

LES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PROFESSIONNELS | **NTGAS2016**  
PROFESSIONALS SERVING PROFESSIONALS



## AGRADECIMIENTOS

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

Catálogo NTGAS 2016

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

- Impresión: BlauVerd Impressors
- Diseño, arte y maquetación: ElefantAmbulant | Juan Alonso
- Fotografía NTGAS: Pedro Laporta, LYC Soluciones Digitales | Sergio Gemelli
- Fotografía churros, buñuelos,...: Vicente Armijo, churrería Ceres

## **LES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PROFESSIONNELS**

NTGAS a créé des équipements professionnels de cuisine pour rendre votre travail plus facile et plus agréable. Avec nos équipements, vous disposerez des meilleurs outils pour satisfaire toutes les demandes de vos clients.

NTGAS est une entreprise espagnole dédiée à la création et fabrication d'équipements pour la cuisine professionnelle de l'hôtellerie. Ces produits ont été créés pour répondre aux besoins des professionnels de la gastronomie des hôtels, bars, restaurants, hôpitaux, armée, traiteurs, secteur de l'alimentation, ...

Notre objectif d'offrir des produits avec toutes les GARANTIES DE QUALITÉ nous a permis conduire à terme notre plan d'internationalisation et consolider la présence de NTGAS sur plusieurs marchés internationaux. Pour cette raison, tous nos produits sont brevetés et certifiés CE par APPLUS+ et LGAI, conformément à la Norme Européenne 90/396/CEE.

Nous vous invitons à découvrir notre catalogue et produits.

**NTGAS, les professionnels au service des professionnels.**

---

## **PROFESSIONAL PRODUCTS FOR PROFESSIONALS**

NTGAS is convinced that product conception based on the user's needs is an indispensable start to develop the best tools and satisfy customers' expectations.

NTGAS is located in Spain and dedicated to create and manufacture products for professional kitchens of the hospitality sector. These products are thought out to cover the needs of gastronomy professionals of hotels, restaurants, bars, hospitals, army, catering,... and food industry.

Consolidation of our market's position as well as our internationalization plan has been possible thanks to our hard work to GUARANTEE HIGH QUALITY products. For this reason, all our products have several patents and have been granted the corresponding EC approvals and Certifications by APPLUS+ and LGAI, in compliance with the European Directives 90/396/CEE.

We invite you to discover our product catalogue.

NTGAS, professionals serving professionals.

# **CRÉER, INNOVER ET FABRIQUER**

---

# **CREATE INNOVATE AND MANUFACTURE**



## UNE ÉQUIPE JEUNE COMMISE AVEC L'EXCELLENCE

L'équipe humaine de NTGAS se compose de professionnels jeunes et dynamiques. Notre système de fabrication flexible nous permet d'adapter notre production aux besoins de nos clients et d'atteindre notre objectif principal: la satisfaction de nos clients!

Nous satisfaisons cet objectif en étant SÉRIEUX et en offrant un SERVICE et une QUALITÉ DÉMONSTRABLES.

## DES PRODUITS CONÇUS POUR OFFRIR DES SOLUTIONS INNOVATIVES

Le pari de NTGAS sur le I+D+I se voit récompensé avec des prix et avec les reconnaissances de nos produits: nos cuisines industrielles de haute puissance, brûleurs professionnels, réchauds marmites, notre nouvelle gamme de brûleurs CE et friteuses, ... évoluent et s'actualisent continuellement. Nos produits sont conformes aux normes européennes de sécurité et d'utilisation les plus récentes et les plus exigeantes. Ceci est le résultat de notre expérience obtenue après 30 ans d'activité industrielle dans le secteur de la machinerie pour l'hôtellerie.

## A YOUNG TEAM COMMITTED WITH EXCELLENCE

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

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

## PRODUCTS CREATED TO OFFER INNOVATIVE SOLUTIONS

NTGAS' bet on R+D+I has been rewarded with several awards and product recognition. High performance kitchen, special professional burners to cook paella, low cookers, a new range of EC burners and fryers... are continuously being updating in accordance to recent demanding European security and use norms. Our products are the result of a 30 year long industrial experience in the hospitality equipment sector.



Hospitality Industry  
World Cogress





ES15/18470



ES15/18471



ES15/18472



## NOTRE QUALITÉ A ÉTÉ RECOMPENSÉE AVEC 3 CERTIFICATS ISO

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

Les trois certificats ISO obtenus par NTGAS garantissent la conformité aux normes qui régulent et déterminent les exigences des différents domaines de toute entreprise ou organisation.

La participation de tout l'équipe NTGAS nous a permis obtenir les certifications ISO. Autant la direction comme l'équipe commerciale, l'administration et la production se sont engagés pour que NTGAS soit une société excellente, soutenable qualitativement et respectueuse avec l'environnement à la fois.

NTGAS travaille pour offrir que des produits de haute qualité à ses clients. A cet effet, nous contrôlons tous les processus afin de mener à bonne fin notre qualité et en plus nous sommes en mesure de pouvoir l'assurer avec nos certificats officiels.

## OUR QUALITY IS REWARDED WITH 3 ISO CERTIFICATES

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

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

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

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

## NTGAS FACILITE VOTRE TRAVAIL

NTGAS développe des outils efficaces pour l'équipement de cuisines professionnelles et en plus représente différentes marques internationales avec une qualité éprouvée sur tous les marchés.

Il est notre objectif de vous offrir un service complet avec des produits de qualité pour vos cuisines professionnelles. À cet effet, nous sommes arrivés à des accords de représentation avec des entreprises importantes connues à niveau international comme COVEN, RM GASTRO, BEELONIA, ALFA PIZZA,...

Toutes ces entreprises sont des références dans leur pays d'origine et sur d'autres marchés grâce à leurs produits de haute qualité, leur efficacité, leur design, ...

Vous trouverez une sélection des produits de nos partenaires dans ce catalogue: fours, friteuses, fry-tops, ... Vous pouvez accéder à ces produits à travers de NTGAS et de nos distributeurs.

## NTGAS MAKES YOUR WORK EASIER

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

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

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

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





**NOUS SOMMES PROCHE**

**WE ARE CLOSE TO YOU**



Le vaste réseau de délégations de NTGAS en Espagne, Europe et Amérique sont la meilleure garantie de notre service et notre qualité. Contactez votre distributeur NTGAS le plus proche et renseignez-vous auprès de toutes nos solutions professionnelles pour l'équipement de cuisines professionnelles.

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



## SPAIN

AUSTRIA  
FRANCE  
GERMANY  
PORTUGAL  
DOMINICAN REPUBLIC  
ITALY

## INTERNATIONAL

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



# INDEX

# INDEX

## 01

P.9



### BRÛLEURS ET CUISINES SUR MESURE

NTGAS BURNERS  
& CUSTOM MADE  
KITCHENS

- 1.1** BRÛLEURS DE TABLE +  
ACCESSOIRES  
Tabletop burners  
+ Accessories
- 1.2** BRÛLEURS INTÉGRÉS  
EN MEUBLES D'ACIER +  
ACCESSOIRES  
Burners  
integrated in stainless steel  
cabinets  
+ Accessories
- 1.3** RÉCHAUDS  
Stockpot + Seafood -  
Vegetable cookers
- 1.4** LIGNE MODULAIRE AVEC  
BRÛLEUR  
NTGAS modular range  
burners
- 1.5** CUISINES NTGAS SUR  
MESURE ET INTÉGRATIONS  
NTGAS custom made  
kitchens & integrations

## 02

P.25



### LIGNE MODULAIRE SNACK - NT600

MODULAR  
SNACK - NT600 LINE

- 2.1** LIGNE MODULAIRE  
SNACK  
Modular Snack Line
- 2.2** LIGNE NT600  
NT600 Line

## 03

P.58



### FOURS

OVENS

- 3.1** FOURS À BOIS ET À GAZ  
Wood & Gas ovens
- 3.2** FOURS ALFA PIZZA  
ALFA PIZZA OVENS
- 3.3** FOURS TANDOORI  
Tandoori ovens



# 04

P.129



## FRITEUSES INDUSTRIELLES

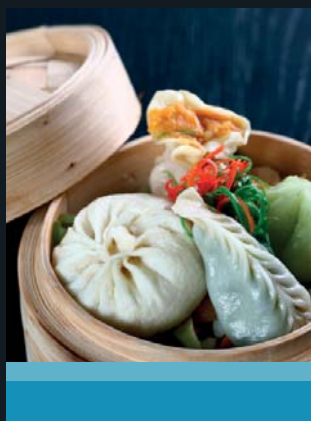
INDUSTRIAL AND NTGAS FRYERS

**4.1** FRITEUSES À GAZ, ÉLECTRIQUES ET À DIESEL  
Gas, Electric & Diesel fryers

**4.2** ACCESSOIRES POUR CHURROS  
Churro dispensers & Accessories

# 05

P.139



## CUISINES ASIATIQUES ET CHINOISES

CHINESE STOVES & GYRO KEBAB

**5.1** CUISINES CHINOISES SUR MESURE  
Made to measure Chinese stoves

**5.2** WOK  
Tabletop Wok

**5.3** FOURS CANARD LAQUÉ  
Peking Duck oven

**5.4** PLAQUES TEPPANYAKI À GAZ  
Gas and Electric Teppanyaki, Japanese hot plate

**5.5** CUISEURS À VAPEUR DIM SUM  
Dim Sum steamer





01

# BRÛLEURS ET CUISINES SUR MESURE

NTGAS BURNERS & CUSTOM MADE KITCHENS

9



- 1.1** BRÛLEURS DE TABLE + ACCESSOIRES  
Tabletop burners + Accessories 12 / 14
- 1.2** BRÛLEURS INTÉGRÉS EN MEUBLES D'ACIER + ACCESSOIRES  
Burners integrated in stainless steel cabinets + Accessories 15 / 16
- 1.3** RÉCHAUDS  
Stockpot + seafood & vegetable cookers 17 / 18
- 1.4** LIGNE MODULAIRE AVEC BRÛLEUR  
NTGAS modular range burners 19 / 20
- 1.5** CUISINES NTGAS SUR MESURE ET INTÉGRATIONS  
NTGAS custom made kitchens & integrations 21 / 23

## LES AVANTAGES DES BRÛLEURS NTGAS


NTGAS BURNERS OFFER FOLLOWING ADVANTAGES

- Gamme de puissances allant de 10 kW à 27 kW.
- Versatilité: fonctionnent avec gaz naturel ou GLP (butane/ propane).
- Valves de sécurité avec thermocouple et veilleuse indépendante.
- Durables et robustes grâce à sa construction exclusive en fonte graphite laminé GG20 et finition avec peinture noire anti-calorique.
- Capacité d'intégrer en meubles d'acier inoxydable.
- Monoblock: réduit l'entretien, les avaries et les fuites.
- Combustion optimale.
  
- Power range going from 10 kW to 27 kW.
- Versatility: possibility to work with natural (methane) or butane / propane (LPG) gas.
- Safety valves with thermocouple and independent pilot burner.
- Durability and hardness thanks to the special laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.
- Possibility to integrate in stainless steel cabinets and neutral worktops.
- Monobloc model, reduces maintenance ,breakdowns and gas leaks.
- Optimum combustion.



· Modèles homologués et certifiés selon la Directive 2009/142/CE et règlement UNE EN 497.

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

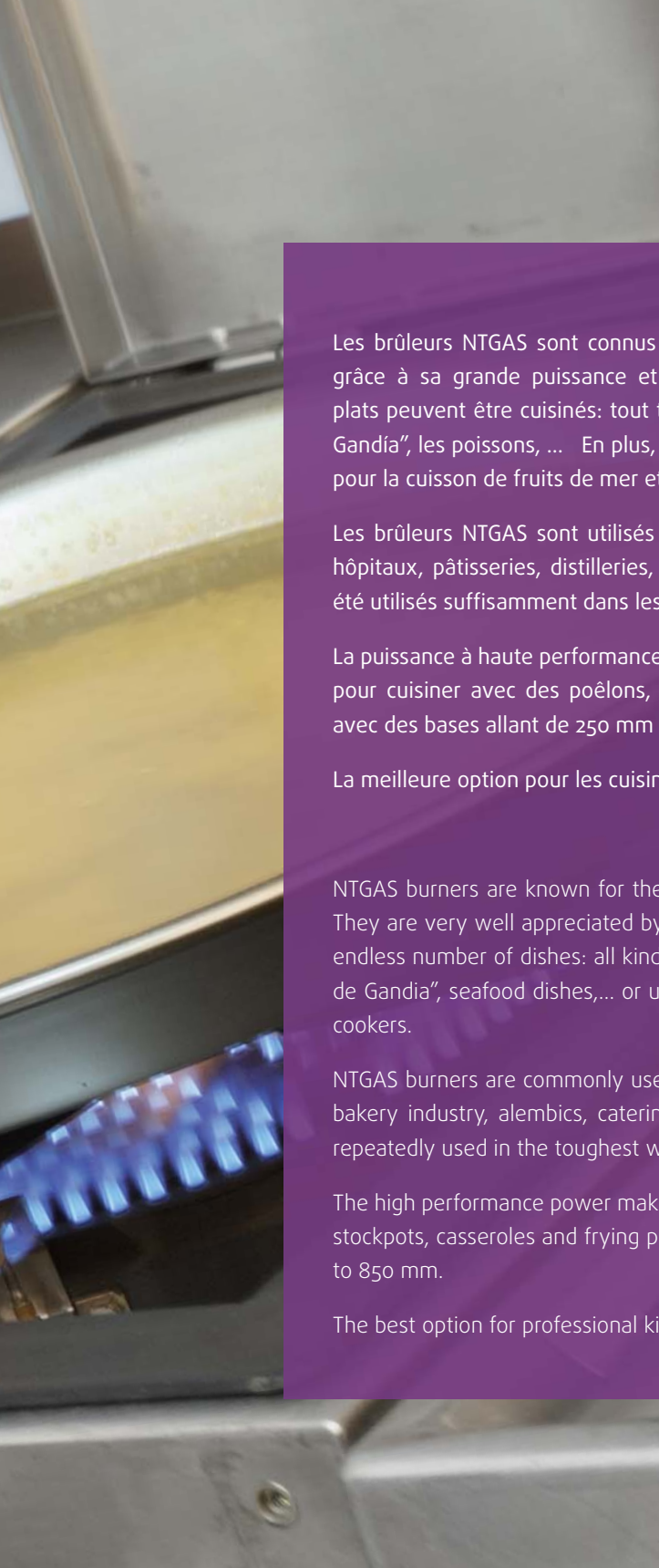


Les brûleurs NTGAS sont connus par les meilleurs chefs professionnels grâce à sa grande puissance et son haut rendement. De nombreux plats peuvent être cuisinés: tout type de riz, la traditionnelle "Fideuà de Gandia", les poissons, ... En plus, nos brûleurs s'utilisent comme réchaud pour la cuisson de fruits de mer et des légumes.

Les brûleurs NTGAS sont utilisés habituellement en restaurants, hôtels, hôpitaux, pâtisseries, distilleries, catering, l'armée, ... Ces brûleurs ont été utilisés suffisamment dans les conditions de travail les plus difficiles.

La puissance à haute performance permet que nos brûleurs soient idéaux pour cuisiner avec des poêlons, marmites, casseroles et poêles à frire avec des bases allant de 250 mm à 850 mm.

La meilleure option pour les cuisines professionnelles.



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

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

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

The best option for professional kitchens.



HQ04



#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

HOMOLOGUÉ CE.  
Gaz: Naturel ou GLP (Butane/Propane).  
Pour utilisation collective et à l'intérieur.  
Fonte graphite laminé GG20 et finition en peinture noire anti-calorique.

#### TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC APPROVAL  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Indoor and collective use.  
Made of laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.

Modèle Model	L x A x H (mm.) L x W x H (mm.)	Puissance(kW.) Power (kW.)	ø Couronne (mm) Ring ø (mm)	Válves Valves	Consommation GLP LPG Consumption	Consommation GN NG Consumption	Poids (kg.) Weight (kg.)
NTGAS HQ04	623 x 355 x 239	10	250	1	630 g/h	1.06 m <sup>3</sup> /h	20

#### ACCESSOIRES / ACCESSORIES



Allumeur / Lighter



Wok (uniquement pour HQ04) /  
Wok (only for HQ04)

P31



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

HOMOLOGUÉ CE.  
Gaz: Naturel ou GLP (Butane/Propane).  
Pour utilisation collective et à l'intérieur.  
Fonte graphite laminé GG20 et finition en peinture noire anti-calorique.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC APPROVAL  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane (LPG).  
Indoor and collective use.  
Made of laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.

Modèle Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Puissance (Kw.) Power (Kw.)	ø Couronne (mm) Ring ø (mm)	Valves Valves	Consommation GLP LPG Consumption	Consommation GN NG Consumption	Poids (kg.) Weight (kg.)
NTGAS P31	790 x 480 x 230	27	Ext. 450 / Int. 230	2	1740 g/h	2.83 m <sup>3</sup> /h	40

## ACCESSORIES / ACCESSORIES



Allumeur / Lighter

BBQ-HQ04\*



PL-HQ04\*



BBQ-P31\*



PL-P31\*



### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

\*brûleur HQ04 et P31 exclus

Support barbecue, protection anti-éclaboussures, grille pour pierres, gril, tiroir à déchets et boîte avec pierres de lave (2 pour BBQ-P31).

Support plaque, protection anti-éclaboussures, plaque en acier noir et tiroir à déchets.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

\* HQ04 & p31 burner not included

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

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

Modèle Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Valable pour Valid for	Type Type
BBQ-HQ04	400 x 400 x 410	NTGAS-HQ04	Barbecue / Barbecue
PL-HQ04	400 x 400 x 410	NTGAS-HQ04	Plaque / Grill
BBQ-P31	700 x 700 x 410	NTGAS-P31	Barbecue / barbecue
PL-P31	700 x 700 x 410	NTGAS-P31	Plaque / Grill

### ACCESSOIRES / ACCESSORIES



Allumeur / Lighter

MOB-1PA



MOB-1PC



MOB-1HA



MOB-1HC



**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Pour utilisation collective et à l'intérieur, homologué CE.  
Gaz: Naturel ou GLP (Butane/Propane).  
Structure en acier inoxydable.  
Gril supérieur amovible en fer.  
Modèle brûleur, voir table.

**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.

Modèle Model	Brûleur Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Puissance (Kw.) Power (Kw.)	Ø Couronne (mm) Rings Ø (mm)	Valves Valves	Poids (kg.) Weight (kg.)
MOB-1PA	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	70
MOB-1PC	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	75
MOB-1HA	NTGAS HQ04	600 x 700 x 850	10	250	1	50
MOB-1HC	NTGAS HQ04	600 x 700 x 850	10	250	1	55

**ACCESSORIES / ACCESSORIES**



Allumeur / Lighter

## BBQ-HQ04M\*



## BBQ-P31M\*



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

\*Brûleur HQ04 et P31 exclus

Support barbecue, protection anti-éclaboussures, grille pour pierres, grill, tiroir à déchets et boîte avec pierres de lave (2 pour BBQ-P31).

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

\* HQ04 & p31 burner not included

Barbecue support, anti-splatter plates, grid for stones, grill, waste drawer and box with lava stones (2 for BBQ-P31M).

Modèle Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Valable pour Valid for	Type Type
BBQ-HQ04M*	510 x 540 x 170	MOB-1HC & MOB-1HA	Barbecue / Barbecue
BBQ-P31M*	710 x 710 x 170	MOB-1PC & MOB-1PA	Barbecue / Barbecue



PAV-1HA



PAV-1HC



PAV-1PA



PAV-1PC



### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pour utilisation collective et à l'intérieur, homologué CE.  
Gaz: Naturel ou GLP (Butane/Propane).  
Structure en acier inoxydable.  
Gril supérieur amovible en fer.  
Modèle brûleur, voir table.

### 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.

Modèle Model	Brûleur Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Puissance (Kw) Power (Kw)	Ø Couronne (mm) Rings Ø (mm)	Valves Valves	Poids (kg.) Weight (kg.)
PAV-1PA	NTGAS P31	800 x 900 x 550	27	Ext. 450 / Int. 230	2	60
PAV-1PC	NTGAS P31	800 x 900 x 550	27	Ext. 450 / Int. 230	2	65
PAV-1HA	NTGAS HQ04	600 x 700 x 550	10	250	1	40
PAV-1HC	NTGAS HQ04	600 x 700 x 550	10	250	1	45

### ACCESSORIES / ACCESSORIES



Allumeur / Lighter

CM-40

COMPOSANTS CM-40/COMPONENTS CM-40



KIT CMOC



KIT CMQ4

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'ensemble CM-40 est une solution économique pour la cuisson de fruits de mer et des légumes. Facile à utiliser et à entretenir. Contient une marmite de 40l avec débordement et panier en acier inoxydable perforé.  
Structure en acier inoxydable AISI-304.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modèle Model	Brûleur Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Puissance (Kw.) Power (Kw.)	ø Couronne (mm) Rings ø (mm)	Valves Valves	Poids (kg.) Weight (kg.)
CM-40	NTGAS HQ04	500 x 500 x 500	10	250	1	35

### ACCESSORIES / ACCESSORIES



Allumeur / Lighter

NT7 / HQ0471BB



NT7 / HQ0471BA



NT7 / P3172BB



NT7 / P3172BA



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pour utilisation collective et à l'intérieur, homologué CE.  
Gaz: Naturel ou GLP (Butane/Propane).  
Structure en acier inoxydable.  
Gril supérieur amovible en fer.  
Modèle brûleur, voir table.

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.

Modèle Model	Brûleur Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Puissance (Kw.) Power (Kw.)	ø Couronne (mm) Rings ø (mm)	Valves Valves	Poids (kg.) Weight (kg.)
NT7/HQ0471BB	NTGAS HQ04	400 x 700 x 270	10	250	1	45
NT7/HQ0471BA	NTGAS HQ04	400 x 700 x 850	10	250	1	60
NT7/P3172BB	NTGAS P31	800 x 700 x 270	27	Ext. 450 / Int. 230	2	70
NT7/P3172BA	NTGAS P31	800 x 700 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	85

ACCESSORIES / ACCESSORIES



Allumeur / Lighter



Porte / Door

NT9 / HQ0492BB



NT9 / HQ0492BA



NT9 / P3194BB



NT9 / P3194BA



#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pour utilisation collective et à l'intérieur, homologué CE.  
Gaz: Naturel ou GLP (Butane/Propane).  
Structure en acier inoxydable.  
Gril supérieur amovible en fer.  
Modèle brûleur, voir table.

#### 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.

Modèle Model	Brûleur Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Puissance (Kw.) Power (Kw.)	Ø Couronne (mm) Rings ø (mm)	Valves Valves	Poids (kg.) Weight (kg.)
NT9/HQ0492BB	NTGAS HQ04	400 x 900 x 230	10	250	1	50
NT9/HQ0492BA	NTGAS HQ04	400 x 900 x 850	10	250	1	55
NT9/P3194BB	NTGAS P31	800 x 900 x 230	27	Ext. 450 / Int. 230	2	70
NT9/P3194BA	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	75

#### ACCESSORIES / ACCESSORIES



Allumeur / Lighter



Porte / Door

# CUISINES NTGAS SUR MESURE ET INTÉGRATIONS

NTGAS CUSTOM MADE KITCHENS & INTEGRATIONS



## INTÉGRATIONS

Intégrez nos brûleurs puissants dans vos meubles neutres

### PROCÉDURE

1. Communiquez-nous les dimensions de votre meuble neutre
2. Consultez-nous si une intégration est possible

### BRÛLEUR:

NTGAS / P31 • Dimensions minimales (LxA): 800 x 700 mm.

NTGAS / HQ04 • Dimensions minimales (LxA): 400 x 600 mm.



## INTEGRATIONS

Integrate our powerful burners in your neutral worktop

### PROCEDURE

1. Indicate, your neutral work top dimensions.
2. Consult if on integration is technically possible.



### BURNER

NTGAS / P31 • Minimum dimensions (LxD): 800 x 700 mm.

NTGAS / HQ04 • Minimum dimensions (LxD): 400 x 600 mm.



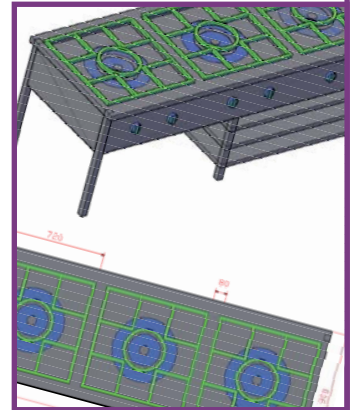
## CUISINES NTGAS SUR MESURE

Faites votre composition et devis sur mesure.

Procédez comme suite:

- 1 - Choisissez le numéro de brûleurs.
- 2 - Indiquez les dimensions disponibles.
- 3 - Types de brûleurs:
 

NTGAS/P31 - 27 kW  
 NTGAS/HQ04 - 10 kW
- 4 - Type de structure:
  - A: Meuble ouvert
  - B: Meuble fermé, avec front, plateaux et latéraux courts ou longs
- 5 - Étagère
  - Inférieure
  - Inférieure et intermédiaire(s)
- 6 - Mural ou central.
- 7 - Avec ou sans four
- 8 - De table ou avec pieds.
- 9 - Notre département technique élabore un plan. La production commence après réception de votre confirmation



## NTGAS CUSTOM MADE KITCHENS

Make your own composition and made  
to measure budget.

PROCEDURE

- 1 - Choose the number of burners.
- 2 - Specify the available dimensions.
- 3 - Type of burner:
 

NTGAS/P31 - 27 kW  
 NTGAS/HQ04 - 10 kW
- 4 - Type of structure.
  - A: Open cabinet
  - C: Closed cabinet, closed front, top tray, short or large sides.
- 5 - Shelf.
  - Bottom.
  - Bottom and half way.
- 6 - Mural or central
- 7 - With or without oven
- 8 - Tabletop or standing.
- 9 - Our technical department works out a plane. Production takes place after receipt of your confirmation.







02

# LÍGNE MODULAR SNACK - NT600

MODULAR SNACK  
NT600

**2.1** LÍNEA MODULAR SNACK  
Modular SNACK line

25  
27 / 44

**2.2** LÍNEA NT600  
NT600 line

45 / 58

La gamme modulaire Snack est une option idéale pour la préparation de la nourriture prêt-à-manger et les grands plats à petite échelle.

De nombreuses modèles et options sont disponibles avec un configuration compacte.

Des solutions adaptés aux besoins des clients sont possibles grâce à la grande variété de spécifications techniques.

Le résultat de plus de 20 ans d'expérience dans la fabrication d'équipements Snack est une gamme de produits avec la qualité et la fiabilité désirée par le client.

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

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

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

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



· Modèles homologués et certifiés selon la Directive 2009/142/CE et règlement UNE EN 497.

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





- Plaques en Fer ou chrome dur.
- Sélection de grilles pour poisson ou viande.
- Iron or chromed surface griddles
- Choice of grills for fish or meat.



- 01** | p. 28    PLAQUES ÉLECTRIQUES  
Electric griddle plates
- 02** | p. 29    PLAQUES À GAZ  
Gas griddle plates
- 03** | p. 30    PANINIS GRILLS  
Panini Grills
- 04** | p. 31    GRILLS PIERRES DE LAVE À GAZ  
Gas lava stone grills

# 02.1 MODULAIRE SNACK

MODULAR SNACK LINE

FTH 30 E



FTRC 30 E



FTH 60 E



FTHRC 60 E



### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Homologué CE.  
Largeur standard GN de 33, 66 et 99 cm.  
1, 2 ou 3 zones de cuisson indépendantes  
Superficie lisse, ranurée ou combinée.  
Option chrome dur.  
Tiroir récupérateur de graisses de 1,5l

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modèle Model	LxAxH (mm) L x W x H (mm.)	Puissance (kW) Power (kW)	Épaisseur plaque Plate thickness (mm)	Finition Surface	Matériel Matériel	Régulation temp. Temp. regulation	Voltage Voltage	Poids (kg.) Weight (kg.)
FTH 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Lisse / Smooth	Fer / Iron	50° - 300° C	I+N~230V	23,7
FTHC 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Lisse / Smooth	Chrome Chromed	50° - 300° C	I+N~230V	23,7
FTR 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Ranuré / Ribbed	Fer / Iron	50° - 300° C	I+N~230V	23,7
FTRC 30 E	330 x 540 x 220	3	10	Ranuré / Ribbed	Chrome Chromed	50° - 300° C	I+N~230V	23,7
FTH 60 E	660 x 540 x 220	6	10	Lisse / Smooth	Fer / Iron	50° - 300° C	III+N~400V	40,6
FTHC 60 E	660 x 540 x 220	6	10	Lisse / Smooth	Chrome Chromed	50° - 300° C	III+N~400V	40,6
FTHR 60 E	660 x 540 x 220	6	10	½ Lisse ½ Ranuré / ½ Smooth ½ Ribbed	Fer / Iron	50° - 300° C	III+N~400V	40,6
FTHRC 60 E	660 x 540 x 220	6	10	½ Lisse ½ Ranuré / ½ Smooth ½ Ribbed	Chrome Chromed	50° - 300° C	III+N~400V	40,6
FTH 90 E	990 x 540 x 220	9	10	Lisse / Smooth	Fer / Iron	50° - 300° C	III+N~400V	69
FTHC 90 E	990 x 540 x 220	9	10	Lisse / Smooth	Chrome Chromed	50° - 300° C	III+N~400V	69

FTH 30 G



FTRC 30 G



FTH 60 G



FTHRC 60 G



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Homologué CE.  
Largeur standard GN de 33, 66 et 99 cm.  
1, 2 ou 3 zones de cuisson indépendantes  
Superficie lisse, ranurée ou combinée.Option chrome dur.  
Tiroir récupérateur de graisses de 1,5l  
Gaz Naturel ou butano/Propano (GLP).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modèle Model	LxAxH (mm) L x W x H (mm.)	Puissance (kW) Power (kW.)	Épaisseur plaque Plate thickness (mm)	Finition Surface	Allumage Ignition	Gaz	Matériel Matériel	Poids (kg.) Weight (kg.)
FTH 30 G	330 x 600 x 220	4	10	Lisse / Smooth	Piezo / Piezo	Naturel/ GLP-LPG	Fer / Iron	24,3
FTHC 30 G	330 x 600 x 220	4	10	Lisse / Smooth	Piezo / Piezo	Naturel/ GLP-LPG	Chrome / Chromed	24,3
FTR 30 G	330 x 600 x 220	4	10	Ranuré / Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel/ GLP-LPG	Fer / Iron	24,3
FTRC 30 G	330 x 600 x 220	4	10	Ranuré / Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel/ GLP-LPG	Chrome / Chromed	24,3
FTH 60 G	660 x 600 x 220	8	10	Lisse / Smooth	Piezo / Piezo	Naturel/ GLP-LPG	Fer / Iron	44,9
FTHC 60 G	660 x 600 x 220	8	10	Lisse / Smooth	Piezo / Piezo	Naturel/ GLP-LPG	Chrome / Chromed	44,9
FTHR 60 G	660 x 600 x 220	8	10	½ Lisse ½ Ranuré / ½ Smooth ½ Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel/ GLP-LPG	Fer / Iron	44,9
FTHRC 60 G	660 x 600 x 220	8	10	½ Lisse ½ Ranuré / ½ Smooth ½ Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel/ GLP-LPG	Chrome / Chromed	44,9
FTH 90 G	990 x 600 x 220	12	10	Lisse / Smooth	Piezo / Piezo	Naturel/ GLP-LPG	Fer / Iron	76,4
FTHC 90 G	990 x 600 x 220	12	10	Lisse / Smooth	Piezo / Piezo	Naturel/ GLP-LPG	Chrome / Chromed	76,4

PS 2010 L



PM 2015 L



PD 2020 L



PD 2020 M



### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Homologué CE.  
Plaque supérieure ranurée.  
Fabriqué en acier inoxydable avec conduction de chaleur excellente.  
Tiroir récupérateur de graisses avec grande capacité.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modèle Model	L x A x H (mm.) L x W x H (mm.)	Puissance (kW) Power (kW.)	Épaisseur plaque Plate thickness (mm)	Finition supérieure // Inférieure Upper // lower surface	Régulation temp. Temp. regulation	Voltage Voltage	Poids (kg.) Weight (kg.)
PS 2010 L	304 x 405 x 182	3	8	Ranuré / Ribbed // Lisse / Smooth	50° - 300° C	I+N~230V	16,3
PS 2010 R	304 x 405 x 182	3	8	Ranuré / Ribbed // Ranuré / Ribbed	50° - 300° C	I+N~230V	15,9
PM 2015 L	409 x 405 x 182	3	8	Ranuré / Ribbed // Lisse / Smooth	50° - 300° C	I+N~230V	21,3
PM 2015 R	409 x 405 x 182	3	8	Ranuré / Ribbed // Ranuré / Ribbed	50° - 300° C	I+N~230V	20,8
PD 2020 L	614 x 405 x 182	6	8	Ranuré / Ribbed // Lisse / Smooth	50° - 300° C	II- I+N~400V	31,5
PD 2020 R	614 x 405 x 182	6	8	Ranuré / Ribbed // Ranuré / Ribbed	50° - 300° C	II- I+N~400V	30,7
PD 2020 M	614 x 405 x 182	6	8	½ Ranuré / Ribbed // ½ Ranuré / Ribbed	50° - 300° C	II- I+N~400V	31,1

GL 30 G



GL 60 G



GL 30 GS



GL 60 GS



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Régulation du grill: 2 positions  
5 Kg de pierres de lave.  
Démontable: facilite le nettoyage  
Standard: grille pour viande. Grille pour poisson optionnel  
Tiroir récupérateur de graisses.

## 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.

Modèle Model	L x A x H (mm.) L x W x H (mm.)	Puissance (kW) Power (kW)	Brûleurs Burner	Finition Surface	Allumage Ignition	Gaz Gas	Poids (kg.) Weight (kg.)
GL 30 G	330 x 540 x 220	4	1 Tube / Single tube	Ranuré / Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel / GLP-LPG	16,5
GL 60 G	660 x 540 x 220	8	1 Tube / Single tube	Ranuré / Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel / GLP-LPG	29,2
GL 30 GS	330 x 540 x 220	6,5	En "U" démontable / "U" shape demountable	Ranuré / Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel / GLP-LPG	17,3
GL 60 GS	660 x 540 x 220	13	En "U" démontable / "U" shape demountable	Ranuré / Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel / GLP-LPG	32,6

## ACCESORIES / ACCESORIES



Type M / Type M



Tpe S / Type S



La gamme modulaire NT600 complète est l'élection parfaite pour les cuisines sur mesure qui préparent plus de 100 plats par jour.

La série NT600 se caractérise par sa solidité et offre un très bon résultat par rapport à l'inversion faite.

Cette série a été conçue pour les professionnels qui nécessitent robustesse, puissance et une solution pour les espaces réduits.

Une ample sélection de modèles et options pour la création d'une ligne de cuisines compactes personnalisées.

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

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

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

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



· Modèles 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.

- Plaque en fer ou chrome dur.
- Grilles pour poisson ou viande.
- Modèle neutre.
- Structure avec tiroirs ou portes.
- Fours électriques de convection GN 1/1.
- Pieds regulables.

- Stainless grids with large work area
- Choice of grids for fish or meat
- Neutral module providing work space
- Supports with doors or drawers
- Electric convection oven GN 1/1
- Support feet adjustable in its height

**01** | p. 34

**PLAQUES ÉLECTRIQUE**  
Electric griddle plates

**02** | p. 35

**PLAQUES À GAZ**  
Gas griddle plates

**03** | p. 36

**GRILLS PIERRES DE LAVE À GAZ**  
Gas lava stone grills

**04** | p. 37

**MEUBLES NEUTRES**  
Work tops & neutral cabinets



# 02.2 LIGNE NT600

NT600 LINE

FTH 30 EL



FTRC 30 EL



FTH 60 EL



FTHRC 60 EL



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Homologué CE.  
Plaque supérieure 10 mm.  
Jusqu'à 3 zones de cuisson indépendantes  
Superficie lisse, ranurée ou combinée.  
Option chrome dur.  
Tiroir récupérateur de graisses de 1,5l

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modèle Model	L x A x H (mm.) L x W x H (mm.)	Puissance (kW) Power (kW.)	Épaisseur plaque (mm) Plate thickness	Finition Surface	Matériel Matériel	Régulation temp. Temp. regulation	Voltage	Poids (kg.) Weight
FTH 30 EL	330 x 600 x 182	3	10	Lisse / Smooth	Fer / Iron	50° - 300° C	I+N~230V	23,7
FTHC 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Lisse / Smooth	Chrome /Chromed	50° - 300° C	I+N~230V	23,7
FTR 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Ranuré / Ribbed	Fer / Iron	50° - 300° C	I+N~230V	23,7
FTRC 30 EL	330 x 600 x 290	3	10	Ranuré / Ribbed	Chrome /Chromed	50° - 300° C	I+N~230V	23,7
FTH 60 EL	660 x 600 x 290	6	10	Lisse / Smooth	Fer / Iron	50° - 300° C	III+N~400V	44,6
FTHC 60EL	660 x 600 x 290	6	10	Lisse / Smooth	Chrome /Chromed	50° - 300° C	III+N~400V	44,6
FTHR 60 EL	660 x 600 x 290	6	10	½ Lisse ½ Ranuré / ½ Smooth ½ Ribbed	Fer / Iron	50° - 300° C	III+N~400V	44,6
FTHRC 60 EL	660 x 600 x 290	6	10	½ Lisse ½ Ranuré / ½ Smooth ½ Ribbed	Chrome /Chromed	50° - 300° C	III+N~400V	44,6
FTH 90 EL	990 x 600 x 290	9	10	Lisse / Smooth	Fer / Iron	50° - 300° C	III+N~400V	73,4
FTHC 90EL	990 x 600 x 290	9	10	Lisse / Smooth	Chrome /Chromed	50° - 300° C	III+N~400V	73,4

FTH 30 GL



FTRC 30 GL



FTH 60 GL



FTHRC 60 GL



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Homologué CE.  
Plaque supérieure 10 mm.  
Largeur standard GN de 33, 66 et 99 cm.  
Superficie lisse, ranurée ou combinée.  
Option chrome dur.  
Tiroir récupérateur de graisses de 1,5l

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modèle Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Puissance (kW) Power (kW)	Épaisseur Plaque (mm) Plate thickness (mm)	Finition Surface	Allumage Ignition	Gas	Matériel Matériel	Poids (kg) Weight (kg)
FTH 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Lisse / Smooth	Piezo / Piezo	Naturel GLP-LPG	Fer Iron	25,4
FTHC 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Lisse / Smooth	Piezo / Piezo	Naturel GLP-LPG	Chrome Chromed	25,4
FTR 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Ranuré / Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel GLP-LPG	Fer Iron	25,4
FTRC 30 GL	330 x 600 x 290	4	10	Ranuré / Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel GLP-LPG	Chrome Chromed	25,4
FTH 60 GL	660 x 600 x 290	8	10	Lisse / Smooth	Piezo / Piezo	Naturel GLP-LPG	Fer Iron	47
FTHC 60 GL	660 x 600 x 290	8	10	Lisse / Smooth	Piezo / Piezo	Naturel GLP-LPG	Chrome Chromed	47
FTHR 60 GL	660 x 600 x 290	8	10	½ Lisse ½ Ranuré / ½ Smooth ½ Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel GLP-LPG	Fer Iron	47
FTHRC 60 GL	660 x 600 x 290	8	10	½ Lisse ½ Ranuré / ½ Smooth ½ Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel GLP-LPG	Chrome Chromed	47
FTH 90 GL	990 x 600 x 290	12	10	Lisse / Smooth	Piezo / Piezo	Naturel GLP-LPG	Fer Iron	76,7
FTHC 90 GL	990 x 600 x 290	12	10	Lisse / Smooth	Piezo / Piezo	Naturel GLP-LPG	Chrome Chromed	76,7

GL 30 GL



GL 60 GL



GL 30 GLS



GL 60 GLS



### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Homologué CE.  
Régulation du grill: 2 positions.  
5 kg de pierres de lave.  
Possibilité de sélectionner un brûleur simple ou doublé en forme "U" afin de mieux distribuer la chaleur.  
Tiroir récupérateur de graisses avec capacité de 1,5 l.  
Démontable: facilite le nettoyage.  
Standard: grille pour viande. Grille pour poisson optionnel.

### 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.

Modèle Model	L x A x H (mm) L x W x H (mm)	Puissance (kW) Power (kW)	Brûleurs Burner	Finition Surface	Allumage Ignition	Gaz	Poids (kg) Weight (kg)
GL 30 GL	330 x 600 x 290	4	Tubo único / Single tube	Ranuré / Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel / GLP-LPG	18,8
GL 60 GL	660 x 600 x 290	8	Tubo único / Single tube	Ranuré / Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel / GLP-LPG	32
GL 30 GLS	330 x 600 x 290	6,5	En "U" démontable "U" shape demountable	Ranuré / Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel / GLP-LPG	20,6
GL 60 GLS	660 x 600 x 290	13	En "U" démontable "U" shape demountable	Ranuré / Ribbed	Piezo / Piezo	Naturel / GLP-LPG	36,7

### ACCESORIES / ACCESORIES



Type M / Type M

Type S / Type S



UM 30 EL



PP 30 L



PP 60 EL

STRUCTURE NEUTRE OUVERT  
Open neutral cabinetSTRUCTURE NEUTRE SANS PORTES  
Neutral cabinet without doorsSTRUCTURE NEUTRE AVEC PORTES  
Neutral cabinets with doorsSTRUCTURE NEUTRE AVEC TIROIRS  
Neutral cabinet with drawers

Modèle Model	L x A x H L x W x H (mm)	Puissance Power (kW)	Robinet Tap	Voltage	Type de structure Media Type	Poids (kg) Weight
UM 30 EL	330 x 600 x 290	-	Si	-	-	9,6
PP 30 L	330 x 600 x 290	-	-	-	-	7,2
PP 60 L	660 x 600 x 290	-	-	-	-	12,8
PP 60 EL	660 x 600 x 290	0,7	-	I+N~230V	-	13,2
PO 30 L	330 x 510 x 570	-	-	-	Structure neutre ouvert	12,3
PO 60 L	660 x 510 x 570	-	-	-	Structure neutre ouvert	16,5
PO 90 L	990 x 510 x 570	-	-	-	Structure neutre ouvert	21,5
PO 120 L	1320 x 510 x 570	-	-	-	Structure neutre ouvert	25,9
P 30 L	330 x 530 x 570	-	-	-	Structure neutre sans portes	9,1
P 60 L	660 x 530 x 570	-	-	-	Structure neutre sans portes	11,7
PD 30 L	330 x 530 x 570	-	-	-	Structure neutre avec portes	12,1
PD 60 L	660 x 530 x 570	-	-	-	Structure neutre avec portes	17,5
PZ 30 L	330 x 530 x 570	-	-	-	Structure neutre avec tiroirs	21
PZ 60 L	660 x 530 x 570	-	-	-	Structure neutre avec tiroirs	27

## ACCESORIES / ACCESORIES

Table pour PP 30  
Table for PP 30Table pour PP 60  
Table for pp 60Porte  
DoorSet de roues  
Set of wheels





**03** |

# FOURS

OVENS

- 3.1** FOURS À BOIS ET À GAZ  
Wood & Gaz ovens 40
- 3.2** FOURS ALPHA PIZZA  
Alpha Pizza ovens 54
- 3.3** FOURS TANDOORI  
Tandoori ovens 56



L'intérieur de notre nouvelle série de fours à bois est fabriquée avec de l'argile réfractaire de Pereruela de première qualité. Cette argile maintient la température du four durant plus de temps, même avec une alimentation énergétique basse. En plus, l'utilisation d'une petite quantité de pièces de bois (chêne vert, chêne, olive, ...) donne aux aliments la saveur traditionnelle et typique de la cuisson en four d'argile.

Le gaz étant une énergie propre, il est pourtant écologique. Autrement, comme ce four est un four combiné, l'utilisation de gaz réduit la consommation de bois et maintient la température du four constante grâce au contrôle électronique.

Ce four a été spécialement conçu pour l'utilisation professionnelle en restaurants, pizzerias, roisseries, hôtels, etc. pour cuisiner entre autres les suivants plats:

- Rôtis de viande (agneau, lapin, sanglier, palette, chevreau, cerf, poulet, volaille, ...).
- Ragôts de viande et poisson, soupes, cassoulets et riz.
- Pâtes: pizzas, pains, ...
- Pâtisserie: tartes, gâteaux, muffins, biscuits, ...

Et beaucoup d'autres applications dans la cuisine traditionnelle et professionnelle.

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

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

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

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

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



· Modèles homologués et certifiés selon la Directive 2009/142/CE et règlement UNE EN 497.

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



- Brûleur AF-25 avec contrôle électronique.
- Système de haute efficacité et chauffage rapide garanti.
- Écologique: ne contamine pas l'ambiance et préserve la nature, grâce à l'utilisation combinée de bois et de gaz (four combiné).
- Automatique: régulation de la température moyennant une centrale digitale (système de gaz).
- Économique: grâce à une consommation électrique très basse et une excellente relation coût-bénéfices.
- Notre système de gaz peut être installé dans d'autres fours (à consulter).
- La cuisson N'EST PAS interrompue. Four mixte (utilisation combinée de gaz et/ou bois). En cas d'échec d'un carburant, le four combiné peut continuer la cuisson avec l'autre carburant.
- Four intérieur d'argile fabriqué en une seule pièce. Pas de pertes d'énergie.
- Electronically controlled AF-25 burner.
- Highly efficient system. Very quick heating.
- ECO: does not contaminate the atmosphere and preserves nature (combined use of wood and Gaz.)
- Automatic: temperature regulation by means of a digital centralized Gaz system.
- Economical, low power consumption and optimal price-quality ratio.
- Our Gaz system can be installed in other manufacturer's ovens (please consult).
- Cooking IS NOT interrupted. Possibility to operate with wood, Gaz and combining wood and Gaz at the same time. In case of failure of one of the fuels, the oven can continue working with the other fuel.
- Clay oven made of one piece only. No energy spilling.



## ROUND



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Disponible en versión bois, GLP et Méthane.

Le four peut fonctionner avec du gaz, du bois ou bien avec gaz et bois combinés. Au cas où le four s'allume avec du bois, la porte peut rester ouverte ou on peut utiliser un tirage anti-fumées. Une fois la combustion du bois est démarrée, celle-ci peut être renforcée avec le système de gaz. Un brûleur de gaz puissant permettra que la température de fonctionnement soit atteinte plus rapidement. Toutefois, le temps nécessaire pour que les parois du four atteignent la température adéquate est 25 minutes.

Les hautes températures obtenues lors de l'allumage, normalement baissent rapidement si elles ne sont pas maintenues. Avec ce four, la température doit se maintenir stable tandis que les parois sont chaudes.

Une fois le four n'est plus alimenté, il maintient une chaleur résiduelle durant plusieurs heures durant laquelle la cuisson peut continuer.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Available in: Wood, LPG and Methane.

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

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

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

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

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

Modèle Model	Code Code	L x A x H L x W x H (mm.)	Surface de cuisson Cooking surface (mm.)	Hauteur Surface de cuisson (mm.) Cooking surface height (mm.)	Temps de chauffage Heating time	N° pizzas	Largeur porte Door width (mm)	Ø Cheminée Chimney ø (mm.)	Temp. máx. Max. Temp.	Poids Weight (kg.)
ROUND	HLGR-105	1300 X 1270 X 1700	700 x 860	1030	25'	4	495	200	450° C	220

## OVAL



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Disponible en versión bois, GLP et Méthane.

Le four peut fonctionner avec du gaz, du bois ou bien avec gaz et bois combinés. Au cas où le four s'allume avec du bois, la porte peut rester ouverte ou on peut utiliser un tirage anti-fumées. Une fois la combustion du bois est démarrée, celle-ci peut être renforcée avec le système de gaz. Un brûleur de gaz puissant permettra que la température de fonctionnement soit atteinte plus rapidement. Toutefois, le temps nécessaire pour que les parois du four atteignent la température adéquate est 25 minutes.

Les hautes températures obtenues lors de l'allumage, normalement baissent rapidement si elles ne sont pas maintenues. Avec ce four, la température doit se maintenir stable tandis que les parois sont chaudes.

Une fois le four n'est plus alimenté, il maintient une chaleur résiduelle durant plusieurs heures durant laquelle la cuisson peut continuer.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Available in: Wood, LPG and Methane.

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

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

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

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

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

Modèle Model	Code Code	L x A x H L x W x H (mm.)	Surface de cuisson Cooking surface (mm.)	Hauteur Surface de cuisson (mm.) Cooking surface height (mm.)	Temps chauffage Heating time	N° pizzas	Largeur porte Door width (mm)	ø Cheminée Chimney ø (mm.)	Temp. máx. Max. Temp.	Poids Weight (kg.)
OVAL	HLGO-130	1515 X 1100 X 1700	1000 X 720	1040	25'	6	690	200	450° C	220

- La productivité augmente avec plus de 100 pizzas à l'heure.
- Atteignent les 350°C en seulement 25 minutes.
- Facilement transportables grâce aux 4 roues et au poids réduit
- Ces avantages entraînent plus de versatilité, réduction des coûts de gestion et d'énergie, rapidité des résultats.



- Productivity increases with more than 100 pizzas per hour.
- Reaches 350°C in just 25 minutes.
- Easily transportable thanks to 4 wheels and a low weight.
- All these advantages result in greater versatility, reduced operating and energy costs and immediate results for restaurateurs.







# 03.2 FOURS ALPHA PIZZA

ALPHA PIZZA OVENS

Cette gamme de fours est pensée pour satisfaire pleinement les exigences de tout consommateur dans le jardin, près de la piscine, ou à l'intérieur de votre appartement et peut servir pour un usage irrégulier ou quotidien. Ces fours à pizza, ainsi que tous ses accessoires, facilitent la préparation des aliments et la cuisson des plats riches en saveurs anciennes et traditionnelles.

Que préférez-vous, un four préfabriqué en briques réfractaires ou un four de nouvelle génération avec technologie Forninox ? En tout cas, vous cuisinerez avec une touche de saveur. Nos fours se distinguent par leur conception, leurs matériaux et leurs détails et sont des éléments d'aménagement adaptés aux décors rustiques ainsi qu'aux modernes, à l'intérieur, au jardin ou à votre terrasse. L'objet de cuisson traditionnel se transforme en objet design. Découvrez toute la gamme de fours préfabriqués.

L'application de technologies innovantes qui respectent la tradition de la cuisine italienne nous a mené à créer des fours modernes à bois et à gaz avec un design soigné et des solutions techniques avancées. Tous les fours sont fabriqués par des artisans expérimentés qui s'engagent chaque jour à créer des bijoux suivant le style typiquement italien.

#### LA SAVEUR ITALIENNE DANS LES CUISINES PROFESSIONNELLES

The Alfa Pizza oven range is designed to fully meet the needs of consumers in gardens, near to the pool or inside the house and can be used either sporadically or daily. This range of ovens goes from pizza ovens to accessories that facilitate preparation of meals and delicious dishes with ancient and traditional flavours.

¿Refractory brick wood ovens or a new generation of Forninox technology ovens? Choose the model that better reflects your character and personal needs. In both cases, you will cook with a touch of flavour. Alfa Pizza ovens differ by their careful design, materials used, details and transforms traditional cooking tools into decorative objects. Discover the full range of Alfa Pizza wood ovens.

Application of innovative technologies following the purest tradition of Italian cooking has resulted in the creation of wood and Gaz ovens with careful designs and advanced technical solutions. All products are made by learned craftsmen who are daily committed to creation of authentic jewels with typical Italian style.

CLASSIC, FOR THOSE WHO WANT THE BEST OF TRADITION.

## ACHILLE



Photo Achille à gaz / In the picture Achille Gaz version.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Disponible en version bois, GLP et Méthane.  
Peut également être fourni en tant que version de table.  
Sans roues.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Available in: Wood, LPG and Methane.  
Can also be supplied as tabletop version.  
Without wheels.

Modèle Model	Code Code	L x A x H L x W x H (mm.)	Surface de cuisson Cooking surface (mm.)	Hauteur Surface de cuisson (mm.) Cooking surface height (mm.)	Temps de chauffage Heating time	N° pizzas	Consom- mation Consumption	Ø Cheminée Chimney ø (mm.)	Temp. máx. Max. Temp.	Poids Weight (kg.)
ACHILLE Bois	FORACHI-L	1245 x 816 x 1606	1000 x 500	1100	25'	3	4,5 kg/h	150	450° C	220
ACHILLE Gaz	FORACHI-MET	1245 x 816 x 1606	860 x 500	1100	25'	3	1,80 m <sup>3</sup> /h	150	450° C	220
	FORACHI-Gaz	1245 x 816 x 1606	860 x 500	1100	25'	3	1,35 kg/h	150	450° C	220

## QUATTRO PRO



Photo Quattro pro à Gaz / In the picture Quattro pro Gaz version

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Disponible en version bois, GLP et Méthane.  
Peut également être fourni en tant que version de table.  
Avec roues.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Available in: Wood, LPG and Methane.  
Can also be supplied in tabletop version.  
With wheels.

Modèle Model	Code Code	L x A x H L x W x H (mm.)	Surface de cuisson Cooking surface (mm.)	Hauteur Surface de cuisson (mm.) Cooking surface height (mm.)	Temps de chauffage Heating time	N° pizzas	Consom- mation Consumption	Ø Cheminée Chimney ø (mm.)	Temp. max. Max. Temp.	Poids Weight (kg.)
QUATTRO PRO Bois	FOR4PRO-L	1110 x 870 x 1480	900 x 600	1000	30'	4	4,5 kg/h	180	450° C	225
QUATTRO PRO Gaz	FOR- 4PRO-MET	1110 x 870 x 1480	780 x 600	1000	30'	4	1,80 m <sup>3</sup> /h	180	450° C	225
	FOR4PRO	1110 x 870 x 1480	780 x 600	1000	30'	4	1,35 kg/h	180	450° C	225

## QUATTRO PRO TOP



### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Disponible en versión bois, GLP et Méthane.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Available in: Wood, LPG and Methane.

Modèle Model	Code Code	L x A x H L x W x H (mm.)	Surface de cuisson Cooking surface (mm.)	Hauteur Surface de cuisson (mm.) Cooking surface height (mm.)	Temps de chauffage Heating time	N° pizzas	Consom- mation Consumption	ø Cheminée Chimney ø (mm.)	Temp. máx. Max. Temp.	Poids Weight (kg.)
QUATTRO PRO TOP Bois	FOR4 PROTP	1110 x 870 x 717	900 x 600	1116	30'	4	4,5 kg/h	180	450° C	195
QUATTRO PRO TOP Gaz	FOR4 PROTP-MET	1110 x 870 x 717	780 x 600	1116	30'	4	1,80 m3/h	180	450° C	195
	FOR4 PROTP-GLP	1110 x 870 x 717	780 x 600	1116	30'	4	1,35 kg/h	180	450° C	195



## QUICK



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Disponible en version bois, GLP et Méthane.  
Fonctionne avec du bois. Quick est disponible seulement en version de table (sans base), cod. FORQUICK-PIZZERIA.  
Avec roues.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Available in: Wood, LPG and Methane.  
Firewood fired quick is only available in tabletop version (without base). cod. FORQUICK-PIZZERIA.  
With wheels.

Modèle Model	Code Code	L x A x H L x W x H (mm.)	Surface de cuisson Cooking surface (mm.)	Hauteur Surface de cuisson (mm.) Cooking surface height (mm.)	Temps de chauffage Heating time	N° pizzas	Consom- mation Consumption	Ø Cheminée Chimney Ø (mm.)	Temp. máx. Max. Temp.	Poids Weight (kg.)
QUICK Bois	FSPQUICK	1360 x 1250 x 1749	1200 x 900	1150	35'	7	7 kg/h	250	450° C	330
QUICK Gaz	QUIC PIZ-MET	1360 x 1250 x 1749	1100 x 900	1150	35'	7	1,58 m <sup>3</sup> /h	250	450° C	330
	QUIC PIZ-Gaz	1360 x 1250 x 1749	1100 x 900	1150	35'	7	1,20 kg/h	250	450° C	330

## GIOTTO



Photo Giotto avec base / In the picture Giotto with the base version



Photo Giotto à Gaz / In the picture Giotto Gaz version

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Disponible en versión bois, GLP et Méthane.  
Le modèle Giotto est disponible avec ou sans base. La base est aussi disponible comme pièce détachée. Cod. FBA-GIOTTO.  
Base (mm)  $\varnothing 1250 \times 970 / \varnothing 496 \times 385$   
Base (kg) 95kg

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Available in: Wood, LPG and Methane.  
Giotto can be purchased with or without base.  
The tabletop can also be purchased separately. cod. FBA-GIOTTO  
Base (mm)  $\varnothing 1250 \times 970 / \varnothing 496 \times 385$   
Base (kg) 95 kg

Modèle Model	Code Code	L x An x Alt L x W x H (mm.)	Surface de cuisson Coo- king surface (mm.)	Hauteur Surface de cuisson (mm.) Cooking surface height (mm.)	Temps de chauffage Heating time	N° pizzas	Consom- mation Consumption	Ø Cheminée Chimney ø (mm.)	Temp. máx. Max. Temp.	Poids Weight (kg.)
GIOTTO Bois	FORGIOTP	1320 x 1390 x 820	1100 x 1000	230	40'	6	6 kg/h	200	450° C	285
GIOTTO Gaz	FORGIOTP -MET	1320 x 1390 x 820	950 x 1000	230	40'	6	2,54 m <sup>3</sup> /h	200	450° C	285
	FORGIOTTO -GLP	1320 x 1390 x 820	950 x 1000	230	40'	6	1,89 kg/h	200	450° C	285

## OPERA



Photo Opera avec base / In the picture Opera with the base version



Photo Opera à Gaz / In the picture Opera Gaz version

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Disponible en versión: Bois, GLP y Metano.  
Opera peut s'acheter avec ou sans base. La base se vend aussi séparément.  
Code FBA-OPERA Base (kg) 95 kg.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

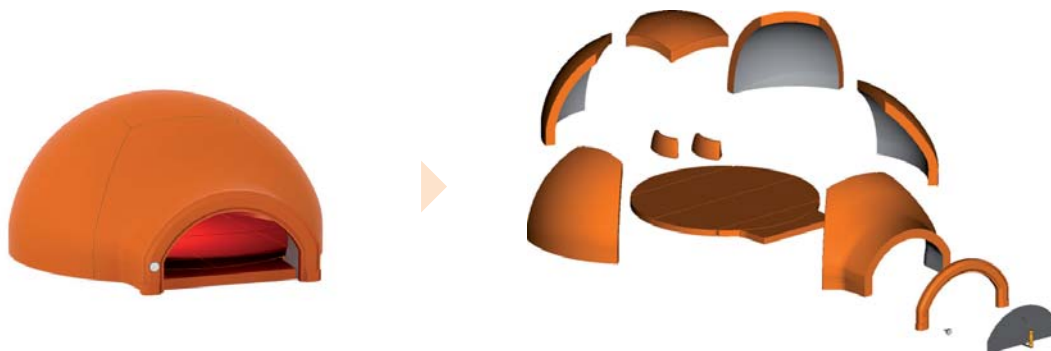
Available in: Wood, LPG and Methane.  
Opera can be purchased with or without the base.  
The tabletop can also be purchased separately. cod. FBA-OPERA Base (kg) 95 kg

Modèle Model	Code Code	L x An x Alt L x W x H (mm.)	Surface de cuisson Coo- king surface (mm.)	Hauteur Surface de cuisson (mm.) Cooking surface height (mm.)	Temps de chauffage Heating time	N° pizzas	Consom- mation Consumption	Ø Cheminée Chimney ø (mm.)	Temp. máx. Max. Temp.	Poids Weight (kg.)
OPERA Bois	FOROPERATP	1464 x 1500 x 763	1200 x 1000	205	40'	8	7,5 kg/h	250	450° C	355
OPERA Gaz	FOROPETP -MET	1464 x 1500 x 763	1100 x 1000	205	40'	8	1,58 m <sup>3</sup> /h	250	450° C	355
	FOROPETP -GLP	1464 x 1500 x 763	1100 x 1000	205	40'	8	1,20 kg/h	250	450° C	355

## PIZZA AU MÈTRE



Photo Four METRO / In the picture METRO version



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Four traditionnel à bois et à gaz avec grandes dimensions. Pour la construction. Jusqu'à 300 pizzas peuvent être cuites à l'heure. Le four a une ouverture de 70cm. Possibilité d'introduire des grandes casseroles et de cuisiner de la pizza "au mètre". La voûte sphérique dirige les fumées vers la cheminée et le feu de la voûte s'irradie vers le sol.

Ceci est un four intéressant pour les pizzerias et restaurants qui cuisinent des grandes pizzas.

Possibilité de fonctionner avec un brûleur puissant et unité de contrôle électronique.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

This large traditional wood-fired Gaz-fired oven: it can cook up to 300 pizzas per hour. The mouth of the oven is 70 cm wide, and allows you to use big trays or cook pizza by the metre. The spherical dome conveys the flames towards the chimney and the dame fire is radiated to the oven floor.

It is suitable for pizzerias restaurants that make large pizzas.

It is also available in a Gaz-powered version with high performance burner and electronic control unit.

Modèle Model	Code Code	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Surface de cuisson Cooking surface (mm)	Temps de chau- ffage Heating time	N° pizzas	Paso puerta Door width (mm)	ø Cheminée Chimney ø (mm)	Temp. máx. Max. Temp.	Poids (kg) Weight (kg)
METRO	FPM140C	1450 X 1580 X 720	1000 x 1400	80'	8	600	300	450° C	500
	FPM160C	1750 X 1900 X 760	1300 x 1700	90'	12	600	300	450 ° C	800



# FOURS TRADITIONNELS POUR LES CUISINES PROFESSIONNELLES

---

## TRADITIONAL OVENS FOR PROFESSIONAL KITCHENS

03

53

FOURS À BOIS ET À GAZ / GAS & WOOD OVENS

# LA TRADITION CULINAIRE INDIENNE DANS VOS MAINS

## INDIAN CULINARY TRADITION IN YOUR HANDS

Des fours conçus pour la cuisine traditionnelle indienne.

Traditionnellement, on faisait un trou dans le sol et les braises se plaçaient sur le fond. Cette technique a été adoptée après par les restaurants grâce aux fours tandoori modernes.

Idéals pour cuisiner du pain indien, des viandes, du poulet tandoori et du poisson. Cette cuisine saine est possible avec nos fours à gaz et charbon.

Nous disposons aussi d'un four taftoon qui est plus ergonomique ainsi que des fours décorés avec des mosaïques céramiques.

Ovens conceived for the traditional Hindu cuisine.

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

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

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



· Modèles 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.



- Formule spéciale du mélange d'argile.
- Plateau amovible pour recueillir les déchets.
- Couvercle en acier inoxydable.
- Brochettes incluses.

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

p. 56 - 57

FOURS TANDOORI  
Tandoori ovens



# 03.3 FOURS TANDOORI

TANDOORI OVENS

## TD-26 TANDOORI GAZ



## TF-26 TAFTOON GAZ



### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Le four à gaz Tandoori est conçu pour satisfaire les besoins culinaires des consommateurs exigeants avec goûts traditionnels. Le four Tandoori respecte l'environnement et est idéal pour cuisiner des plats sains.

Le four Tandoori à gaz chauffe les pierres de lave efficacement. Ce four est très résistant et durable grâce à la formule traditionnelle du mélange d'argile.

Facile à utiliser et entretenir. Contient un plateau amovible pour recueillir les déchets.

Couvercle en acier inoxydable et brochettes inclus.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Easy to operate and maintain. Contains a removable tray to collect waste.

Stainless steel lid and skewers included

Modèle Model	L x A x H (mm.) L x W x H (mm.)	Dim. voûte (mm.) Dim. vault (mm.)	Puissance (kW.) Power (kW.)	N° brûleurs N° of burners	Gaz	Consommation GLP LGP Consumption	Consommation GN NG Consumption	Poids (kg.) Weight (kg.)
TD-26E	715 x 812 x 880	660	12	1	Naturel / GLP-LPG	0,78 kg/h	1,05 m <sup>3</sup> /h	175
TF-26	715 X 945 X 1225	660	12	1	Naturel / GLP-LPG	0,78 kg/h	1,05 m <sup>3</sup> /h	200

### ACCESOIRES / ACCESSORIES



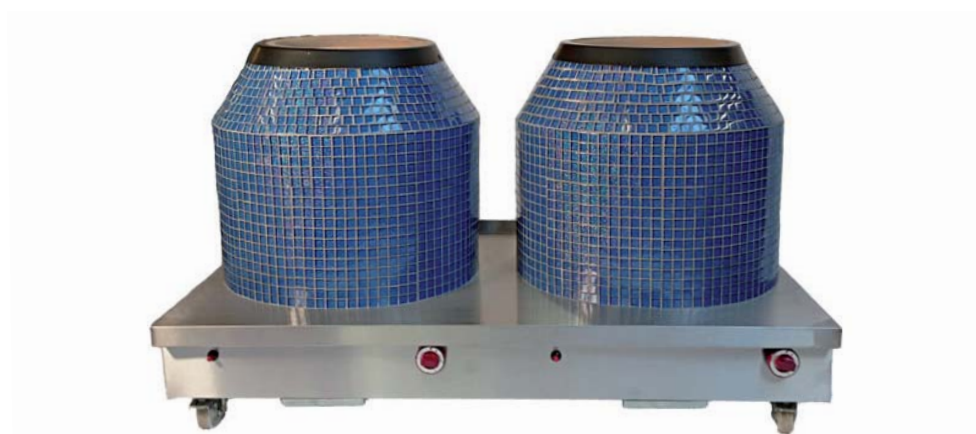
Saucière / Sauce tank



## TDM-26S TANDORI GAZ



## TDM-26T TANDORI GAZ



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La nouvelle série MOSAICO se fabrique de la même façon que les tandooris standard et se décorent à la main avec plusieurs motifs.

Ce four est plus attractif grâce au revêtement céramique. Le plaisir de la cuisson et l'art s'unissent.

Idéal pour cuisiner en direct "Show Cooking".

Facil à utiliser et maintenir. Contient un plateau amovible pour recueillir les déchets. Couvercle en acier inoxydable et brochettes inclus. Argile de qualité supérieure et revêtement céramique.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

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

Ideal for live cooking and Show Cooking.

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

Modèle Model	L x A x H (mm.) L x W x H (mm.)	Dim. voûte (mm.) Dim. vault (mm.)	Puissance (kW) Power (kW)	N° brûleurs N° of burners	Gaz	Consommation GLP LPG Consumption	Consommation GN NG Consumption	Poids (kg.) Weight (kg.)
TDM-26S	760 x 870 x 910	660	12	1	Naturel / GLP-LPG	0,78 kg/h	1,05 m <sup>3</sup> /h	175
TDM-26T	1570 x 870 x 910	2 x 660	2 x 12	2	Naturel / GLP-LPG	2 x 0,78 kg/h	2 x 1,05 m <sup>3</sup> /h	350

# I FRITEUSES NTGAS INDUSTRIELLES

INDUSTRIAL AND NTGAS FRYERS

**4.1** FRITEUSES À GAZ, ÉLECTRIQUES ET À DIESEL  
Gas, electric & diesel fryers

62 / 64

**4.2** ACCESSOIRES POUR CHURROS  
Churro dispensers & accessories

65



nt  
gas



## AVANTAGES DES FRITEUSES NTGAS NTGAS FRYERS' ADVANTAGES

---

- Base de la cuve 3mm garantis sans soudures.
- Fixation du doseur indépendant (et pas sur la cheminée).
- Isolation thermique double et système airflow
- Le brûleur du modèle CG-80 est un brûleur à gaz A.F.25 unique et breveté. Système de consommation réduite Optim-C.A.S. EN-2012..
- 3 mm frypot base guaranteed, no weldings.
- Independent dispenser attachment, not fixed on the chimney.
- double thermal insulation and airflow system.
- CG-80 model has a unique and patented AF25 gas burner and a Optim-C.A.S. EN-2012 consumption reduction system.



- Modèles homologués et certifiés selon la Directive 2009/142/CE et règlement UNE EN 497.
- Approved models and certified according to EC 2009/142/EC Directive and UNE EN 497 Regulations.





Les friteuses NTGAS sont conçues pour obtenir un rendement extraordinaire grâce à son système de combustion d'air forcé avec moteur.

Les friteuses NTGAS, soit les versions gaz, électriques ou diesel, sont spécialement fabriquées pour la friture de churros, donuts, pommes frites, rouleaux de printemps et toute autre friture rapide et professionnelle.

Les friteuses NTGAS sont fabriquées en acier inoxydable AISI-304 et complètement automatisées afin de minimiser la consommation de carburant. La cuve est isolée à l'intérieur avec un système de rétention de chaleur à base d'isolants thermiques modernes.

Idéal pour les cuisines professionnelles, fritures industrielles, pâtisserie, catering, bars, restaurants, hôtels, armée, ...

De nombreuses autres applications professionnelles sont possibles

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

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

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

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

And many other professional purposes.



## FRITEUSE ÉLECTRIQUE CE80 / ELECTRIC FRYER



### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

HOMOLOGUÉ CE.  
Pour utilisation collective et à l'intérieur.  
Acier inoxydable AISI-304.  
Résistance CE80 démontable rapid clip

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modèle Model	L x A x H (mm.) L x W x H (mm.)	Puissance (kW) Power (kW)	Capacité (l.) Capacity (l.)	Brûleurs Heating	Voltage Voltage	Poids (kg.) Weight (kg.)
NTGAS CE80	800 x 850 x 850	15	17 (min) / 30 (max)	1	III+N ~400 V	70

### ACCESSOIRES / ACCESSORIES



Passoire  
Strainer



Écumoire  
Wire skimmer



Résistance  
Heating resistance



Passoire latérale  
Side drip tray



Couvercle  
Cover

FRITEUSE À GAZ CG80 / GAS FRYER  
FRITEUSE AUTOMATIQUE / AUTOMATIC FRYER

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

HOMOLOGUÉ CE.  
Gaz naturel ou Butane/Propane /GLP)  
Pour utilisation collective et à l'intérieur.  
Acier inoxydable AISI-304.  
Brûleur AF25 unique et breveté, avec système de réduction de consommation Optim-gas en-2012 de 25,3 kW

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approved, in full.  
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.

Modèle Model	L x A x H(mm.) L x W x H (mm.)	Puissance (kW) Power (kW)	Capacité (l.) Capacity (l.)	Brûleurs Heating	Consommation GLP LPG Consumption	Consommation GN NG Consumption	Voltage Voltage	Poids (kg.) Weight (kg.)
NTGAS CG80	800 x 900 x 850	25,3	17 (mín.) / 30 (máx.)	1	1,96 kg./h.	2,53 m <sup>3</sup> /h.	I+N ~230V	85

## ACCESSOIRES / ACCESSORIES

Passoire  
StrainerÉcumoire  
Wire skimmerPassoire latérale  
Side drip trayCouvercle  
Cover

## FRITEUSE À DIESEL CD80 / DIESEL FRYER



### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

HOMOLOGUÉ CE.  
Diesel  
Pour utilisation collective et à l'intérieur.  
Acier inoxydable AISI-304.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC approved, in full.  
Diesel.  
Indoor and collective use.  
Made of stainless steel AISI-304.

Modèle Model	L x A x H (mm.) L x W x H (mm.)	Puissance (kW) Power (kW)	Capacité (l.) Capacity (l.)	Consommation diesel (kg/h) Diesel Consumption (kg/h)	Brûleurs Heating	Voltage Voltage	Poids (kg.) Weight (kg.)
NTGAS CD80	800 x 900 x 850	31	17 (min) / 30 (max)	2.65	1	I+N ~230 V	85

### ACCESSOIRES / ACCESSORIES



Passoire  
Strainer



Écumoire  
Wire skimmer



Passoire laterale  
Side drip tray



Couvercle  
Cover



NT-200 2 KG



ECO MS-150EC 1,5 KG



ECO MS-450EC 4,5 KG

SERINGUE / SYRNGE  
MS-150JE

Modèle Model	N° churros -	Capacité (l) Capacity (l)	Fixation Fixation	Poids (kg.) Weight (kg.)
NT-200	1 à 4	2	Machine / Machine	16.5
MS-150EC	1	1.5	Mur / Máquina Wall / Machine	12
MS-450EC	1	4.5	Mur / Máquina Wall / Machine	15.5
MS-150JE	1	1.5	--	4

KIT BAR DE TABLE / KIT BAR TABLETOP



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Kit contenant une cuve de 14l fabriquée en acier inoxydable AISI-304 avec résistance de 10kW, protecteur de résistance, thermostat de sécurité et doseur MS-150EC.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Kit composed of a 14 l frypot made of stainless steel AISI 304 and equipped with a 10kW resistance, resistance protector, temperature thermostat, safety thermostat and MS-150EC dispenser.

Modèle Model	Ø x Alt (mm) Ø x H (mm)	Capacité (l) Capacity (l)	Fixation Fixation	Puissance (kW) Power (kW)	Voltage Voltage	Poids (kg) Weight (kg)
KIT-BAR	560x155	14	Mur Wall	10	I+N~230V 6 III+N~400V	25

MOULES / MOLDS

Moules Professionnels / Professional Molds

Moule - 1 à 4 churros  
Mold - 1 to 4 churrosPorra  
PorraChurro creux  
Hollow churro

Moules ECO / ECO Molds

Moule porra  
Mold porraMoule churro  
Mold churro





5.1	CUISINES CHINOISES SUR MESURE Made to measure Chinese stoves	70
5.2	WOK Tabletop wok	71
5.3	FOURS CANARD LAQUÉ Peking duck oven	72
5.4	PLAQUES TEPPANYAKI À GAZ Gas and electric teppanyaki, Japanese hot plate	73
5.5	CUISEURS À VAPEUR DIM SUM Dim Sum steamer	74

# 05 CUISINES ASIATIQUES ET CHINOISES

CHINESE STOVES



# PUISSANCE ET POLYVALENCE POUR LES CUISINES ETHNIQUES

POWER AND  
VERSATILITY FOR  
ETHNIC KITCHENS



· Modèles homologués et certifiés selon la Directive 2009/142/CE et règlement UNE EN 497

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





NTGAS se spécialise en cuisines professionnelles de haute gamme pour la préparation de plats orientaux et asiatiques.

No disposons d'une gamme ample d'équipement professionnel pour les cuisines asiatiques: fours tandoori, teppanyaki, fours pour canard laqué, kebab, cuiseurs à vapeur dim sum, cuisines chinoises standard et cuisines chinoises sur mesure.

Tous les équipements vendus par NTGAS sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux et se démarquent grâce à leur résistance à la corrosion, durabilité, caractéristiques hygiéniques et esthétiques.

La cuisine asiatique est plus facile avec NTGAS.

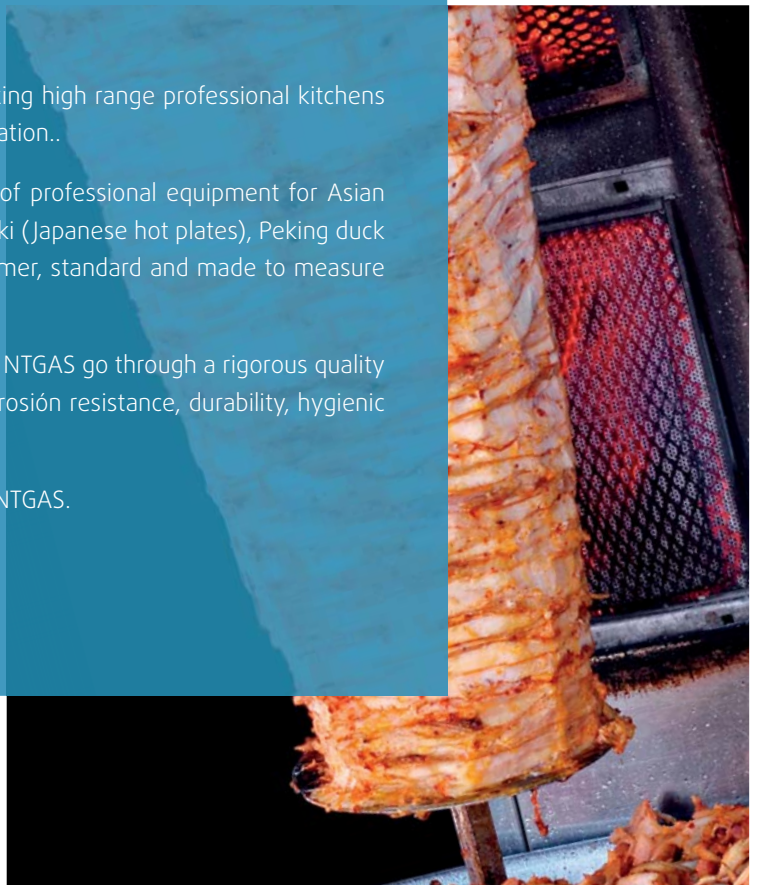


NTGAS specializes in commercializing high range professional kitchens for Oriental and Asian food preparation..

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

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

Asian cuisine is much easier with NTGAS.



## FAITES VOTRE PROPRE COMPOSITION

### Procédure

- 1.- Choisissez le nombre de brûleurs (1 jusqu'à 10)
- 2.- Dimensions
- 3.- Type de brûleur:
  - Atmosphérique (9,5 - 14 y 21 kW)
  - Air forcé \* (25 kW)
- \* NOTE ces brûleurs sont très bruyants et n'ont pas de minimum.
- 4.- Plan de travail peut être lisse ou avec canal de récupération d'eau.
- 5.- Avec ou sans jets d'eau.
- 6.- Avec ou sans four.
- 7.- De table ou sur structure
- 8.- Mural ou central

## MAKE YOUR OWN COMPOSITION

### PROCEDURE

- 1.- Choose the number of burners (1 to 10)
- 2.- Dimensions
- 3.- Type of burner:
  - Atmospheric (9,5 - 14 & 21 kW)
  - Forced Air \* (25 kW)
- \*NOTE: these burners are very noisy and have no minimum
- 4.- Worktop can be flat or with recovery channel for water.
- 5.- With or without water jets.
- 6.- With or without oven.
- 7.- Tabletop or standing.
- 8.- Mural or central.



### BRÛLEURS / BURNERS



Atmosphérique C 9,5 kW  
Atmospheric C 9,5 kW



Atmosphérique T 14 kW  
Atmospheric T 14 kW



Atmosphérique S 21 kW  
Atmospheric S 21 kW



TURBO : 25 kW

## HQ04 - WOK



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

HOMOLOGUÉ CE.  
Gaz naturel ou Butane/Propane /GLP)  
Pour utilisation collective et à l'intérieur.  
Fonte graphite laminé GG20 et finition en peinture noire  
anti-calorique.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC APPROVAL  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Indoor and collective use.  
Made of laminated graphite GG20 cast iron and black  
anti-caloric paint finish.

Modèle Model	L x A x H(mm.) L x W x H (mm.)	Puissance (kW.) Power (kW.)	Ø Couronne (mm) Ring Ø (mm)	Valves Valves	Gas	Consommation GLP LPG Consumption	Consommation GN NG Consumption	Poids (kg.) Weight (kg.)
NTGAS HQ04	623 x 355 x 265	10	250	1	Natural / GLP-LPG	630 g/h	1.06 m³/h	20

## ACCESSOIRES / ACCESSORIES



Briquet / Lighter

PLQ-04



#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fait en acier inoxydable.  
Le four est équipé avec une valve de vidange.  
Contient brûleur ntgas/HQ04.  
Thermomètre de 0° à 285°C  
Fenêtre supérieure pour évacuation des fumées.

#### 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

Modèle Model	Brûleur Burner	ø x Alt (mm) ø x H (mm)	Puissance (kW.) Power (kW.)	ø Couronne (mm) Rings ø (mm)	Valves Valves	Poids (kg.) Weight (kg.)
PLQ-04	NTGAS HQ04	835 x 1400	10	250	1	65

#### FONCTIONNEMENT

Les canards sont suspendus par la tête avec des crochets en métal\* pour éviter être rôtis directement par le feu.

Avantage: la température requise est maintenue en contrôlant le feu. En déplaçant les canards de temps en temps, la chaleur est répartie de façon uniforme et la peau devient croustillante. Le four dispose d'une vanne de vidange.

#### 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



PLAQUES TEPPANYAKI À GAZ ET ÉLECTRIQUE / GAS AND ELECTRIC TEPPANYAKI



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plaque lisse en Chrome dur. Structure en acier inoxydable.  
Zone de cuisson centrale.  
Trou collecteur de résidus.  
De table ou sur structure.  
Dimensions de 500 à 2200 mm (de 100 en 100 mm)

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modèle Model	L x A x H(mm.) L x W x H (mm.)	Puissance (kW.) Power (kW.)	Température max. (°) Max. Temperature	Zones Heating	Gas	Voltage Voltage
Électrique	500..2200 x 700 x 850	n x 5,4 kW	270°C	1 ... 5	-	III+N~400V
Gas	500..2200 x 720 x 850	n x 5,8 kW	270°C	1 ... 5	Natural / GLP-LPG	-

NT7 / ST8BA

NT7 / ST4BA



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paniers en bambou inclus

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Bambu containers are included.

Modèle Model	L x A x H (mm.) L x W x H (mm.)	Puissance (kW.) Power (kW.)	Voltage Voltage	Poids (kg.) Weight (kg.)
NT7 / ST4BA	400 x 700 x 850	7,0	III+N~400V	50
NT7 / ST8BA	800 x 700 x 850	14,0	III+N~400V	65
NT9 / ST4BA	400 x 900 x 850	12,0	III+N~400V	55
NT9 / ST8BA	800 x 900 x 850	24,0	III+N~400V	75

## ACCESSOIRES / ACCESSORIES



Porte / Door



# PRIX ET RECONNAISSANCES

AWARDS / RECOGNITIONS

The image displays two award certificates for 'Nuevas Técnicas del Gas'. The top certificate is from the 2012 World Hospitality Industry Awards, held in Barcelona on October 17th. It lists the jury members as Domènec Blosca (President) and Silvia Puig (Secretary). The bottom certificate is from the 2014 Hostelco Awards, held in Barcelona on October 21st. It lists the jury members as Fernando Gallardo (President) and Bruno Hallé (Secretary). Both certificates mention the award category as 'Finalist in SUSTAINABILITY category' and 'Finalista en la categoría de Producto' respectively. The background of the certificates features a stylized, colorful graphic of a building facade with a large letter 'H'. To the right of the certificates, a wooden award trophy is shown, which is a stylized 'H' shape with a decorative pattern in the center. The trophy is inscribed with 'Fira Barcelona' and 'HOSTELCO'.

**H**  
World Hospitality Industry Awards  
Finalist in SUSTAINABILITY category  
**NUEVAS TÉCNICAS DEL GAS**  
in Barcelona, on October 17th 2012

El Jurado / The Jury  
Presidente / President: Domènec Blosca  
Secretario / Secretary: Silvia Puig

**HIWC** **HOSTELCO**  
Hospitality Industry World Congress  
International Restaurant, Hotel and Community Equipment Exhibition

**H**  
**Hostelco Awards 2014**  
Finalista en la categoría de Producto  
*Finalist in the field of Product*  
Eficiencia productiva: mejora en la productividad /  
*Production efficiency: Improvement of the productivity*  
**Nuevas Técnicas del Gas, SL**  
Barcelona, 21 de octubre de 2014 / *Barcelona, October 21st 2014*

El Jurado / The Jury  
Presidente / President: Fernando Gallardo  
Secretario / Secretary: Bruno Hallé

**3e** **HOSTELCO** **Fira Barcelona**  
HOSPITALITY BUSINESS EVENT IN BARCELONA  
CONFERENCE NETWORKING & AWARDS  
HOSTING INNOVATION. CREATING SOLUTIONS.





# CERTIFICATS

CERTIFICATES

**NTGAS, SPONSOR  
OFFICIEL DU CONCOURS  
INTERNATIONAL "FIDEUÀ  
DE GANDIA"**

**NTGAS, OFFICIAL  
SPONSOR OF THE  
INTERNATIONAL CONTEST  
"FIDEUÀ DE GANDIA"**

