



#vaporvosotr@s  
#thisoneisforyou

**Intgas**

catálogo  
catalog

**2022**



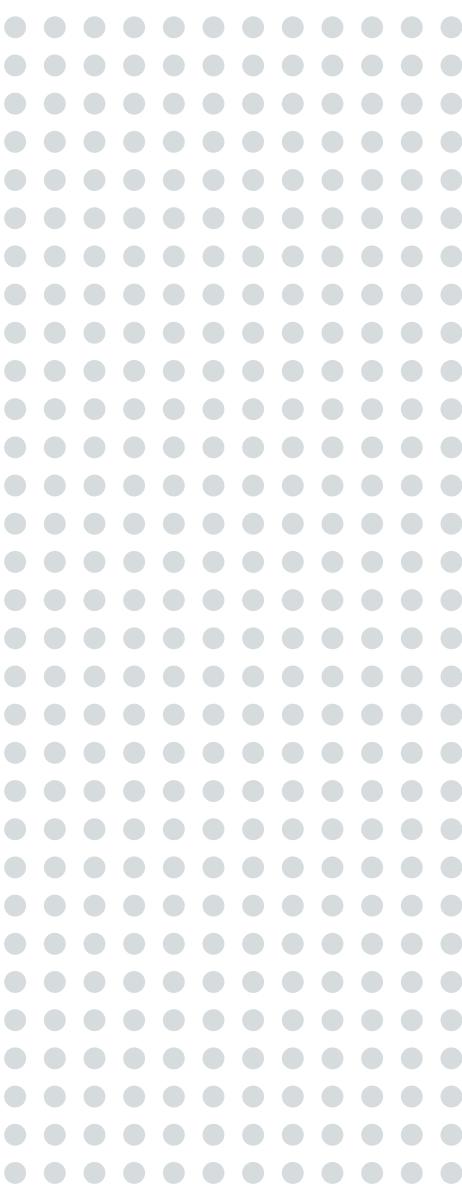
Este es nuestro pequeño homenaje a los hosteleros y restauradores que han estado y están trabajando cada día para que podamos disfrutar de maravillosos platos, aunque las condiciones sean tan duras como las que acabamos de pasar.

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

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

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

**ntgas**



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

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



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



**Intgas**



ntgas.es ntgas.



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

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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



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

---

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

IONALES AL SERVICIO  
DE PROFESIONALES  
PROFESSIONALS SERVING  
PROFESSIONALS



38  
TREINTAYOCHO  
AÑOS  
INNOVANDO  
1984 · 2022



## LA GARANTÍA Y LA CALIDAD DE NTGAS

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

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

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

NTGAS, profesionales al servicio de profesionales.

## NTGAS GUARANTEE AND QUALITY

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

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

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

NTGAS, professionals serving professionals.



## ... PEOPLE AND ENVIRONMENT

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

Download our  
Sustainability report  
2020



## ... THE CUSTOMER

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

## ... SPORTS

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

# RESPONSIBLE WITH...

## ... TRAINING OF PEOPLE

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

## ... OUR TRADITIONS

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

## NTGAS IS ENGAGED WITH PEOPLE AND ENVIRONMENT

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

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

## WHAT MAKES US SPECIAL

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



Descarga nuestra  
Memoria de sostenibilidad  
2020

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

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

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

## LO QUE NOS HACE ESPECIALES

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

## ... LAS PERSONAS Y EL MEDIO AMBIENTE

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

## ... EL CLIENTE

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

## ... EL DEPORTE

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

## RESPONSABILIDAD CON...

## ... LA FORMACIÓN DE LAS PERSONAS

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

## ... NUESTRAS TRADICIONES

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

Applus+  
Simplicity  
Quality

## TU TRANQUILIDAD ES LA TRANQUILIDAD DE TUS CLIENTES

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

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

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

Sólo así podemos ofrecerte la tranquilidad de una gran marca.

## YOUR CONFIDENCE IS YOUR CUSTOMER'S CONFIDENCE

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

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

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

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



## NUESTRA CALIDAD PREMIADA CON 3 CERTIFICACIONES ISO

ISO 9001 | ISO 14001 | ISO 50001

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

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

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

## OUR QUALITY IS REWARDED WITH 3 ISO CERTIFICATES

ISO 9001 | ISO 14001 | ISO 50001

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

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

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

ISO 9001

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

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

ISO 14001

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

Voluntary certification for Environmental Management Systems.

ISO 50001

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

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



**Intgas**



## UN JOVEN EQUIPO COMPROMETIDO CON LA EXCELENCIA

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

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

## A YOUNG TEAM COMMITTED WITH EXCELLENCE

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

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





# NUEVAS INSTALACIONES, SEGUIMOS CRECIENDO

---

## NEW FACILITIES, WE KEEP ON GROWING



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

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

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

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

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

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



A close-up photograph of a person's hands and torso. The person is wearing a blue long-sleeved shirt and is focused on working on a complex piece of industrial machinery. The machine features numerous black cylindrical components, some with gold-colored brass fittings and valves. The background is blurred, emphasizing the worker and the equipment.

**PRODUCTOS PENSADOS  
PARA OFRECER  
SOLUCIONES  
INNOVADORAS**

**PRODUCTS  
CREATED  
TO OFFER  
INNOVATIVE  
SOLUTIONS**

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

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

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

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



Hospitality Industry  
World Congress



**SOMOS  
INNOVACIÓN,  
SOMOS FUTURO**

**WE ARE  
INNOVATION,  
WE ARE FUTURE**

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

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

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

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

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

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

## **EN NTGAS QUEREMOS HACER TU TRABAJO MÁS FÁCIL**

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

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

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

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

## **NTGAS MAKES YOUR WORK EASIER**

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

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

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

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



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

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

WE ARE CLOSE TO YOU ESTAMOS CERCA DE TI

**ntgas**



## SPAIN

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



EUROPE  
MIDDLE EAST  
SOUTH AMERICA  
EASTERN COUNTRIES  
NORTH AFRICA

INTERNATIONAL

# 01

P.21



PAELLEROS Y  
COCINAS A  
MEDIDA  
NTGAS BURNERS & CUSTOM  
MADE KITCHENS

I.1 PAELLEROS SOBREMESA + ACC.  
Tabletop burners + Accessories

I.2 PAVIMENTOS / MARMITEROS  
Stockpot cookers

# 02

P.47



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

# 03

P.75



BLOQUES DE  
COCINA A MEDIDA  
MADE TO MEASURE  
KITCHEN BLOCKS

CHURRERÍA  
Y FREIDORAS  
INDUSTRIALES  
INDUSTRIAL AND NTGAS FRYERS

# 04

P.111



HORNOS Y BARBACOAS  
DE BRASA, TANDOORI Y  
CALÇOTERA BBQ  
CHARCOAL OVENS AND BBQ,  
TANDOORI AND CALÇOTERA BBQ

# 05

P.123



QUEMADORES DE  
GAS ALTA PRESIÓN  
USO INDUSTRIAL  
HIGH PRESSURE BURNERS  
FOR INDUSTRY USE

# 06

P.141



PRODUCTOS  
BEELONIA  
BEELONIA PRODUCTS

# 07

P.149



LÍNEA  
MODULAR  
MODULAR LINE

# 08

P.165



CARRITOS  
AMBULANTES  
STREET BIKES

# 09

P.223



# ÍNDICE / INDEX

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

// 01

// 02

// 03

// 04

// 05

// 06

// 07

// 08

// 09

**Intgas**





08

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



ES15/18470



ES15/18471



ES21/210535

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

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

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



**Intgas**



# MODULAR SNACK

MODULAR SNACK LINE

FTH 30 E



FTRC 30 E



FTH 60 E



FTHRC 60 E

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

FTH 30 G



FTRC 30 G



FTH 60 G



FTHRC 60 G

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

EC Approval  
GN standard width of 33, 66 & 99cm.  
1, 2 or 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.  
Connecting nozzles for both natural gas and propane / LPG.

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

FE 07



FE 07 V



FE 77



FE 77 V

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

**ACCESORIOS / ACCESORIES**

UHLII



BMV1115+IL3



FE 10 T



FE 10 TD



FE 30 T



FE 60 T/ P

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Termostatos de regulación y seguridad cerámicos.  
Resistencia de gran superficie.  
Termostato de seguridad a 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
FE 10 T	360 x 420 x 370	300 x 240 x 120	8,1	11	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V
FE 10TD	360 x 420 x 370	130 x 235 x 100	8,1	11	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V
FE 1010T	540 x 420 x 370	300 x 240 x 120	16,2	2 x 11	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V
FE 30T	540 x 450 x 370	455 x 245 x 80	9	16	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V
FE 60T	670 x 650 x 370	570 x 440 x 80	15	30	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V
FE 60 T/P	670 x 650 x 900	570 x 440 x 80	15	30	Sí / Yes	50° - 190° C	Inox	III+N~400V

**ACCESORIOS / ACCESORIES**

UHLII



BMV1115+IL3



Intgas

PD 2020 L



PM 2015 L



NTI-S35L



NTI-S35W

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

GL 30 G



GL 60 G

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

**ACCESORIOS / ACCESORIES**

Tipo M / Type M

Tipo S / Type S



BMV 1115



BMV 2115

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS****TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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.

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

BMPK 2120



BMPD 3120



BMPK 3120



BMPK 2120 CSH



BMPK 3120 CSH

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

**BAJO  
PEDIDO  
ON  
REQUEST**



OTS 45



OTS 48



OTS 78

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

HD O3



HD N / K



HD O3 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
HD 03	220 X 220 X 250	0,1	-	100° C	I+N~230V
HD N / K	260 X 300 X 350	1	-	30° - 90° C	I+N~230V
HD 03 N / K	480 X 300 X 350	1,1	-	100° C HD 190° C Cesta / Basket	I+N~230V
CW 8	460 X 350 X 200	1,8	2,5 rpm/min	80° - 300° C	I+N~230V

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**

Cesta / Basket for HD





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

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

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

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

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

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

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

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



ES15/18470



ES15/18471



ES21/210535



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

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



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

**Intgas**



**LÍNEA  
NT600**  
NT600 LINE

SP 30 GL



SP 60 GL



SP 30 GLS



SP 60 GLS

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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



SP 30/1 GLS



SP 60/2 GLS



SP 90/3 GLS



SPT 90 GLS

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (kW) Power (kW.)	Quemadores Burners	Encendido Ignition	Gas
SP 90 GLS	990 x 600 x 290	27	4,5 (kW) x 6	---	Natural / GLP-LPG
SP 90/3 GLS	990 x 600 x 290	13,5	4,5 (kW) x 3	---	Natural / GLP-LPG
SP 90/5 GLS	990 x 600 x 290	22,5	4,5 (kW) x 5	---	Natural / GLP-LPG
SP 93 GLS	990 x 600 x 290	24	8 (kW) x 3	---	Natural / GLP-LPG

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

FTH 30 GL



FTRC 30 GL



FTH 60 GL



FTHRC 60 GL

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

FTH 30 EL



FTRC 30 EL



FTH 60 EL



FTHR 60 EL

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

SP 30 EL



SP 30 ELS



SP 60 ELS



SPT 60 ELS

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

GL 30 GLS



GL 60 GLS

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

**ACCESORIOS / ACCESORIES**

Tipo M / Type M

Tipo S / Type S



FE 30 EL



FE 60 EL



FE 66 ELT

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Homologación CE.

Cubas interiores ergonómicas y con ángulos para una limpieza y mantenimiento fáciles.

Gran superficie de resistencia para un ahorro de electricidad

Termostato de seguridad a 235º.

Zona fría bajo la resistencia.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

EC Approval.

Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance.

Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load. Safety thermostat at 235 °C for security.

Cold zone underneath resistance

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

**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 235º.

Zona fría bajo la resistencia.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

EC Approval.

Pressed basins with ergonomic inner shapes and angles for easy cleaning and maintenance.

Long shape of resistance (large surface)- lower electrical load.

Safety thermostat at 235 °C for security.

Cold zone underneath resistance

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

## ACCESORIOS / ACCESORIES

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

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

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

UH 30 EL



VT 30 EL



VT 60 EL



BM 30 EL



BM 60 EL

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**Cesta GN 1/1  
Basket 1/1 GNCesta GN 1/2  
Basket 1/2 GNCesta GN 1/4  
Basket 1/4 GN

UM 30 EL



PP 30 L



PP 60 EL

SOPORTE NEUTRO ABIERTO  
Open neutral cabinetSOPORTE NEUTRO SIN PUERTAS  
Neutral cabinet without doorsSOPORTE NEUTRO CON PUERTAS  
Neutral cabinets with doorsSOPORTE 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
UM 30 L	330 x 600 x 290	-	Si	-	-
PP 30 L	330 x 600 x 290	-	-	-	-
PP 60 L	660 x 600 x 290	-	-	-	-
PP 60 EL	660 x 600 x 290	0,7	-	I+N-230V	-
PO 30 L	330 x 510 x 570	-	-	-	Soporte neutro abierto
PO 60 L	660 x 510 x 570	-	-	-	Soporte neutro abierto
PO 90 L	990 x 510 x 570	-	-	-	Soporte neutro abierto
PO 120 L	1320 x 510 x 570	-	-	-	Soporte neutro abierto
P 30 L	330 x 530 x 570	-	-	-	Soporte neutro sin puertas
P 60 L	660 x 530 x 570	-	-	-	Soporte neutro sin puertas
PD 30 L	330 x 530 x 570	-	-	-	Soporte neutro con puertas
PD 60 L	660 x 530 x 570	-	-	-	Soporte neutro con puertas
PZ 30 L	330 x 530 x 570	-	-	-	Soporte con cajones neutro
PZ 60 L	660 x 530 x 570	-	-	-	Soporte con cajones neutro

ACCESORIOS / ACCESORIES

Tabla para PP 30  
Table for PP 30Tabla para PP 60  
Table for pp 60Puerta  
DoorSet de ruedas  
Set of wheels

# PIZZAS PROFESSIONALES EN UN MÍNIMO ESPACIO

## PROFESSIONAL PIZZAS IN A MINIMAL SPACE

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

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

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

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

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

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



**Intgas**



ES15/18470



ES15/18471



ES21/210535

- Puerta de rejilla
- Temporizador manual o digital
- Regulacion de temperatura.
- Hornos con suelo refractario.
- Camara espaciosa de 70 x 70 cm.
- Panel frontal y puertas fabricadas en AISI 304.
- Sistema de iluminacion interno con circulacion de aire.

- Pull-out grid
- Manual or digital timer
- Temperature regulation.
- Ovens with refractory bricks bottom
- Spacious inner chamber dimensions 70 x 70 cm.
- Front panel and doors made of AISI 304
- Inner-light system with proper air circulation

p. 192 - 193

HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS - RM GASTRO  
Electric Pizza ovens - RM Gastro



BAJO  
PEDIDO  
—  
ON  
REQUEST

# HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS

ELECTRIC PIZZA OVENS

FP 36



FP 66



FP 38 RS

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo básico FP 36 con puerta de rejilla, temporizador manual y regulación de temperatura.  
Hornos versión snack con suelo refractario.  
Suelo de rejilla para pizzas congeladas y snack.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Basic model FP 36 with pull-out grid, manual or digital timer and temperature regulation.  
Snack ovens versions with refractory bricks bottom.  
Grid- suitable for frozen or chilled pizzas and snacks.

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

E 4



E 9



E 12

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

La completa gama modular NT700 es la elección para los cocineros profesionales más exigentes

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

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

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

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

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

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

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



ES15/18470



ES15/18471



ES21/210535

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

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



**BAJO  
PEDIDO**  
—  
**ON  
REQUEST**



**Intgas**



**LÍNEA  
NT700**  
NT700 LINE

SP 70/04 E



SP 70/40 E



SP 70/08 E



SP 70/80 E

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

SPT 70/80 21 E



SPT 70/80 11 E

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS****TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

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

SP 70/04 G



SP 70/08 G



SP 70/012 G



SP 70/40 G



SP 70/80 G



SP 70/120 G

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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



ntgas

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 z/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 z/1, with static or convection heat inside the cabinet.

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

FTH 70/04 E



FTR 70/04 E



FTH 70/08 E



FTR 70/08 E



FTHR 70/08 E

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS****TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

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

FTH 70/40 E



FTR 70/40 E



FTH 70/80 E



FTR 70/80 E



FTHR 70/80 E

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

FTH 70/04 G



FTR 70/04 G



FTH 70/08 G



FTR 70/08 G



FTHR 70/08 G

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS****TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

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

FTH 70/40 G



FTR 70/40 G



FTH 70/80 G



FTR 70/80 G



FTHR 70/80 G

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

FE 70/04 E



FE 70/08 E



FE 70/40 E



FE 70/80 E

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Cestas (mm) Baskets	Potencia (kW) Power (kW)	Litros Liter (l)	Grifo / Contenedor Tap / Container	Regulación temp. Temp. regulation	Resistencia Resistance	Tensión Voltage
FE 70/04 E	400 X 700 X 330	280 X 295X100	12,5	13	Si / - // Yes / -	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V
FE 70/08 E	800 X 700 X 330	280 X 295X100	25	2 X 13	Si / - // Yes / -	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V
FE 70/40 E	400 X 700 X 900	280 X 300X100	13,5	17	Si / - // Yes / -	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V
FE 70/80 E	800 X 700 X 900	280 X 300X100	27	2 X 17	Si / - // Yes / -	50° - 190° C	Acero / Steel	III+N~400V

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**Cesta 1/2 13 l.  
Basket 1/2 13 l.Cesta 1/2 17 l.  
Basket 1/2 17 l.Cesta 1/1 13 l.  
Basket 1/1 13 l.Cesta 1/1 17 l.  
Basket 1/1 17 l.

## FE 70/40 G



## FE 70/80 G



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Termostatos cerámicos de regulación y seguridad.

Work and safety thermostats with ceramic housing.

Termostato de seguridad a 230°C

Safety thermostat at 230 °C for security.

Modelos de pie con puertas.

Neutral cabinets with doors.

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

## ACCESORIOS / ACCESORIES

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

VT 70/04 E



VT 70/08 E



VT 70/40 E



VT 70/80 E

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**

					
Cesta VT 1/3 Basket VT 1/3	Cesta VT 1/3 DH Basket VT 1/3 DH	Cesta VT 1/6 L Basket VT 1/6 L	Cesta VT 1/6 P Basket VT 1/6 P	Cesta VT 1/9 L Basket VT 1/9 L	Cesta VT 1/9 P Basket VT 1/9 P



Intgas

GL 70/04 G



GL 70/08 G



GL 70/40 G



GL 70/80 G

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

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



PP 70/04



PP 70/40



P 70/40



P 70/80 D

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

De sobremesa o para montaje puente.  
Cajón GN

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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



ntgas

BR 70/80 E



BR 70/80 E/N



BR 70/80 G/N



BI 70/80 50E - MARMITA / KETTLE

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS****TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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.

Manual or motorized tilt.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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



ES15/18470



ES15/18471



ES21/210535

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



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

**BAJO  
PEDIDO  
—  
ON  
REQUEST**

SP 90/40 E



SP 90/80 E



SPT 90/80 11 E



SPT 90/80 21 E

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

SP 90/40 G



SP 90/80 G



SPT 90/80 11 GE



SPT 90/80 21 GE

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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



FTH 90/40 E



FTHC 90/40 E



FTR 90/40 E



FTRC 90/40 E

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

FTH 90/80 E



FTHC 90/80 E



FTR 90/80 E



FTRC 90/80 E

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

FTH 90/40 G



FTR 90/40 G



FTH 90/80 G



FTR 90/80 G



FTHR 90/80 G

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS****TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Lisa o ranurada

Uso de pie con elemento neutro. Opcional puertas.

Espesor: 12 mm

Excelente conductividad del calor.

Smooth or ribbed

Self standing unit on a neutral cabinet, with door as an option.

Thickness: 12 mm

Outstanding heat conduction of plate.

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia Power (kW)	Espesor placa Thickness (mm)	Acabado Surface	Material Material	Regulación temp. Temp. regulation	GAS Gas
FTH 90/40 G	400 x 900 x 900	8	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTHC 90/40 G	400 x 900 x 900	8	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTR 90/40 G	400 x 900 x 900	8	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTRC 90/40 G	400 x 900 x 900	8	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTH 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	Liso / Smooth	Hierro / Iron	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTHC 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	Liso / Smooth	Cromo / Chromed	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTR 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	Ranurado / Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTRC 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	Ranurado / Ribbed	Cromo / Chromed	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTHR 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Hierro / Iron	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG
FTTHRC 90/80 G	800 x 900 x 900	16	12	½ Liso ½ Ranurado ½ Smooth ½ Ribbed	Cromo / Chromed	50° - 300° C	Natural / GLP-LPG

FE 90/40 17 E &amp; GAS



FE 90/80 17 E &amp; GAS



VT 90/40 E



VT 90/80 E

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

**ACCESORIOS FREIDORA**  
FRYERS ACCESSORIESCesta 1/2 17 l  
Basket 1/2 17 lCesta 1/1 17 l  
Basket 1/1 17 lCesta 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

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 50º a 400ºC.

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

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

BR 90/80 G



BRM 90/80 GE



BR 90/120 G



BRM 90/120 GE

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Litros Liter (l)	Entrada agua fría/caliente Cold/hot water inlet	Basculante Folding	Tipo sartén Tank Type	Encendido Ignition
BR 90/80 G	800 x 900 x 900	22	80	Sí / Yes	Manual	Hierro/Iron 12 mm	Chispero / Piezo
BR 90/80 G/N	800 x 900 x 900	22	80	Sí / Yes	Manual	Inox 12 mm	Chispero / Piezo
BRM 90/80 GE	800 x 900 x 900	22 [G] 0,12 [E]	80	Sí / Yes	Auto	Hierro/Iron 12 mm	Chispero / Piezo
BRM 90/80 GE/N	800 x 900 x 900	22 [G] 0,12 [E]	80	Sí / Yes	Auto	Inox 12 mm	Chispero / Piezo
BR 90/120 G	1200 x 900 x 900	30	120	Sí / Yes	Manual	Hierro/Iron 12 mm	Chispero / Piezo
BR 90/120 G/N	1200 x 900 x 900	30	120	Sí / Yes	Manual	Inox 12 mm	Chispero / Piezo
BRM 90/120 GE	1200 x 900 x 900	30 [G] 0,12 [E]	120	Sí / Yes	Auto	Hierro/Iron 12 mm	Chispero / Piezo
BRM 90/120 GE/N	1200 x 900 x 900	30 [G] 0,12 [E]	120	Sí / Yes	Auto	Inox 12 mm	Chispero / Piezo

BI 90/100 E



BIA 90/100 E



BI 90/100 G



BIA 90/100 G

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Litros Liters (l)	Entrada agua fría Coldwater inlet	Tipo salida líquidos Outlet fluids	Encendido Ignition	GAS	Tensión Voltage
BI 90/100 E	800 x 900 x 900	21	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N~400V
BI 90/150 E	800 x 900 x 900	21	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N~400V
BIA 90/100 E	800 x 900 x 900	21	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N~400V
BIA 90/150 E	800 x 900 x 900	21	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	-	-	III+N~400V
BI 90/100 G	800 x 900 x 900	22,5	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-
BI 90/150 G	800 x 900 x 900	22,5	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-
BIA 90/100 G	800 x 900 x 900	22,5	100	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-
BIA 90/150 G	800 x 900 x 900	22,5	150	Sí / Yes	Cónica u O-ring	Chispero Piezo	Natural GLP-LPG	-

PP 90/40



PP 90/80



PP 90/40 D



PP 90/80 D

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

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

Modelo Model	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)
PP 90/40	400 x 900 x 900
PP 90/80	800 x 900 x 900
PP 90/40 D	400 x 900 x 900
PP 90/80 D	800 x 900 x 900
DL 90 -puerta-	-
DP 90 -puerta-	-
CG 90 -cornisa-	-





# *Tidauà de Gàndia*

ASSOCIACIÓ GASTRONÒMICA

**PATROCINADOR OFICIAL**  
**OFFICIAL SPONSOR**



**ntgas**

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





# NTGAS SPORTS TEAM









**ntgas**

## GENERAL EXPORT SALES CONDITIONS

- A. All orders must be confirmed duly signed and stamped by e-mail (export@ntgas.es). The order confirmation implies acceptance of the payment terms, freight charges and date of delivery. In case of gas equipment, please indicate the type of gas required (propane, butane or natural).
- B. Prices do not include VAT and are to be considered EXW Nuevas Técnicas del Gas, S.L. (from now on NTGAS) in Ròtova (Valencia) SPAIN. NTGAS reserves the right to modify prices and product specification without prior notice.
- C. NTGAS will not be liable for damages for goods left on deposit by the customer in our warehouse or with the freight forwarder.
- D. Goods always travel at the buyer's own risk. Goods should be verified upon arrival. In case of damage, a complaint should be immediately placed with the transport company and the damages observed should be mentioned on the delivery note and CMR. If no damage can be seen, please mention "Subject to Inspection". Subsequent claims must be communicated 24 hours after receipt of the goods. Any return of goods are subject to NTGAS' written consent.  
No returns will be accepted after 15 days from receipt. Products must be returned in their original packaging, in perfect condition (intact) and include all original accessories. Goods will be sent to NTGAS, freight prepaid.
- E. The period of guarantee is 1 year from receipt of the goods. Our product guarantee covers manufacturing defects only and replacement of the defective parts during one year, except for electrical components. It does not cover manpower, travel expenses or disassembly/reassembly charges. NTGAS cannot be held responsible for injuries or prejudices caused because of misuse or lack of maintenance.
- F. All distributing companies will be responsible for having its own After Sales Service. NTGAS remains at your disposal to inform and facilitate all necessary instructions.
- G. Procedure to obtain the factory's approval for spare part replacement: confirm product's serial number and send a copy of the Conformity Certificate and Guarantee sheet.
- H. All replacement spare parts and accessories will be sent freight due.
- I. Installation, connection and start up of the equipment is not included in the prices mentioned. Guidelines mentioned in the Manual for Installation, Use and Maintenance should be followed-up.
- J. Technical information (data, plans, drawings, etc.) given are owned by NTGAS and cannot be disclosed to third parties.
- K. NTGAS does not insure goods against risk of loss, theft or damages during transport. The customer will be responsible for insuring the goods.
- L. Photoes reproducing the products are not contractual.
- M. Payment terms are: Payment in advance by bank transfer against our proforma invoice.
- N. NTGAS is not responsible for product defects caused by technical specifications and design requirements of the customer.
- O. No VAT will be applied to invoices issued to third country companies and to EC companies with a valid intracommunity VAT Number.
- P. All disputes related to this Agreement shall be handled by the Courts of Gandia (Valencia).
- Q. This price list comes into force from the date of publication and cancels all previous Price lists.

# **CONDICIONES GENERALES DE VENTA NACIONAL**

A. Todos los pedidos se confirmarán por e-mail (a: ventas@ntgas.es), firmando y sellando la factura proforma, aceptando las condiciones de pago, portes y plazo de entrega y confirmando la dirección de entrega indicada en la factura proforma. La validez de la factura proforma será de máximo 30 días. El tipo de gas para productos estándar es gas butano/propano, GLP. Solo en cocinas a medida, se podrá solicitar gas natural.

B. El precio vigente ofertado se entiende P.V.P. (I.V.A. no incluido) y franco fábrica en Polígono Les Masses, 46725 Ròtova (Valencia), España. Nuevas Técnicas del Gas S.L. (en adelante NTGAS) se reserva el derecho de modificar los precios y las especificaciones del material sin previo aviso. Los portes son pagados a partir de 450€ de base imponible, en península y Baleares, excepto Menorca y Formentera, que tendrán reexpedición. Para Canarias (Gran Canaria y Tenerife), los portes son pagados a partir de 900€.

Condiciones particulares de transporte: solo se enviarán pedidos a Canarias, Ceuta, Melilla y Andorra a empresas con razón social en esos destinos.

C. NTGAS no se responsabiliza de los equipos dejados en depósito en nuestro almacén o en el almacén del transportista.

D. Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador, teniendo que verificarlas en el momento de la entrega. Si hubiera algún tipo de desperfecto, se efectuará la correspondiente reclamación a la agencia de transporte, indicando en el albarán el desperfecto observado. Si no se observa, se pondrá en el albarán "Conforme salvo examen" y si hubiera reclamación posterior deberá formalizarse en las siguientes 24 horas después de la entrega. Cualquier devolución deberá ser previamente autorizada por escrito por NTGAS. NTGAS no admitirá devoluciones de ningún aparato después de 15 días de su envío y estas deberán ir con su embalaje original y no haber sido probadas ni usadas. No se admiten devoluciones de repuestos. Todos los gastos generados, incluidos los portes serán por cuenta del cliente.

Dirección de entrega: en las facturas proforma aparecerá la dirección de entrega. Una vez confirmada la proforma, se enviará la mercancía a la dirección de entrega que aparece en la proforma, si no hay notificación previa o aviso de cambio de dirección. Si ello conlleva una reexpedición del envío, el cliente se hará cargo de los costes generados.

E. El período de garantía es de 1 año. Los aparatos serán garantizados contra todo defecto de fabricación. Esta 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:

- a) Primera compra: pago POR ANTICIPADO. Posteriores operaciones: según clasificación de la aseguradora.
- b) NTGAS asegura todas sus operaciones por la compañía Coface.
- c) Operaciones o clientes no clasificados por la compañía Coface: el pago será al contado por anticipado.
- d) Cualquier efecto no atendido a su vencimiento deberá ser liquidado de inmediato. El cliente se hará cargo de todos los gastos generados.
- e) 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 2022



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

## AGRADECIMIENTOS

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

Catálogo NTGAS 2022

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

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

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



Nuevas Técnicas del Gas, S.L.

Avda. Les Eres, Parc, 5A

P. I. Les Masses

46725 Ròtova (Valencia) SPAIN

Tel: (+34) 962 950 987

.....  
[info@ntgas.es](mailto:info@ntgas.es) · [www.ntgas.es](http://www.ntgas.es)

Enero 2022

NTGAS.ES



