



#vaporvosotr@s
#thisoneisforyou

Intgas

catálogo
catalog

2022



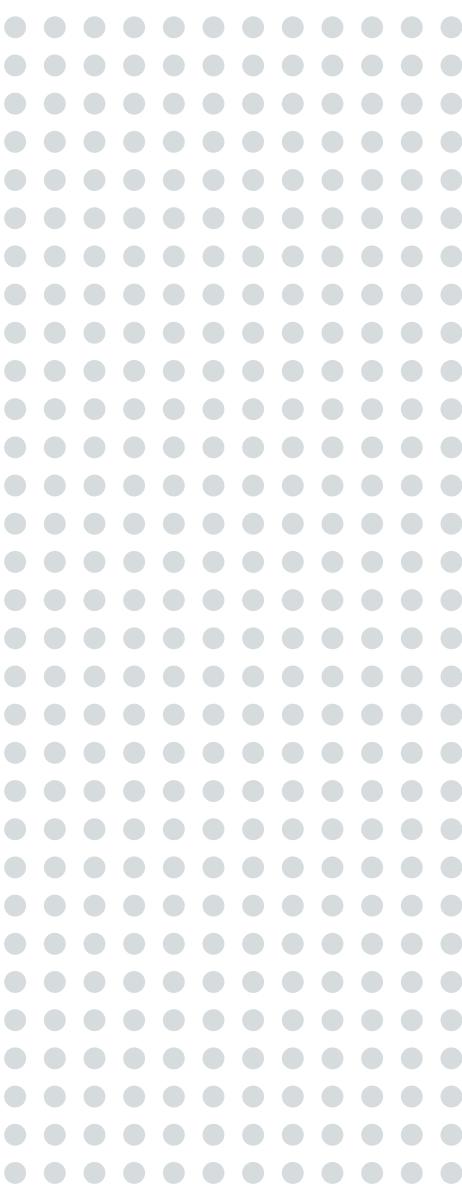
Este es nuestro pequeño homenaje a los hosteleros y restauradores que han estado y están trabajando cada día para que podamos disfrutar de maravillosos platos, aunque las condiciones sean tan duras como las que acabamos de pasar.

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**



The mark of
responsible forestry



The mark of
responsible forestry

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

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



A blurred background photograph showing a person in a blue shirt working on a complex piece of industrial machinery. The machine features numerous black cylindrical components and gold-colored brass fittings.

**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



Beelonia



07

PRODUCTOS BEELOMIA

_DISTRIBUIDOR OFICIAL

BEELOMIA PRODUCTS
_OFFICIAL DISTRIBUTOR

7.1	AHUMADORES Smoke ovens	152 / 159
7.2	CÁMARAS DE SECADO Y COCCIÓN Drying and boiling cabinets	160 / 161
7.3	BARBACOAS CIRCULARES Y ESPETEROS PROFESIONALES Circular and professional barbecues, fish skewers	162 / 163

AHUMADO AL ESTILO
TRADICIONAL ALEMÁN
PARA LA COCINA
MÁS INNOVADORA

TRADITIONAL
GERMAN SMOKING
STYLE FOR
INNOVATIVE KITCHENS





En NTGAS estamos especializados en la comercialización de equipos profesionales de alta calidad.

NTGAS les ofrece una nueva gama de equipos novedosos de alta resistencia para el ahumado, secado, maduración y cocción de alimentos.

NTGAS ha llegado a un acuerdo de distribución en exclusiva con la empresa Beelonia. Desde hace ya más de 125 años, este fabricante alemán desarrolla cuidadosamente y conforme a las demandas de sus clientes equipos de ahumado que no solo convencen de inmediato por todas sus ventajas, sino por el uso de los mismos año tras año. Beelonia se destaca por su servicio personalizado.

Aventúrese en el mundo del ahumado, secado, maduración y cocción con NTGAS.

NTGAS specializes in commercializing high range professional kitchens.

NTGAS offers you a new range of highly resistant and innovating equipment for smoking, drying, aging and cooking foodstuffs.

NTGAS has come to an exclusive distribution agreement with the company Beelonia. For more than 125 years, this German manufacturer has been developing smoke ovens very carefully and according to their customers' demands. The equipments' advantages convince potential users immediately as well as a long term use. Beelonia stands out for its personalized service.

Venture into the world of smoking, drying, aging and cooking with NTGAS.

SMOKY 2



Hornos de ahumado pequeños y económicos, ideales para principiantes.

Muy fáciles de utilizar, están pensados tanto para uso doméstico, pasatiempo y comercial, así como para celebraciones y jornadas gastronómicas.

Excelente para ahumar y guisar pequeñas cantidades de pescado, carne, caza y aves de corral. El tiempo de ahumado y cocción es de aproximadamente 30 min. dependiendo del tipo de alimento.

Small and economic smoke ovens. Ideal for beginners.

Very easy to use. For domestic and commercial use, hobby as well as for celebrations and gastronomic dinners.

Excellent for smoking and cooking small quantities of fish, meat, game and poultry. Smoking time is approximately 30 min depending on the kind of food to be smoked.

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Rejilla.
- Bandeja recogegrasas.
- Bandeja para serrín.
- Acero inoxidable especial a prueba de calor.
- Termostato regulado.
- Dos posiciones de cocción: superior e inferior.
- Patas regulables.
- Radiador tubular de acero inoxidable.
- Asa aislada.

COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Grill.
- Sawdust tray.
- Special heat-resistant stainless steel.
- Regulated thermostat.
- Two cooking positions: superior and inferior.
- Drip tray.
- Adjustable legs.
- Tubular stainless steel radiator.
- Isolated handle.

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Acabado Finish	Sistema calentado Heating system	Potencia (kW) Power (kW)	Capacidad (piezas) Capacity (pieces)	Rejillas Grills	Tensión Voltage	Peso (kg) Weight (kg)
-----------------	--------------	-------------------------------------	-------------------	-------------------------------------	-----------------------------	---	--------------------	--------------------	--------------------------

SMOKY 2 1120 540 x 340 x 260 A. Inox / S. steel Eléctrico / Electric 1,5 6 1 I+N~230V 14

CHEF 1



El modelo Chef 1 es adecuado para uso profesional, ideal para restaurantes. Un horno de ahumado especial para pescado, caza, aves y carne.

Permite 3 tipos de cocción: bajo presión, cocinado y ahumado rápido, un método de ahumado especial.

Con control digital con valor real y deseado, y conexión para salida de gases.

La altura interior hace que este horno de ahumado sea idóneo para el ahumado de costillas.

Chef 1 model is suitable for professional use and ideal for restaurants. A special oven to smoke fish, game, fowl and meat.

Allows 3 types of cooking: low pressure, quick cooking and smoking, a special smoking method.

Digital control with real and programmed values. Outlet gas connection.

The inside height makes this smoke oven suitable for smoking ribs.

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Caja y puerta con doble pared.
- Cerradura aislada (asa).
- 3 estantes.
- Con temporizador.
- Cantos interiores redondeados para una óptima distribución del humo.
- Limpieza fácil y rápida.
- Patas regulables y antideslizantes.
- Fabricado completamente en acero inoxidable.
- Incluye 3 rejillas para truchas.
- Accesorios opcionales: rejilla lisa para filetes (1218).

COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Box and door with double wall.
- Contains 3 grills for trouts.
- Timer.
- Easy and quick cleaning.
- Adjustable and antislip legs.
- Isolated lock (handle).
- Entirely made of stainless steel.
- Optional accessories: smooth grill for fillets (1218).
- Rounded inside edges for an optimum distribution of the smoke.
- 3 shelves.

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Acabado Finish	Sistema calentado Heating system	Potencia (kW) Power (kW)	Capacidad (piezas) Capacity (pieces)	Alturas Levels	Tensión Voltage
-----------------	--------------	-------------------------------------	-------------------	-------------------------------------	-----------------------------	---	-------------------	--------------------

CHEF 1 1101 420 X 620 X 650 A. Inox / Stainless Steel Eléctrico / Electric 1,4 18 3 I+N~230V

SMOKY 4



SMOKY 5



SMOKY 6



Hornos de ahumado pequeños/medianos económicos, ideales para principiantes.

Su construcción especial asegura que no gotee grasa sobre la fuente de calor.

Gracias a la disposición y la construcción de la bandeja recoge-grasas y el sistema de calentamiento (madera, electricidad o gas) se garantiza siempre una buena distribución del humo dentro del horno, humo totalmente libre de hollín. La eficacia de este sistema ha sido probada durante más de 40 años.

Small/medium economic smoke ovens. Ideal for beginners.

Its special construction avoids grease dripping on the heat source.

A good distribution of the smoke inside the oven, totally soot free is guaranteed thanks to the disposal and construction of the drip tray and heating system (wood, electricity or gas). Effectiveness of this system has been proved during more than 40 years.

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricados totalmente en acero inoxidable.
- Multienergía: puede calentarse con madera, gas o electricidad.
- Termómetro grande.
- Asa aislada.
- Bandeja recogegrasas.
- Salida chimenea de Ø130 mm
- Regulación de salida de humos.

COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Entirely made of stainless steel.
- Multienergy: can be heated with wood, gas or electricity.
- Big thermometer.
- Drip tray.
- Chimney outlet: Ø130 mm.
- Isolated handle.
- Regulated smoke outlet.

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Acabado Finish	Sistema calentado Heating system	Potencia (kW) Power (kW)	Capacidad Capacity	Rejillas Grills	Gas	Tensión Voltage	Peso (kg) Weight (kg)
SMOKY 4	1140	380 x 500 x 800	A. Inox S. steel	Madera / Wood	-	10	3	Natural / GLP-LPG	- I+N~230V	19
	1140 + 1267			Gas	3,5 kW					
	1140 + 1268			Electricó / Electric	2,5 kW					
SMOKY 5	1145	380 x 500 x 1000	A. Inox S. steel	Madera / Wood	-	18	3	Natural / GLP-LPG	- I+N~230V	21
	1145 + 1267			Gas	3,5 kW					
	1145 + 1268			Electricó / Electric	2,5 kW					
SMOKY 6	1160	380 x 500 x 1250	A. Inox S. steel	Madera / Wood	-	25	3	Natural / GLP-LPG	- I+N~230V	25
	1160 + 1267			Gas	3,5 kW					
	1160 + 1268			Electricó / Electric	2,5 kW					

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Quemador de Gas
Gas burner



Quemador eléctrico
Electric Burner



Puerta de cristal
Glass door



EN TODA LA GAMA
IN A WHOLE RANGE

PROFESIONALES MEDIANOS
Medium Professional

AHUMADORES
Smoke Ovens

7.1

F1



F2



F2 70



F2 70/60



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

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

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricados en acero inoxidable, galvanizado / galvanized o inox adamascado.
- Multienergía: puede calentarse con madera, gas o electricidad.
- Termómetro grande.
- Bandeja recogegrasas.
- Bandeja condensación agua.
- Salida chimenea de Ø130 mm
- Opción puesta cristal (F2 70).

COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Made of stainless steel, galvanized or marbled stainless steel.
- Big Thermometer.
- Multi-energy: works with wood, gas or electricity.
- Drip tray.
- Water condensation tray.
- Chimney outlet Ø130 mm.
- Optional: glass door (F2 70).

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

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Puerta de cristal
Glass door



Supletorio para salmón
Salmon attachment

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

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

Beelonia

Intgas

07

155

F5



F6



F6 100



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

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

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

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

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

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

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Big capacity.
- Approx. smoking time: 12 to 14 hours.
- Temperature does not go up due to sawdust heat.
- Construction allows high quality food production (cold smoking). Only with F5 gas model, F6 Y F6/100.
- Available with cooling system.

OPCIONES

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

OPTIONS

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

Modelo Model	Ref. Ref.	Acabado Finish	Sistema calentado Heating system	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Cap. Pescado Fish capacity	Cap. Carne Meat capacity	Gas	Tensión Voltage	Peso (kg) Weight (kg)
F1	1111	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	500 x 400 x 1000	-	10 - 20	8 - 10	-	I+N~230V	34
	1112		Electricidad / Electric		2.5			-		
	1113		Gas		8			Natural GLP-LPG		
F2	1121	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	650 x 400 x 1500	-	30 - 35	20 - 25	-	I+N~230V	47
	1122		Electricidad / Electric		2.5			-		
	1123		Gas		8			Natural GLP-LPG		
F2 70	1171	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	850 x 400 x 1500	-	45 - 60	30 - 40	-	III+N~400V	54
	1172		Electricidad / Electric		5,8			-		
	1173		Gas		8			Natural GLP-LPG		
F2 70 / 60	11716	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	850 x 600 x 1500	-	65 - 80	50 - 65	-	III+N~400V	62
	11726		Electricidad / Electric		5,8			-		
F4	1141	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	1070 x 700 x 1800	-	220 - 230	150 - 160	-	III+N~400V	160
	1142		Electricidad / Electric		11,6			-		
	1143		Gas		20,9			Natural / GLP-LPG		
F5	1151	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	1070 x 800 x 1800	-	260 - 280	180 - 190	-	III+N~400V	175
	1152		Electricidad / Electric		11,6			-		
	1153		Gas		20,9			Natural GLP-LPG		
F6	1161	A. Inox / S. steel	Madera / Wood	1070 x 800 x 2000	-	340 - 360	220 - 230	-	III+N~400V	190
	1162		Electricidad / Electric		11,6			-		
	1163		Gas		20,9			Natural GLP-LPG		
F6 100	116210	A. Inox / S. steel	Electricidad / Electric	1060 x 1170 x 2000	11,6	400 - 420	250 - 260	-	III+N~400V	210
	116310		Gas		20,9			Natural GLP-LPG		

SUPERMARKT



SUPERMARKT RUSTICAL



El horno de ahumado ofrece ahumado excepcional.

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

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

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

The smoke oven offers outstanding smoking at special events.

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

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

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

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricado en acero inoxidable lacado.
- Multienergía: puede calentarse con madera, gas o electricidad.
- Termómetro grande.
- Bandeja recogegrasas.
- Bandeja condensación agua.
- Salida chimenea de Ø130 mm.

COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Made of lacquered stainless steel.
- Big Thermometer.
- Multi-energy: works with wood, gas or electricity.
- Drip tray.
- Water condensation tray.
- Chimney outlet Ø130 mm.

SUPERMARKT CAMPANA



SUPERMARKT XXL



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

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

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

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

The smoke oven offers outstanding smoking at special events.

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

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

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

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Acabado Finish	Sistema calentado Heating system	Potencia (kW) Power (kW)	Tensión Voltage
Rustikal	1174	800 X 990 X 1700	A. Inox-Lacado S. steel-Lacquered	Madera / Wood	-	--
	1176			Gas	20,9	Natural GLP-LPG
SUPERMARKT	11751	700 X 600 X 1900	Lacado Lacquered	Electricidad / Electric	5,8	III+N~400V
SUPERMARKT-RUSTIKAL	11752	870 X 900 X 2100	Lacado Lacquered	Electricidad / Electric	5,8	III+N~400V
SUPERMARKT-CAMPANA	11753	700 X 900 X 2300	Lacado Lacquered	Electricidad / Electric	7	III+N~400V
SUPERMARKT XXL	1142-XXL	1620 X 700 X 2250	Lacado Lacquered	Electricidad / Electric	11,6	III+N~400V



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

Estas cámaras están fabricadas totalmente en acero inoxidable.

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

El proceso de cocción es dirigido de forma totalmente automática.

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

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

Made entirely of stainless steel.

An appropriate climate for your sausages and other foodstuffs is no longer a problem with these cooking cabinets. It's working method and reliable functionality facilitate work and guarantee a high and constant quality.

The cooking process is directed fully automatically.

Cooking cabinets are also available with glass door and lighting.

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Acero inoxidable.
- Listo para conectar.
- Doble pared, aislamiento.
- Refrigerante: R 134 a.
- 8 niveles de ahumado.
- Accesorio refrigeración amovible con altura 500 mm.
- Conexión de agua a la izquierda 1/2".

CONTROL POR ORDENADOR:

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

COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

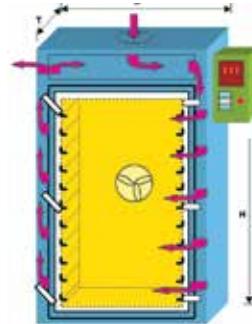
- Stainless steel.
- Ready to connect.
- Double wall, isolation.
- Refrigerant: R134 a.
- 8 smoking levels.
- Removable refrigerating accessory with height of 500 mm.
- Water connection at the left 1/2".

COMPUTER CONTROL:

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

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Acabado Finish	Potencia (kW) Power (kW)	Alturas Levels	Conexión de agua Water connection	Tensión Voltage
KR6	1165	1070 x 800 x 2100	A. Inox / S. steel	2,5	8	1/2"	I+N~230V
KR6-100	1166	1060 x 1170 x 2100		2,5	8	1/2"	I+N~230V

TF2, TF3, TF4, TF5 & TF6/100



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

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

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

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

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

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

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Medidas bandeja (mm) Sizes tray (mm)	Alturas Levels	Ventiladores Fans	Temp. máx. Max. Temp.	Conexión Connection
TF2	11722	700 x 500 x 1700	5	590 x 450	15	1	70°C	I+N~230V
TF3	117262	700 x 700 x 1700	5	590 x 600	15	1	70°C	I+N~230V
TF4	11422	1030 x 700 x 2000	7,5	900 x 650	20	2	70°C	III+N~400V
TF5	11522	1030 x 800 x 2000	7,5	900 x 750	20	2	70°C	III+N~400V
TF6/100	11622210	1040 x 1130 x 2300	9	900 x 1130	25	3	70°C	III+N~400V

BARBACOA CIRCULAR / CIRCULAR BARBECUES



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

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

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

La parrilla puede extraerse para limpiar mediante un asa.

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

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

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

Grill can be removed for cleaning with a handle..

ACCESORIOS ESPECIALES

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

SPECIAL ACCESSORIES

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

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Soporte espeto
Skewer support



Espada giratoria
Rotating sword



Iluminación
Lighting



Olla con tapadera
Pot with lid



Quemador lava-gas
Lava-gas burner

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

PIEDRA VOLCÁNICA / LAVA STONES



Los espeteros Beelonia están fabricados totalmente en acero inoxidable.

La inclinación de los alimentos puede ajustarse de forma continua.

Todos los espeteros son móviles.

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

Inclination of the skewers can be adjusted continuously.

All fish skewer grills are movable.

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Modelo Model	Ref. Ref.	Con cubierta With roof	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Gas-lava con cubierta Gas-Lava with roof	Potencia (kW) Power (kW)	Espadas Swords	Gas
ST1	9601	No	1000 x 450 x 950	Carbon / Charcoal	25	12	-
	9604	Si / Yes	1000 x 450 x 1900				-
	96043			Gas-Lava / Lava Gas			Natural / GLP-LPG
ST2	9602	No	1400 x 450 x 950	Carbon / Charcoal	28	18	-
	9605	Si / Yes	1400 x 450 x 1900				-
	96053			Gas-Lava / Lava Gas			Natural / GLP-LPG
ST3	9603	No	1800 x 450 x 950	Carbon / Charcoal	35	24	-
	9606	Si / Yes	1800 x 450 x 1900				-
	96063			Gas-Lava / Lava Gas			Natural / GLP-LPG

Modelos y combinaciones a consultar / Models and combinations on request

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Espeto / Skewer

Espada / Sword



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. Postiores 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 · www.ntgas.es

Enero 2022

NTGAS.ES



