163		Gas		20,9			Natural GLP-LPG	-	
F6 100	116210	A. Inox / S. steel	Electricidad / Electric	1070 x 1060 x 2000	10,8	400 - 420	250 - 260	-	III+N-400V	210
	116310		Gas		20,9			Natural GLP-LPG	-	

SUPERMARKT



El horno de ahumado ofrece ahumado excepcional.

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

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

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

SUPERMARKT RUSTICAL



The smoke oven offers outstanding smoking at special events.

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

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

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

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricado en acero inoxidable lacado.
- Multienergía: puede calentarse con madera, gas o electricidad.
- Termómetro grande.
- Bandeja recoge grasas.
- Bandeja condensación agua.
- Salida chimenea de $\varnothing 130$ 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 $\varnothing 130$ mm.

SUPERMARKT CAMPANA



SUPERMARKT XXL



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

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

En cuanto a su uso comercial, el horno resulta siempre un equipamiento interesante y atractivo para los clientes y 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	-	--
	1176			Gas	20,9	Natural GLP-LPG
SUPERMARKT	11751	700 X 600 X 1900	Lacado Lacquered	Electricidad / Electric	5,8	III+N-400V
SUPERMARKT-RUSTIKAL	11752	870 X 900 X 2100	Lacado Lacquered	Electricidad / Electric	5,8	III+N-400V
SUPERMARKT-CAMPANA	11753	700 X 900 X 2300	Lacado Lacquered	Electricidad / Electric	7	III+N-400V
SUPERMARKT XXL	1142-XXL	1620 X 700 X 2250	Lacado Lacquered	Electricidad / Electric	11,6	III+N-400V



KR6



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

Estas cámaras están fabricadas totalmente en acero inoxidable.

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

El proceso de cocción es dirigido de forma totalmente automático.

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

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

Made entirely of stainless steel.

An appropriate climate for your sausages and other foodstuffs is no longer a problem with these cooking cabinets. 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: R134 a.
- 8 niveles de ahumado.
- Accesorio refrigeración amovible con altura 500 mm.
- Conexión de agua a la izquierda 1/2".

CONTROL POR ORDENADOR:

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

COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

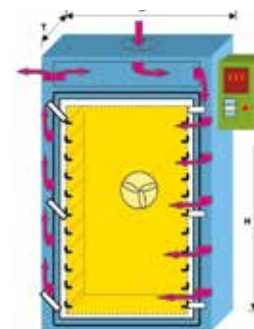
- Stainless steel.
- Ready to connect.
- Double wall, isolation.
- Refrigerant: R134 a.
- 8 smoking levels.
- Removable refrigerating accessory with height of 500 mm.
- Water connection at the left 1/2".

COMPUTER CONTROL:

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

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Acabado Finish	Potencia (kW) Power (kW)	Alturas Levels	Capacidad Pescado Fish Capacity	Capacidad Carne Meat Capacity	Conexión de agua Water connection	Tensión Voltage	Peso (kg.) Weight (kg.)
KR6	1165	1070 x 800 x 2000	A. Inox / S. steel	10,8	8	340 - 360	220 - 230	1/2"	I+N-230V	190
KR6-100	1166	1060 x 1170 x 2000		10,8	8	400 - 420	250 - 260	1/2"	I+N-230V	210

TF2, TF3, TF4, TF5 & TF6/100



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

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

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

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

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

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

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Medidas bandeja (mm) Sizes tray (mm)	Alturas Levels	Ventiladores Fans	Temp. máx. Max. Temp.	Tensión Voltage
TF2	11722	700 x 380 x 1700	5	590 x 330	15	1	70°C	I+N~230V
TF3	117262	700 x 580 x 1700	5	590 x 530	15	1	70°C	I+N~230V
TF4	11422	1030 x 700 x 2000	7,5	900 x 600	20	2	70°C	III+N~400V
TF5	11522	1030 x 800 x 2000	7,5	900 x 760	20	2	70°C	III+N~400V
TF6/100	11622210	1130 x 1060 x 2300	9	1000 x 1000	25	3	70°C	III+N~400V



BARBACOA CIRCULAR / CIRCULAR BARBECUES



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

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

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

La parrilla puede extraerse para limpiar mediante un asa.

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

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

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

Grill can be removed for cleaning with a handle.

ACCESORIOS ESPECIALES

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

SPECIAL ACCESSORIES

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

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Soporte espeto
Skewer support



Espada giratoria
Rotating sword



Iluminación
Lighting



Olla con tapadera
Pot with lid



Quemador lava-gas
Lava-gas burner

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

PIEDRA VOLCÁNICA / LAVA STONES



Los espeteros Beelonia están fabricados totalmente en acero inoxidable.

La inclinación de los alimentos puede ajustarse de forma continua.

Todos los espeteros son móviles.

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

Inclination of the skewers can be adjusted continuously.

All fish skewer grills are movable.

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	Ref. Ref.	Con cubierta With roof	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Gas-lava con cubierta Gas-Lava with roof	Potencia (kW) Power (kW)	Espadas Swords	Gas
ST1	9601	No	1000 x 450 x 950	Carbon / Charcoal	25	12	-
	9604	Si / Yes	1000 x 450 x 1900				-
	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

Modelos y combinaciones a consultar / Models and combinations on request

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Espeto / Skewer

Espada / Sword

 **Intgas**





08

8.1	LÍNEA MODULAR SNACK Modular SNACK line	162 / 171
8.2	LÍNEA NT600 NT600 line	172 / 181
8.3	HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS Electric pizza ovens	182 / 183
8.4	LÍNEA NT700 NT700 line	184 / 197
8.5	LÍNEA NT900 NT900 line	198 / 207

Estos productos no admiten devolución / This product cannot be returned.

LÍNEA MODULAR SNACK⁽¹⁾ - NT600⁽¹⁾ HORNOS PIZZA⁽²⁾ NT700⁽²⁾ - NT900⁽²⁾

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

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

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 cocción independiente.
Superficie lisa, ranurada o combinada.
Cajón recoge grasa de 1,5 l.
NOTA*: Opción cromo rugoso duradero (No brillante).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC Approval.
GN standard width of 33, 66 & 99cm.
1, 2 or 3 independent cooking zones.
Smooth, ribbed or combined plate surfaces.
Waste drawer of 1,5 litres.
NOTE*: Durable rough chrome (Not shiny).

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	Tensión Voltage	P.V.P.
FTH 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	I+N-230V	875 €
FTHC 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Liso / Smooth	Cromo* Chromed*	50° - 300° C	I+N-230V	1076 €
FTR 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	I+N-230V	926 €
FTRC 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Ranurado / Ribbed	Cromo* Chromed*	50° - 300° C	I+N-230V	1128 €
FTH 60 E	660 x 540 x 220	6	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	1317 €
FTHC 60 E	660 x 540 x 220	6	10	Liso / Smooth	Cromo* Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	1617 €
FTHR 60 E	660 x 540 x 220	6	10	½ Liso ½ Ranurado / ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	1363 €
FTHRC 60 E	660 x 540 x 220	6	10	½ Liso ½ Ranurado / ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo* Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	1668 €
FTH 90 E	990 x 540 x 220	9	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	1921 €
FTHC 90 E	990 x 540 x 220	9	10	Liso / Smooth	Cromo* Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	2225 €

FTH 30 G

FTRC 30 G

FTH 60 G

FTHRC 60 G

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homologación CE.
Ancho estándar GN de 33, 66 y 99 cm.
1, 2 o 3 zonas de cocción independiente.
Superficie lisa, ranurada o combinada.
Cajon recoge grasa de 1,5 l.
Gas natural o butano/Propano (GLP).
NOTA*: Opción cromo rugoso duradero (No brillante).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC Approval
GN standard width of 33, 66 & 99cm.
1, 2 or 2 independent cooking zones.
Smooth, ribbed or combined plate surfaces.
Waste drawer of 1,5 litres.
Connecting nozzles for both natural gas and propane / LPG.
NOTE*: Durable rough chrome (Not shiny).

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	1111 €
FTHC 30 G	330 x 600 x 220	4	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Cromo* Chromed*	1318 €
FTR 30 G	330 x 600 x 220	4	10	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Hierro / Iron	1162 €
FTRC 30 G	330 x 600 x 220	4	10	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Cromo* Chromed*	1369 €
FTH 60 G	660 x 600 x 220	8	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Hierro / Iron	1914 €
FTHC 60 G	660 x 600 x 220	8	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Cromo* Chromed*	2019 €
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	1766 €
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*	2059 €
FTH 90 G	990 x 600 x 220	12	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Hierro / Iron	2524 €
FTHC 90 G	990 x 600 x 220	12	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural/ GLP-LPG	Cromo* Chromed*	2836 €

FE 07



FE 07 V



FE 77



FE 77 V



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm.)	Cesta (mm.) Basket (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Litros (l.) Liters (l.)	Grifo Tap	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tensión Voltage	P.V.P.
FE 07	270 x 420 x 300	210 x 235 x 100	3	8	No	50° - 190° C	Inox	I+N-230V	671 €
FE 07 V	270 x 420 x 370	210 x 235 x 100	3	8	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	I+N-230V	802 €
FE 07 T	270 x 420 x 300	210 x 235 x 100	6	8	No	50° - 190° C	Inox	III+N-400V	820 €
FE 08 (Fish)	210 x 520 x 300	150 x 320 x 120	3,4	8	No	50° - 190° C	Inox	I+N-230V	785 €
FE 77	540 x 420 x 300	210 x 235 x 100	6	2 x 8	No	50° - 190° C	Inox	I+N-230V	1055 €
FE 77 V	540 x 420 x 370	210 x 235 x 100	6	2 x 8	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	I+N-230V	1297 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



UHLII



BMV1115+IL3

P.V.P. A consultar



ntgas

FE 10 T

FE 10 TD

FE 30 T

FE 60 T/P

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm.)	Cesta (mm.) Basket (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Litros (l.) Liters (l.)	Grifo Tap	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tensión Voltage	P.V.P.
FE 10 T	360 x 420 x 370	300 x 240 x 120	8,1	11	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V	1078 €
FE 10TD	360 x 420 x 370	130 x 235 x 100	8,1	11	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V	1095 €
FE 1010T	540 x 420 x 370	300 x 240 x 120	16,2	2 x 11	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V	1762 €
FE 30T	540 x 450 x 370	455 x 245 x 80	9	16	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V	1277 €
FE 60T	670 x 650 x 370	570 x 440 x 80	15	30	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V	1678 €
FE 60 T/P	670 x 650 x 900	570 x 440 x 80	15	30	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V	2553 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

UHLII

BMV1115+IL3

P.V.P. A consultar



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	Tensión Voltage	P.V.P.
PM 2015 L	409 x 405 x 182	3	Ranurado / Liso Ribbed / Smooth	50° - 300° C	I+N-230V	1019 €
PM 2015 R	409 x 405 x 182	3	Ranurado / Ranurado Ribbed / Ribbed	50° - 300° C	I+N-230V	1042 €
PD 2020 L	614 x 405 x 182	6	Ranurado / Liso Ribbed / Smooth	50° - 300° C	III+N-400V	1542 €
PD 2020 R	614 x 405 x 182	6	Ranurado / Ranurado Ribbed / Ribbed	50° - 300° C	III+N-400V	1572 €
NTI-S35L	400x480x200	3,5	LISO	50° - 300° C	I+N-230V	541 €
NTI-S35W	400x480x200	3,5	WOK	50° - 300° C	I+N-230V	667 €



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	1248 €
GL 60 G	660 x 540 x 220	8	Tubo único / single tube	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural / GLP-LPG	1996 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Tipo M / Type M



Tipo S / Type S

P.V.P. A consultar



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	Tensión Voltage	P.V.P.
BMV 1115	330 x 540 x 220	GN 1/1 - 150	1,5	Sí / Yes	30° - 90° C	I+N~230V	653 €
BMV 2115	660 x 540 x 220	2 x GN 1/1 - 150	3	Sí / Yes	30° - 90° C	I+N~230V	1039 €

BMPK 2120

BMPD 3120

BMPK 3120

BMPK 2120 CSH

BMPK 3120 CSH

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	GN recipientes GN insert	Potencia (kW.) Power (kW.)	Grifo Tap	Regulación temp. Temp. regulation	Tensión Voltage	P.V.P.
BMPK 2120	650 x 900 x 900	2 x GN 1/1 - 200	1,4	Sí / Yes	30° - 90° C	I+N-230V	2368 €
BMPD 3120	1250 x 700 x 900	3 x GN 1/1 - 200	2,1	Sí / Yes	30° - 90° C	I+N-230V	2501 €
BMPK 3120	650 x 1300 x 900	3 x GN 1/1 - 200	2,1	Sí / Yes	30° - 90° C	I+N-230V	3076 €
BMPK 2120 CSH	900 x 650 x 900	2 x GN 1/1 - 200	2,2	Sí / Yes	30° - 90° C	I+N-230V	3421 €
BMPK 3120 CSH	1300 x 650 x 900	3 x GN 1/1 - 200	3,6	Sí / Yes	30° - 90° C	I+N-230V	4261 €

**BAJO
PEDIDO
ON
REQUEST**



OTS 45



OTS 48



OTS 78



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Nº platos N. plates	Diam. platos (cm.) Plates diam. (cm.)	Regulación temp. Temp. regulation	Tensión Voltage	P.V.P.
OTS 45	400 x 460 x 570	0,4	30	35	30° - 90° C	I+N ~230V	1056 €
OTS 48	400 x 460 x 870	0,75	60	35	30° - 90° C	I+N ~230V	1176 €
OTS 78	800 x 460 x 870	1,5	120	35	30° - 90° C	I+N ~230V	1872 €

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	Tensión Voltage	P.V.P.
HD 03	220 x 220 x 250	0,1	-	100° C	I+N-230V	425 €
HD N / K	260 x 300 x 350	1	-	30° - 90° C	I+N-230V	684 €
HD 03 N / K	480 x 300 x 350	1,1	-	100° C HD 190° C Cesta / Basket	I+N-230V	827 €
CW 8	460 x 350 x 200	1,8	2,5 rpm/min	80° - 300° C	I+N-230V	1897 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES


Cesta / Basket for HD
P.V.P. A consultar



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	989 €
SP 60 GL	660 x 600 x 290	13,2	3,6 (kW) x 2 + 3 (kW) x 2	Chispero / Piezo	Natural / GLP-LPG	1594 €
SP 30 GLS	330 x 600 x 290	9	4,5 (kW) x 2	---	Natural / GLP-LPG	1330 €
SP 60 GLS	660 x 600 x 290	18	4,5 (kW) x 4	---	Natural / GLP-LPG	2255 €
SP 30/1 GLS	330 x 600 x 290	4,5	4,5 (kW)	---	Natural / GLP-LPG	1094 €
SP 31 GLS	330 x 600 x 290	8	8 (kW)	---	Natural / GLP-LPG	1087 €
SP 60/2 GLS	660 x 600 x 290	9	4,5 (kW) x 2	---	Natural / GLP-LPG	1783 €
SP 62 GLS	660 x 600 x 290	16	8 (kW) x 2	---	Natural / GLP-LPG	1766 €



SP 30/1 GLS



SP 60/2 GLS



SP 90/3 GLS



SPT 90 GLS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Quemadores Burners	Encendido Ignition	Gas		P.V.P.
SP 90 GLS	990 x 600 x 290	27	4,5 (kW) x 6	---	Natural / GLP-LPG		3135 €
SP 90/3 GLS	990 x 600 x 290	13,5	4,5 (kW) x 3	---	Natural / GLP-LPG		2416 €
SP 90/5 GLS	990 x 600 x 290	22,5	4,5 (kW) x 5	---	Natural / GLP-LPG		2927 €
SP 93 GLS	990 x 600 x 290	24	8 (kW) x 3	---	Natural / GLP-LPG		2456 €
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	50° - 300° C	I+N-230V	4476 €
SPT 62 GLS	660 x 600 x 860	16 kW[G] 3,13 kW[E]	8 (kW) x 2	Natural / GLP-LPG	50° - 300° C	I+N-230V	3986 €
SPT 90 GLS	990 x 600 x 860	27 kW[G] 3,13 kW[E]	4,5 (kW) x 6	Natural / GLP-LPG	50° - 300° C	I+N-230V	5736 €
SPT90/5 GLS	990 x 600 x 860	22,5 kW[G] 3,13 kW[E]	4,5 (kW) x 5	Natural / GLP-LPG	50° - 300° C	I+N-230V	5500 €
SPT 93 GLS	990 x 600 x 860	24 kW[G] 3,13 kW[E]	8 (kW) x 3	Natural / GLP-LPG	50° - 300° C	I+N-230V	5000 €
PT 90 EL	990 x 600 x 570	3,13 kW[E]	-	-	50° - 300° C	I+N-230V	2924 €

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.
Cajón de grasa con capacidad de 1,5 l.
NOTA*: Opción cromo rugoso duradero (No brillante).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC Approval.
10 mm thick steel plate
3 independent cooking zones.
Smooth, ribbed or combined plate surfaces.
Fat drawer with large capacity of 1,5 litres.
NOTE*: Durable rough chrome (Not shiny).

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	1188 €
FTHC 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo* Chromed*	1381 €
FTR 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro Iron	1225 €
FTRC 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo* Chromed*	1427 €
FTH 60 GL	660 x 600 x 290	8	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro Iron	1812 €
FTHC 60 GL	660 x 600 x 290	8	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo* Chromed*	2112 €
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	1858 €
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*	2152 €
FTH 90 GL	990 x 600 x 290	12	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro Iron	2611 €
FTHC 90 GL	990 x 600 x 290	12	10	Liso / Smooth	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo* Chromed*	2922 €

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.
Cajón de grasa con capacidad de 1,5 l.
NOTA*: Opción cromo rugoso duradero (No brillante).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC Approval.
10 mm thick steel plate
3 independent cooking zones.
Smooth, ribbed or combined plate surfaces.
Fat drawer with large capacity of 1,5 litres.
NOTE*: Durable rough chrome (Not shiny).

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	50° - 300° C	I+N-230V	950 €
FTHC 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Liso / Smooth	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	I+N-230V	1150 €
FTR 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	I+N-230V	1001 €
FTRC 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Ranurado / Ribbed	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	I+N-230V	1203 €
FTH 60 EL	660 x 600 x 290	6	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	1426 €
FTHC 60 EL	660 x 600 x 290	6	10	Liso / Smooth	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	1725 €
FTHR 60 EL	660 x 600 x 290	6	10	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	1478 €
FTHRC 60 EL	660 x 600 x 290	6	10	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	1778 €
FTH 90 EL	990 x 600 x 290	9	10	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	2031 €
FTHC 90 EL	990 x 600 x 290	9	10	Liso / Smooth	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	2335 €

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 ventilador 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	Tensión Voltage	P.V.P.
SP 30 EL	330 x 600 x 290	3	1,5 (kW) x 2	50° - 400° C	I+N-230V	835 €
SP 30 ELS	330 x 600 x 290	4	2 (kW) x 2	50° - 400° C	III+N-400v	863 €
SP 60 ELS	660 x 600 x 290	8	2 (kW) x 4	50° - 400° C	III+N-400v	1352 €
SP 60 ELS -230V/3	660 x 600 x 290	8	2 (kW) x 4	50° - 400° C	I+N-230V	1381 €
SPT 60 ELS	660 x 600 x 860	11,13	2 kW x 4	50° - 300° C	III+N-400V	3150 €
SPT 60 ELS 230V	660 x 600 x 860	11,13	2 kW x 4	50° - 300° C	I+N-230V	3180 €

GL 30 GLS



GL 60 GLS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Quemador Burner	Acabado Surface	Encendido Ignition	Energía Energy	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	1451 €
GL 60 GLS	660 x 600 x 290	13	En "U" desmontable "U" shape demountable	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural / GLP-LPG	2358 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Tipo M / Type M



Tipo S / Type S

P.V.P. A consultar



FE 30 EL



FE 60 EL



FE 66 ELT



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Cesta (mm) Basket (mm)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Litros Liter (l)	Grifo Tap	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tensión Voltage	P.V.P.
FE 30 EL	330 x 600 x 290	210 x 235 x 100	3	8	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	I+N-230V	1225 €
FE 30 ELT	330 x 600 x 290	210 x 235 x 100	6	8	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N-400V	1364 €
FE 60 EL	660 x 600 x 290	210 x 235 x 100	6	2 x 8	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	I+N-230V	2105 €
FE 60 ELT	660 x 600 x 290	210 x 235 x 100	12	2 x 8	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N-400V	2393 €
FE 66 ELT	660 x 600 x 290	455 x 245 x 80	9	16	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N-400V	1806 €
FE 66/2 ELT	660 x 600 x 290	2x(210 x 235 x 100)	9	16	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N-400V	1818 €
FE 66/3 ELT	660 x 600 x 290	3x(130 x 235 x 100)	9	16	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N-400V	1829 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



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



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



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



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



UH 30 EL



FE 31 ELT



FE 61 ELT



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC Approval.
Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and 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	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N-400V	2336 €
FE 31/13 ELT	330 x 660 x 900	210 x 300 x 120	9,9	13	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N-400V	2399 €
FE 61 ELT	660 x 600 x 900	210 x 235 x 100	12	2 x 8	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N-400V	3662 €
FE 61/13 ELT	660 x 600 x 900	210 x 300 x 120	19,8	2 x 13	Sí / Yes	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N-400V	3800 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power	Grifo Tap	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tensión Voltage	P.V.P.
UH 30 EL	330 x 600 x 570	0.85	Sí	30° - 90° C	Cerámica	I+N-230V	1318 €



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	30° - 110° C	Incoloy	I+N-230V	1150 €
VT 60 EL	660 x 600 x 290	1/2 / 4	-	6	Sí / Yes	30° - 110° C	Incoloy	III+N-400V	1990 €
BM 30 EL	330 x 600 x 290	-	GN 1/1 - 150	1,5	Sí / Yes	30° - 90° C	-	I+N-230V	881 €
BM 60 EL	660 x 600 x 290	-	2 x GN 1/1 - 150	3	Sí / Yes	30° - 90° C	-	I+N-230V	1398 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Cesta GN 1/1
Basket 1/1 GNCesta GN 1/2
Basket 1/2 GNCesta GN 1/4
Basket 1/4 GN

ntgas

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 L	330 x 600 x 290	-	Sí	-	-	1042 €
PP 30 L	330 x 600 x 290	-	-	-	-	547 €
PP 60 L	660 x 600 x 290	-	-	-	-	915 €
PP 60 EL	660 x 600 x 290	0,7	-	I+N-230V	-	915 €
PO 30 L	330 x 510 x 570	-	-	-	Soporte neutro abierto	674 €
PO 60 L	660 x 510 x 570	-	-	-	Soporte neutro abierto	788 €
PO 90 L	990 x 510 x 570	-	-	-	Soporte neutro abierto	932 €
PO 120 L	1320 x 510 x 570	-	-	-	Soporte neutro abierto	1239 €
P 30 L	330 x 530 x 570	-	-	-	Soporte neutro sin puertas	553 €
P 60 L	660 x 530 x 570	-	-	-	Soporte neutro sin puertas	649 €
PD 30 L	330 x 530 x 570	-	-	-	Soporte neutro con puertas	737 €
PD 60 L	660 x 530 x 570	-	-	-	Soporte neutro con puertas	995 €
PZ 30 L	330 x 530 x 570	-	-	-	Soporte con cajones neutro	1105 €
PZ 60 L	660 x 530 x 570	-	-	-	Soporte con cajones neutro	1305 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Tabla para PP 30
 Table for PP 30

Tabla para PP 60
 Table for pp 60

Puerta
 Door

Set de ruedas
 Set of wheels


P.V.P. A consultar

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	50° - 300° C	I+N-230V	878 €
FP 66 R	550 x 497 x 380	410 x 370 x 90	3	Sí	No	2 x 350	50° - 300° C	I+N-230V	1358 €
FP 38 RS	575 x 536 x 274	410 x 370 x 90	2	No	Sí	1 x 350	50° - 400° C	I+N-230V	1398 €
FP 68 R	550 x 536 x 488	410 x 370 x 90	3,4	No	Sí	2 x 350	50° - 300° C	I+N-230V	1893 €

E 4



E 9



E 12



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	φ cámara (mm.) Chamber φ (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Luz int. Light in.	Tipo term. Thermo. type	φ pizza (mm.) Pizza φ (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	50° - 450° C	III+N~400V	2857 €
E 6	980 x 1280 x 420	700 x 1050 x 150	7,2	Sí	Analogic.	6 x 330	50° - 450° C	III+N~400V	3478 €
E 6 L	1310 x 905 x 420	1050 x 700 x 150	8	Sí	Analogic.	6 x 330	50° - 450° C	III+N~400V	3581 €
E 9	980 x 920 x 760	1050 x 1050 x 150	9,6	Sí	Analogic.	9 x 330	50° - 450° C	III+N~400V	4272 €
E 8	1310 x 1270 x 420	700 x 700 x 150	12	Sí	Analogic.	8 x 330	50° - 450° C	III+N~400V	4306 €
E 12	980 x 1255 x 760	700 x 1050 x 150	14,4	Sí	Analogic.	12 x 330	50° - 450° C	III+N~400V	5376 €
E 12 L	1310 x 910 x 760	1050 x 700 x 150	16	Sí	Analogic.	12 x 330	50° - 450° C	III+N~400V	5457 €
E 18	1310 x 1270 x 760	1050 x 1050 x 150	24	Sí	Analogic.	18 x 330	50° - 450° C	III+N~400V	6917 €

SP 70/04 E



SP 70/40 E



SP 70/08 E



SP 70/80 E



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Unidades de ebullición Boiling units	Regulación temp. Temp. regulation	Tensión Voltage	P.V.P.
SP 70/04 E	400 x 700 x 330	5,2	2 x 2,6 kW	50° - 400° C	III+N-400V	1645 €
SP 70/08 E	800 x 700 x 330	10,4	4 x 2,6 kW	50° - 400° C	III+N-400V	2392 €
SP 70/40 E	400 x 700 x 900	5,2	2 x 2,6 kW	50° - 400° C	III+N-400V	2112 €
SP 70/80 E	800 x 700 x 900	10,4	4 x 2,6 kW	50° - 400° C	III+N-400V	2925 €

SPT 70/80 21 E



SPT 70/80 11 E



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Regulación temp. cocina Temp. regulation	Potencia placa / horno (kW) Boiling power / oven(kW)	Tipo horno Oven Heat	Tensión Voltage	P.V.P.
SPT 70/80 21 E	800 x 700 x 900	16,7	50° - 400° C	4 x 2,6 kW / GN2/I 6,3 kW	Convección / Convection	III+N-400V	4858 €
SPT 70/80 11 E	800 x 700 x 900	13,4	50° - 400° C	4 x 2,6 kW / GN1/I 3,13 kW	Estático / Static	II- I+N-400V	4345 €

SP 70/04 G



SP 70/08 G



SP 70/012 G



SP 70/40 G



SP 70/80 G



SP 70/120 G



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Quemadores Burners	Gas	P.V.P.
SP 70/04 G	400 x 700 x 330	12	4,5 kW + 7,5 kW	Natural / GLP-LPG	2123 €
SP 70/08 G	800 x 700 x 330	27	4,5 kW + 3 x 7,5 kW	Natural / GLP-LPG	3404 €
SP 70/012 G	1200 x 700 x 330	39	2 x 4,5 kW + 4 x 7,5 kW	Natural / GLP-LPG	4697 €
SP 70/40 G	400 x 700 x 900	12	4,5 kW + 7,5 kW	Natural / GLP-LPG	2583 €
SP 70/80 G	800 x 700 x 900	27	4,5 kW + 3 x 7,5 kW	Natural / GLP-LPG	3937 €
SP 70/120 G	1200 x 700 x 900	39	2 x 4,5 kW + 4 x 7,5 kW	Natural / GLP-LPG	5341 €

SPT 70/80 21 GE



SPT 70/80 11 GE



SPT 70/120 21 GE



SPT 70/120 21 G



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Quemadores horno Burners / Oven (kW)	Reg. temp. horno Temp. regulation	Tipo horno Oven Heat	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
SPT 70/80 21 G	800 x 700 x 900	33	1 x 4,5 + 3 x 7,5 / GN2/1 6 kW.	50° - 300° C	Estático / Static	Natural GLP-LPG	-	6077 €
SPT 70/80 21 GE	800 x 700 x 900	27 [G] 6,3 [E]	1 x 4,5 + 3 x 7,5 / GN2/1 6,3 kW.	50° - 300° C	Estático / Static	Natural GLP-LPG	III+N-400V	5916 €
SPT 70/80 11 GE	800 x 700 x 900	27 [G] 3,13 [E]	1 x 4,5 + 3 x 7,5 / GN1/1 3,13 kW.	50° - 300° C	Convección / Convection	Natural GLP-LPG	I+N-230V	5444 €
SPT 70/120 21 G	1200 x 700 x 900	45	2 x 4,5 + 4 x 7,5 / GN2/1 6 kW.	50° - 300° C	Estático / Static	Natural GLP-LPG	-	7714 €
SPT 70/120 21 GE	1200 x 700 x 900	39 [G] 6,3 [E]	2 x 4,5 + 4 x 7,5 / GN2/1 6,3 kW.	50° - 300° C	Estático / Static	Natural GLP-LPG	III+N-400V	7586 €



FTH 70/04 E



FTR 70/04 E



FTH 70/08 E



FTR 70/08 E



FTHR 70/08 E



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lisa o ranurada
Uso de sobremesa o montaje puente.
Espesor: 12 mm
Excelente conductividad del calor.
NOTA*: Opción cromo rugoso duradero (No brillante).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Smooth or ribbed
For benchtop use or "bridge" system
Thickness: 12 mm
Outstanding heat conduction of plate.
NOTE*: Durable rough chrome (Not shiny).

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 70/04 E	400 x 700 x 330	4,5	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	2150 €
FTHC 70/04 E	400 x 700 x 330	4,5	12	Liso / Smooth	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	2260 €
FTR 70/04 E	400 x 700 x 330	4,5	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	2237 €
FTRC 70/04 E	400 x 700 x 330	4,5	12	Ranurado / Ribbed	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	2352 €
FTH 70/08 E	800 x 700 x 330	9	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	3064 €
FTHC 70/08 E	800 x 700 x 330	9	12	Liso / Smooth	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	3294 €
FTR 70/08 E	800 x 700 x 330	9	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	3179 €
FTRC 70/08 E	800 x 700 x 330	9	12	Ranurado / Ribbed	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	3409 €
FTHR 70/08 E	800 x 700 x 330	9	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	3064 €
FTHRC 70/08 E	800 x 700 x 330	9	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	3294 €

FTH 70/40 E



FTR 70/40 E



FTH 70/80 E



FTR 70/80 E



FTHR 70/80 E



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lisa o ranurada
Uso de pie con elemento neutro. Opcional puertas.
Espesor: 12 mm
Excelente conductividad del calor.
NOTA*: Opción cromo rugoso duradero (No brillante).

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.
NOTE*: Durable rough chrome (Not shiny).

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 70/40 E	400 x 700 x 900	4,5	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	2558 €
FTHC 70/40 E	400 x 700 x 900	4,5	12	Liso / Smooth	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	2673 €
FTR 70/40 E	400 x 700 x 900	4,5	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	2638 €
FTRC 70/40 E	400 x 700 x 900	4,5	12	Ranurado / Ribbed	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	2754 €
FTH 70/80 E	800 x 700 x 900	9	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	3558 €
FTHC 70/80 E	800 x 700 x 900	9	12	Liso / Smooth	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	3787 €
FTR 70/80 E	800 x 700 x 900	9	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	3673 €
FTRC 70/80 E	800 x 700 x 900	9	12	Ranurado / Ribbed	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	3903 €
FTHR 70/80 E	800 x 700 x 900	9	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	3558 €
FTHRC 70/80 E	800 x 700 x 900	9	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	3787 €

FTH 70/04 G



FTR 70/04 G



FTH 70/08 G



FTR 70/08 G



FTHR 70/08 G



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lisa o ranurada
Uso de sobremesa o montaje puente.
Espesor: 12 mm
Excelente conductividad del calor.
NOTA*: Opción cromo rugoso duradero (No brillante).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Smooth or ribbed
For benchtop use or "bridge" system
Thickness: 12 mm
Outstanding heat conduction of plate.
NOTE*: Durable rough chrome (Not shiny).

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 70/04 G	400 x 700 x 330	7	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	2443 €
FTHC 70/04 G	400 x 700 x 330	7	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo* / Chromed*	2881 €
FTR 70/04 G	400 x 700 x 330	7	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	2513 €
FTRC 70/04 G	400 x 700 x 330	7	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo* / Chromed*	2627 €
FTH 70/08 G	800 x 700 x 330	14	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	3617 €
FTHC 70/08 G	800 x 700 x 330	14	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo* / Chromed*	3847 €
FTR 70/08 G	800 x 700 x 330	14	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	3709 €
FTRC 70/08 G	800 x 700 x 330	14	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo* / Chromed*	3939 €
FTHR 70/08 G	800 x 700 x 330	14	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	3594 €
FTHRC 70/08 G	800 x 700 x 330	14	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo* / Chromed*	3824 €

FTH 70/40 G



FTR 70/40 G



FTH 70/80 G



FTR 70/80 G



FTHR 70/80 G



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lisa o ranurada
Uso de pie con elemento neutro. Opcional puertas.
Espesor: 12 mm
Excelente conductividad del calor.
NOTA*: Opción cromo rugoso duradero (No brillante).

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.
NOTE*: Durable rough chrome (Not shiny).

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 70/40 G	400 x 700 x 900	7	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	2857 €
FTHC 70/40 G	400 x 700 x 900	7	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo* / Chromed*	2960 €
FTR 70/40 G	400 x 700 x 900	7	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	2915 €
FTRC 70/40 G	400 x 700 x 900	7	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo* / Chromed*	3029 €
FTH 70/80 G	800 x 700 x 900	14	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	4190 €
FTHC 70/80 G	800 x 700 x 900	14	12	Liso / Smooth	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo* / Chromed*	4420 €
FTR 70/80 G	800 x 700 x 900	14	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	4282 €
FTRC 70/80 G	800 x 700 x 900	14	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo* / Chromed*	4513 €
FTHR 70/80 G	800 x 700 x 900	14	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Hierro / Iron	4167 €
FTHRC 70/80 G	800 x 700 x 900	14	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	Cromo* / Chromed*	4398 €

FE 70/04 E



FE 70/08 E



FE 70/40 E



FE 70/80 E



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Cestas (mm) Baskets	Potencia (kW.) Power (kW.)	Litros Liter (l)	Grifo / Contenedor Tap / Container	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tensión Voltage	P.V.P.
FE 70/04 E	400 x 700 x 330	280 x 295 x 100	12,5	13	Si / - // Yes / -	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N-400V	2927 €
FE 70/08 E	800 x 700 x 330	280 x 295 x 100	25	2 x 13	Si / - // Yes / -	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N-400V	4864 €
FE 70/40 E	400 x 700 x 900	280 x 300 x 100	13,5	17	Si / - // Yes / -	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N-400V	3786 €
FE 70/80 E	800 x 700 x 900	280 x 300 x 100	27	2 x 17	Si / - // Yes / -	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N-400V	6244 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

Cesta 1/2 13 l.
Basket 1/2 13 l.Cesta 1/2 17 l.
Basket 1/2 17 l.Cesta 1/1 13 l.
Basket 1/1 13 l.Cesta 1/1 17 l.
Basket 1/1 17 l.

FE 70/40 G



FE 70/80 G



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS					TECHNICAL CHARACTERISTICS				
Termostatos cerámicos de regulación y seguridad. Termostato de seguridad a 230°C Modelos de pie con puertas.					Work and safety thermostats with ceramic housing. Safety thermostat at 230 °C for security. Neutral cabinets with doors.				
Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Cestas (mm) Baskets	Litros Liter (l)	Potencia (kW) Power (kW)	Encendido Ignition	Gas	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	P.V.P.
FE 70/40 G	400 x 700 x 1090	280 x 295 x 100	15	12	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	50° - 190° C	Inox / S.S.	4505 €
FE 70/80 G	800 x 700 x 1090	2 x 280 x 295 x 100	2 x 15	24	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	50° - 190° C	Inox / S.S.	7664 €

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.



P.V.P. A consultar

VT 70/04 E



VT 70/08 E



VT 70/40 E



VT 70/80 E



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	GN recipientes GN containers	Potencia Power (kW.)	Litros (l) Liters (l)	Entrada agua fría Cold water inlet	Salida seguridad Outlet safety locker	Reg. temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tensión Voltage	P.V.P.
VT 70/04 E	400 x 700 x 330	GN 2/3	4,5	16	Sí	Sí	30° - 110° C	Incoloy	III+N-400V	2674 €
VT 70/08 E	800 x 700 x 330	GN 2/3	9	2 x 16	Sí	Sí	30° - 110° C	Incoloy	III+N-400V	4168 €
VT 70/40 E	400 x 700 x 900	GN 2/3	6	23	Sí	Sí	30° - 110° C	Incoloy	III+N-400V	3516 €
VT 70/80 E	800 x 700 x 900	GN 2/3	12	2 x 23	Sí	Sí	30° - 110° C	Incoloy	III+N-400V	5847 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES

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

P.V.P. A consultar

GL 70/04 G



GL 70/08 G



GL 70/40 G



GL 70/80 G



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Potencia Power (kW)	Acabado Surface	Encendido Ignition	Energía Energy	P.V.P.
GL 70/04 G	400 x 700 x 330	6,5	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	2409 €
GL 70/08 G	800 x 700 x 330	2 x 6,5	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	3513 €
GL 70/40 G	800 x 700 x 900	12	Ranurado / Ribbed	Chispero / Piezo	Natural GLP-LPG	2837 €
GL 70/80 G	800 x 700 x 900	12	Ranurado / Ribbed	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	4006 €

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



P.V.P. A consultar



ntgas

PP 70/04



PP 70/40



P 70/40



P 70/80 D



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

De sobremesa o para montaje puente.
Cajón GN

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	P.V.P.
PP 70/04	400 x 700 x 330	1334 €
PP 70/08	800 x 700 x 330	1823 €
PP 70/40	400 x 700 x 900	1960 €
PP 70/80	800 x 700 x 900	2477 €
P 70/40	400 x 577 x 590	878 €
P 70/40 D	400 x 655 x 590	1050 €
P 70/80	800 x 577 x 590	1078 €
P 70/80 D	800 x 655 x 590	1457 €
P 70/120	1200 x 577 x 590	1373 €
P 70/120 D	1200 x 655 x 590	1970 €

BR 70/80 E



BR 70/80 E/N



BR 70/80 G/N



BI 70/80 50E - MARMITA / KETTLE



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Potencia Power (kW)	Litros Liters (l)	Entrada agua fria/cal. Cold/hot water inlet	Regulación temp. Temp. regulation	Basculante Tilting	Tipo sartén Tank type	Encendido Ignition	Gas	Tensión Voltage	P.V.P.
BR 70/80 E	800 x 700 x 900	10,5	50	Sí / YES	50° - 300° C	Manual	Hierro / Iron 12 mm	Chispero Piezo	-	III+N-400V	6347 €
BR 70/80 E/N	800 x 700 x 900	10,5	50	Sí / YES	50° - 300° C	Manual	Inox 12 mm	Chispero Piezo	-	III+N-400V	6877 €
BR 70/80 G	800 x 700 x 900	12	50	Sí / YES	50° - 300° C	Manual	Hierro / Iron 12 mm	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-	6721 €
BR 70/80 G/N	800 x 700 x 900	12	50	Sí / YES	50° - 300° C	Manual	Inox 12 mm	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-	7051 €

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 70/80 50E	800 x 700 x 900	10,5	50	Sí / YES	O-ring	III+N-400V	A Consultar



SP 90/40 E



SP 90/80 E



SPT 90/80 11 E



SPT 90/80 21 E



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Placas eléctricas (kW) Boiling power (kW)	Reg. temp. horno Temp. regulation	Tipo horno Oven Heat	Tensión Voltage	P.V.P.
SP 90/40 E	400 x 900 x 900	7	2 x 3,5 kW / -	-	-	III+N-400V	2996 €
SP 90/80 E	800 x 900 x 900	14	4 x 3,5 kW / -	-	-	III+N-400V	4580 €
SPT 90/80 11 E	800 x 900 x 900	17	4 x 3,5 kW / GN1 / 13,13 kW	50° - 300° C	Convección / Convection	III+N-400V / I+N-230V	5904 €
SPT 90/80 21 E	800 x 900 x 900	20	4 x 3,5 kW / GN2 / 16,3 kW	50° - 300° C	Estático / Estatic	III+N-400V	6088 €

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	-	3019 €
SP 90/80 G	800 x 900 x 900	24,5	1 x 3,5 + 1 x 5 + 2 x 8 / -	-	-	Natural / GLP-LPG	-	4500 €
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 / 13,13 kW	50° - 300° C	Convección / Convection	Natural / GLP-LPG	I+N-230V	5938 €
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 / 16,3 kW	50° - 300° C	Estático / Static	Natural / GLP-LPG	III+N-400V	6112 €
SP 90/120 G	1200 x 900 x 900	40,5	1 x 3,5 + 1 x 5 + 4 x 8	-	-	Natural / GLP-LPG	-	6143 €
SPT 90/80 21 G	800 x 900 x 900	31,8	1 x 3,5 + 1 x 5 + 2 x 8 GN2 / 16 kW	50° - 300° C	Estático / Static	Natural / GLP-LPG	-	6629 €
SPT 90/120 21 G	1200 x 900 x 900	47,8	1 x 3,5 + 1 x 5 + 4 x 8	50° - 300° C	Estático / Static	Natural / GLP-LPG	-	8662 €



FTH 90/40 E



FTHC 90/40 E



FTR 90/40 E



FTRC 90/40 E



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lisa o ranurada
Uso de pie con elemento neutro. Opcional puertas.
Espesor: 12 mm
Excelente conductividad del calor.
NOTA*: Opción cromo rugoso duradero (No brillante).

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.
NOTE*: Durable rough chrome (Not shiny).

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	50° - 300° C	III+N~400V	3145 €
FTHC 90/40 E	400 x 900 x 900	6	12	Liso / Smooth	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N~400V	3283 €
FTR 90/40 E	400 x 900 x 900	6	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N~400V	3099 €
FTRC 90/40 E	400 x 900 x 900	6	12	Ranurado / Ribbed	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N~400V	3237 €

FTH 90/80 E



FTHC 90/80 E



FTR 90/80 E



FTRC 90/80 E



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lisa o ranurada
Uso de pie con elemento neutro. Opcional puertas.
Espesor: 12 mm
Excelente conductividad del calor.
NOTA*: Opción cromo rugoso duradero (No brillante).

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.
NOTE*: Durable rough chrome (Not shiny).

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 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	4764 €
FTHC 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	Liso / Smooth	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	5053 €
FTR 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	5144 €
FTRC 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	Ranurado / Ribbed	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	5328 €
FTHR 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	III+N-400V	5018 €
FTHRC 90/80 E	800 x 900 x 900	12	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	III+N-400V	5328 €



FTH 90/40 G



FTR 90/40 G



FTH 90/80 G



FTR 90/80 G



FTHR 90/80 G



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lisa o ranurada
Uso de pie con elemento neutro. Opcional puertas.
Espesor: 12 mm
Excelente conductividad del calor.
NOTA*: Opción cromo rugoso duradero (No brillante).

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.
NOTE*: Durable rough chrome (Not shiny).

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia Power (kW.)	Espesor placa Thickness (mm)	Acabado Surface	Material Material	Regulación temp. Temp. regulation	GAS Gas	P.V.P.
FTH 90/40 G	400 x 900 x 900	8	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG	3353 €
FTHC 90/40 G	400 x 900 x 900	8	12	Liso / Smooth	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG	3617 €
FTR 90/40 G	400 x 900 x 900	8	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG	3605 €
FTRC 90/40 G	400 x 900 x 900	8	12	Ranurado / Ribbed	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG	3881 €
FTH 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG	5305 €
FTHC 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	Liso / Smooth	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG	5674 €
FTR 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG	5903 €
FTRC 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	Ranurado / Ribbed	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG	6214 €
FTHR 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG	5788 €
FTHRC 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo* / Chromed*	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG	6087 €

FE 90/40 17 E & GAS



FE 90/80 17 E & GAS



VT 90/40 E



VT 90/80 E



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Termostatos cerámicos de regulación y seguridad
Superficie de resistencia grande y baja carga eléctrica
Termostato de seguridad.
De sobremesa o neutro con puertas
Cestas no incluidas en los cuece pastas.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Work and safety thermostats with ceramic housing.
Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load. Safety thermostat for security.
Benchtop use or neutral cabinets with doors.
Baskets are not included in pasta cookers.

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Potencia Power (kW.)	Potencia Power (kW/l)	Litros Liter (l)	Crifo/Contenedor/Entrada agua fría Tap / Container / Cold water inlet	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tensión Voltage	P.V.P.
FE 90/40 17E	400 x 900 x 900	13,5	0,8	17	Sí /Yes / Sí /Yes / -	50° - 190° C	Acero /Iron	III+N-400V	4088 €
FE 90/80 17E	800 x 900 x 900	27	0,8	2 x 17	Sí /Yes / Sí /Yes / -	50° - 190° C	Acero / Iron	III+N-400V	6594 €
FE 90/40 17G	400 x 900 x 900	14	-	17	Sí /Yes / Sí /Yes / -	50° - 190° C		Natural GLP-LPG	5377 €
FE 90/80 17G	800 x 900 x 900	28	-	2 x 17	Sí /Yes / Sí /Yes / -	50° - 190° C		Natural GLP-LPG	9199 €
VT 90/40 E	400 x 900 x 900	12	-	33	Sí / - / Sí	30° - 110° C	Incoloy	III+N-400V	5101 €
VT 90/80 E	800 x 900 x 900	24	-	2 x 33	Sí / - / Sí	30° - 110° C	Incoloy	III+N-400V	8411 €

ACCESORIOS FREIDORA
FRYERS ACCESSORIESACCESORIOS CUECE PASTAS
PASTA COOKERS ACCESSORIESCesta 1/2 17 I
Basket 1/2 17 ICesta 1/1 17 I
Basket 1/1 17 ICesta VT 1/3
Basket VT 1/3Cesta VT 1/3 DH
Basket VT 1/3 DHCesta VT 1/6 L
Basket VT 1/6 LCesta VT 1/6 P
Basket VT 1/6 PCesta VT 1/9 L
Basket VT 1/9 L

P.V.P. A consultar

BR 90/80 ET



BRM 90/80 E



BR 90/120 ET



BRM 90/120 E



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Basculante manual o motorizado.
Cuba fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 12 mm de espesor
y modelos con acero en la base.
Alta conducción térmica.
Regulación temperatura cocina de 50° a 400°C.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Manual or motorized tilt.
Tank made of AISI 304, thickness 12 mm or iron bottom models.
High thermic conduction.
Regulation temperature cooker from 50° to 300°C.

Modelo Model	L x An x Alt L x W x H (mm)	Potencia Power (kW.)	Litros (l) Liters (l)	Entrada agua fría/caliente Cold/hot water inlet	Basculante Tilting	Encendido Ignition	Tipo sartén Tank Type	Tensión Voltage	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	6679 €
BR 90/80 E/N	800 x 900 x 900	15	80	Sí / Yes	Manual	Chispero / Piezo	Inox 12 mm	III+N-400V	7553 €
BRM 90/80 E	800 x 900 x 900	15,12	80	Sí / Yes	Auto	Chispero / Piezo	Hierro / Iron 12 mm	III+N-400V	8062 €
BRM 90/80 E/N	800 x 900 x 900	15,12	80	Sí / Yes	Auto	Chispero / Piezo	Inox 12 mm	III+N-400V	9028 €
BR 90/120 E	1200 x 900 x 900	18	120	Sí / Yes	Manual	Chispero / Piezo	Hierro / Iron 12 mm	III+N-400V	8447 €
BR 90/120 E/N	1200 x 900 x 900	18	120	Sí / Yes	Manual	Chispero / Piezo	Inox 12 mm	III+N-400V	9969 €
BRM 90/120 E	1200 x 900 x 900	18,12	120	Sí / Yes	Auto	Chispero / Piezo	Hierro / Iron 12 mm	III+N-400V	9808 €
BRM 90/120 E/N	1200 x 900 x 900	18,12	120	Sí / Yes	Auto	Chispero / Piezo	Inox 12 mm	III+N-400V	11381 €



BR 90/80 G



BRM 90/80 GE



BR 90/120 G



BRM 90/120 GE



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Manual or motorized tilt.
Tank made of AISI 304, thickness 12 mm or iron bottom models.
High thermal 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 Tilting	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	7024 €
BR 90/80 G/N	800 x 900 x 900	22	80	Sí / Yes	Manual	Inox 12 mm	Chispero / Piezo	7921 €
BRM 90/80 GE	800 x 900 x 900	22 [G] 0,12 [E]	80	Sí / Yes	Auto	Hierro / Iron 12 mm	Chispero / Piezo	8508 €
BRM 90/80 GE/N	800 x 900 x 900	22 [G] 0,12 [E]	80	Sí / Yes	Auto	Inox 12 mm	Chispero / Piezo	9480 €
BR 90/120 G	1200 x 900 x 900	30	120	Sí / Yes	Manual	Hierro / Iron 12 mm	Chispero / Piezo	8563 €
BR 90/120 G/N	1200 x 900 x 900	30	120	Sí / Yes	Manual	Inox 12 mm	Chispero / Piezo	10093 €
BRM 90/120 GE	1200 x 900 x 900	30 [G] 0,12 [E]	120	Sí / Yes	Auto	Hierro / Iron 12 mm	Chispero / Piezo	10217 €
BRM 90/120 GE/N	1200 x 900 x 900	30 [G] 0,12 [E]	120	Sí / Yes	Auto	Inox 12 mm	Chispero / Piezo	11789 €



BI 90/100 E



BIA 90/100 E



BI 90/100 G



BIA 90/100 G



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Calor indirecto en el tanque de doble pared.
Sistema semi-automático de llenado de agua.
Mango de tapa ergonómico para apertura del depósito de seguridad.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Indirect Head
Ergonomic lid handle for safe tank opening
Semi-automatic water filling system.

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW.) Power (kW.)	Litros Liters (l)	Entrada agua fría Coldwater inlet	Tipo salida líquidos Outlet fluids	Encendido Ignition	GAS	Tensión Voltage	P.V.P.
BI 90/100 E	800 x 900 x 900	21	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N-400V	9226 €
BI 90/150 E	800 x 900 x 900	21	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N-400V	9647 €
BIA 90/100 E	800 x 900 x 900	21	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N-400V	10923 €
BIA 90/150 E	800 x 900 x 900	21	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N-400V	11319 €
BI 90/100 G	800 x 900 x 900	22.5	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-	10068 €
BI 90/150 G	800 x 900 x 900	22.5	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-	10465 €
BIA 90/100 G	800 x 900 x 900	22.5	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-	11778 €
BIA 90/150 G	800 x 900 x 900	22.5	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-	12174 €



PP 90/40



PP 90/80



PP 90/40 D



PP 90/80 D



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricados en acero AISI 430.
Patas de acero Inox ajustables.
Cada unidad viene equipada con cajón extraíble con capacidad de GN.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Made in stainless steel AISI 304
Adjustable inox. legs.
Drawer for GN

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	P.V.P.
PP 90/40	400 x 900 x 900	2178 €
PP 90/80	800 x 900 x 900	2867 €
PP 90/40 D	400 x 900 x 900	2362 €
PP 90/80 D	800 x 900 x 900	3178 €
DL 90 -puerta-	-	402 €
DP 90 -puerta-	-	402 €
CG 90 -cornisa-	-	188 €



sho
co
by ntgas



INNOVACIÓN AL SERVICIO DE LA HOSTELERÍA

Diseñamos y
creamos soluciones
tecnológicas avanzadas

INNOVATION SERVING THE HOSPITALITY INDUSTRY

We design and
create advanced
technological solutions



REPUESTOS / SPARE PARTS



Mando + adaptador quemador NTCAS P31 - HQ04
Knob + adapter NTCAS burner P31 - HQ04



Protector INOX aro exterior NTCAS P31
SST outer ring protector



Reductor cazuelas NTCAS Series P31 y HQ04
Gas ring reductor P31 and HQ04



Tubo flexible gas butano 9 (m) x 15 mm (int. / ext.)
Flexible gas tube 9 mm x 15 mm (IDxOD)



Tubo de conexión de gas INOX sin válvula de seguridad. H1/2" - M1/2"
Long. 1 m / 1,5 m / 2 m.
Stainless steel gas pipe without safety valve H1/2" - M1/2".
Length 1 m / 1,5 m / 2 m



Parrilla estándar MOB-1P / PAV-1P (Hueco: 720 x 720)
Standard rectangular burner grid (MOB-1P/PAV-1P (720 x 720 mm)



Parrilla estándar MOB-1H / PAV-1H (Hueco: 560 x 520)
Standard rectangular burner grid (MOB-1P/PAV-1P (560 x 520 mm)



Protector frontal Acero Inox. NTCAS P31
Front protector SST. NTCAS P31



Protector frontal Acero Inox. NTCAS HQ04
Front protector SST. HQ04



Reductor GLP Baja presión Caudal 4 kg/h
Potencia salida 37 mbar T20 - M20
LPG gas reducer flow rate 4kg/h. Output 37mbar T20-M20

Consultar más medidas | Consult more measures



Reductor GLP Baja presión Caudal 7 kg/h
Potencia salida 50 mbar T20 - M20
LPG gas reducer flow rate 7kg/h. Output 50mbar T20-M20



Regulador botella GLP P. salida 30 mbar
(domésticos)
LPG bottle regulator. Output 30 mbar (domestic use)



Regulador botella GLP P. salida 50 mbar
(dom. - semi industrial)
LPG bottle regulator. Output 50 mbar (professional/domestic use)



Regulador botella GLP P. salida libre
(industrial y sopletes GPC) RM21.8 iz
LPG bottle regulator. Free output (industrial and GCP torches) 21.8 mlh



Regulador botella GLP P. salida regulable
Pmáx = 1.7 bar RM21.8 iz
LPG bottle regulator. Adjustable output (max output 1,7 bar 21,8 mlh



Abrazadera sin fin INOX ø12 a 22 mm
Worm drive hose clamp SST ø12 a 22mm



Abrazadera sin fin INOX ø40 a 60 mm
Worm drive hose clamp SST ø40 a 60mm



Placa inferior de quemador NTCAS P31 - HQ04
Bottom plate burner NTCAS P31-HQ04



Junta inferior de quemador NTCAS P31 - HQ04
Bottom joint burner NTCAS P31-HQ04



Llave de gas para atornillar para instalación con patas 20/150
Screw-on gas valve for foot mounted installation 20/150



Inyectores (consultar medidas y repuestos)
Nozzles (consult sizes and parts)

Diámetros Diameters	
ø1,4 mm	ø1,7 mm
ø2,1 mm	ø2,15 mm
ø2,4 mm	ø3,2 mm



Conjuntos completos Piloto
Complete pilot kit (P31 inside ring, outside ring; HQ04)

P31 (P03) quemador exterior
P31 (P03) quemador interior
HQ04



Bujía y piloto 3 vías para quemadores digitales eHQ04 y eP31
3-way spark and pilot kit for digital burners (eP31 and eHQ04)

REPUESTOS / SPARE PARTS



Carátula + electrónica quemador digital eP31
Cover + electronics digital burner eP31



Carátula + electrónica quemador digital eHQ04
Cover + electronics digital burner eHQ04



Piloto 2 vías multigas, GLP Natural
2-way pilot multi gas LPG



Protector piloto 2 vías
Protector for 2-way pilot



Piloto 3 vías multigas, GLP Natural
3-way pilot multi gas LPG



Protector piloto 3 vías
Protector for 3-way pilot



Grifo completo Brida NTGAS P31 (P03) HQ04
Complete clamp valve NTGAS P31 (P03) HQ04



Junta Válvula NTGAS
NTGAS valve seal



Termopar M8 de Cabeza lisa
Thermocouple M8 flat head, Lengths

Longitudes | Lengths
350 mm. M8
650 mm. M8
850 mm. M8
1200 mm. M8



Centralita freidora churrera (Honeywell)
Switchboard churros fryer (Honeywell)



Electro válvula
Electrovalve



Presostato monofásico
Mono phase pressure switch



Termostato Eliwell
Thermostat Eliwell



Válvula frytop
Frytop valve

REPUESTOS QUEMADORES / BURNERS SPARE PARTS



Quemador / Burner Atmosférico N 9.5 kW
Atmospheric N 9.5 kW



Quemador / Burner Atmosférico C 14 kW
Atmospheric C 14 kW



Quemador / Burner Atmosférico V 21 kW
Atmospheric V 21 kW



Quemador / Burner SOUP: 9 kW
NEW SOUP: 12 kW



Quemador / Burner STAR: 20 kW



Quemador / Burner JUMBO: 25 kW



Quemador / Burner SUPER JET: 35 kW



Quemador / Burner TURBO F 22 kW
(Air-forced, only on/off)

REPUESTOS FREIDORAS - CHURRERAS / FRYERS & CHURROS FRYERS SPARE PARTS



Sonda freidora churrera
Sonda churros fryer



Bujía freidora churrera
Spark plug fryer



Resistencia
Heating resistance



Escurrefritos
Drip tray



Escurrefritos lateral
Side drip tray



Tapa
Cover



Maneta asa tapa freidora CG80 /
Cover handle CG80 fryer



Espumadera
Wire skimmer



Recoge aceite freidora drop-in
Drop-in oil collector



Cortador churros para JO-200 2 KG
Churros cutter



Junta dosificador JO-200 2 KG
Seal churros dispenser (JO-200 2kg)



Junta dosificador IN-200IX 2 KG
Seal churros dispenser (IN-200IX 2kg)



Junta dosificador ECO MS-450EC 4.5 KG
Seal churros dispenser (ECO MS-450EC 4,5kg)

REPUESTOS COCINA ASIÁTICA / ASIAN KITCHEN SPARE PARTS



Aro Wok
Wok ring



Aro Wok cazuela plana
Flat wok ring



Batea
Shell



Válvula de agua wok
Water valve wok



Maneta de válvula de agua wok
Water valve wok knob



Resistencia dimsum 4500 kW
Resistance Dim Sum 4500kW



Resistencia dimsum 6000 kW
Resistance Dim Sum 6000kW



Sensor de nivel dim sum
Dim Sum level sensor



Palanca /
Handle

REPUESTOS TANDOORI / TANDOORI SPARE PARTS



Salseras
Sauce tank



Quemador tandoori TD26
Tandoori burner TD26



Válvula 3 vías TD26 tandoori
3-way valve TD26 Tandoori



Set de pinchos / Set of Rods



Bandeja tandoori TD26
Tandoori plate TD26



Barro tandoori TD26
Tandoori clay



Piedras tandoori TD26
Tandoori stones



Mando + adaptador tandoori TD26
Knob + adapter Tandoori TD26

REPUESTOS TANDOORI / TANDOORI SPARE PARTS

COMBINACIONES / COMBINATIONS



Cesta cuece pastas VT 1/3
Pasta cooking basket VT 1/3



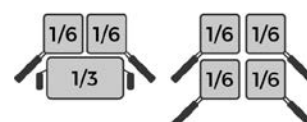
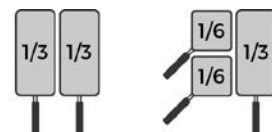
Cesta cuece pastas VT 1/3 DH
Pasta cooking basket VT 1/3 (double handle)



Cesta cuece pastas VT 1/6 L
Pasta cooking basket VT 1/6 (left handle)



Cesta cuece pastas VT 1/6 P
Pasta cooking basket VT 1/6 (right handle)



REPUESTOS BARBACOA / BBQ SPARE PARTS



Parrilla fundición barbacoa
Cast iron BBQ grid

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. Los productos disponibles en stock en la delegación NTGAS CANARIAS tienen los portes pagados a partir de 500 € de base imponible, excepto las islas de La Palma, Gomera y Hierro que tendrán un gasto de reexpedición. Los productos enviados desde NTGAS FÁBRICA a Canarias (Gran Canaria y Tenerife), tienen los portes pagados a partir de 900 € de base imponible.
- 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 Gandia (Valencia).
- T. Esta tarifa y condiciones generales entran en vigor desde la fecha de su publicación y anulan todas las anteriores.

ENERO 2025



- 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 2025

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, Kazados Brand
- Fotografía churros, buñuelos,...: Vicente Armijo, churrería Ceres
- Fotografía NTGAS Sports Team: Xavier Franco | Vicent Just Utrilla | Enrique Aracil | Javier Cloquell
- Fotografía eventos NTGAS: Kazados | Sebastián Rodríguez | Pedro Laporta, LYC Soluciones Digitales