

LAS VENTAJAS DE UTILIZAR FREIDORAS NTGAS NTGAS FRYERS' ADVANTAGES

- Cuba de 3 mm. de base garantizada, sin soldadura.
- Sujeción de la dosificadora independiente, no sobre la chimenea.
- Doble aislamiento térmico y sistema airflow.
- En el modelo CG-80, el quemador de gas A.F.25 es único y patentado, y cuenta con un sistema de reducción de consumo Optim-C.A.S. EN-2012.
- 3 mm frypot base guaranteed, no weldings.
- Independent dispenser attachment, not fixed on the chimney.
- double thermal insulation and airflow system.
- CG-80 model has a unique and patented AF25 gas burner and a Optim-C.A.S. EN-2012 consumption reduction system.



· Modelos homologados y certificados según la Directiva 2009/142/CE y Normativa: UNE EN 497.

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



Las freidoras NTGAS han sido diseñadas para obtener un rendimiento extraordinario, gracias a su sistema de combustión de aire forzado con motor.

Ya sea en sus versiones de GAS, DIESEL o ELÉCTRICA, las freidoras NTGAS son especiales para el cocinado de churros, porras, buñuelos, además de patatas fritas, rollos de primavera y cualquier tipo de fritura rápida y profesional.

Fabricadas en acero inoxidable AISI-304, están totalmente automatizadas, para que el consumo sea mínimo, además de disponer de un sistema de retención del calor de la cuba, gracias a modernos aislantes térmicos interiores.

Ideales para la cocina profesional, frituras de producción, para repostería, empresas de Catering, Bares, Restaurantes, Hoteles, Ejercito,...

Y muchas más aplicaciones en la cocina profesional.

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

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

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

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

And many other professional purposes.



CE80 FREIDORA ELÉCTRICA / ELECTRIC FRYER



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

HOMOLOGACIÓN CE.
Para uso interior y colectivo.
Acero inoxidable AISI-304.
Resistencia CE80 desmontable rapid clip.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

| Modelo Model | L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.) | Potencia (kW) Power (kW) | Capacidad (l.) Capacity (l.) | Quemadores Heating | Tension Voltage | Peso (kg.) Weight (kg.) |
|-----------------|---------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-----------------------|--------------------|----------------------------|
| NTGAS CE80 | 800 x 850 x 850 | 15 | 17 (mín) / 30 (máx) | 1 | III+N ~400 V | 70 |

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Escurrefritos
Strainer



Espumadera
Wire skimmer



Resistencia
Heating resistance



Escurrefritos lateral
Side drip tray



Tapa
Cover

CG80 FREIDORA A GAS / GAS FRYER
CHURRERA AUTOMÁTICA / AUTOMATIC FRYER



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS **TECHNICAL CHARACTERISTICS**

HOMOLOGACIÓN CE.
Gas Natural o Butano/Propano(GLP).
Para uso interior y colectivo.
Acero inoxidable AISI-304.
Quemador AF25 único y patentado, con sistema de reducción de consumo Optim-gas en-2012 de 25,3 kW

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

| Modelo Model | L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.) | Potencia (kW.) Power (kW) | Capacidad (l.) Capacity (l.) | Quemadores Heating | Consumo GLP LPG Consumption | Consumo GN NG Consumption | Tension Voltage | Peso (kg.) Weight (kg.) |
|-----------------|---------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|-----------------------|--------------------------------|------------------------------|--------------------|----------------------------|
| NTGAS CG80 | 800 x 900 x 850 | 25,3 | 17 (mín.) / 30 (máx.) | 1 | 1,96 kg./h. | 2,53 m ³ ./h. | I+N ~230V | 85 |

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Escurrefritos
Strainer



Espumadera
Wire skimmer



Escurrefritos lateral
Side drip tray



Tapa
Cover



CD80 FREIDORA GAS-OIL / DIESEL FRYER



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

HOMOLOGACIÓN CE.
Diesel.
Para uso interior y colectivo.
Acero inoxidable AISI-304.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

| Modelo Model | L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.) | Potencia (kW.) Power (kW.) | Capacidad (l.) Capacity (l.) | Consumo diesel (kg/h) Diesel Consumption (kg/h) | Quemadores Heating | Tension Voltage | Peso (kg.) Weight (kg.) |
|-----------------|---------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|--|-----------------------|--------------------|----------------------------|
| NTGAS CD80 | 800 x 900 x 850 | 31 | 17 (mín) / 30 (máx) | 2.65 | 1 | I+N ~230 V | 85 |

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Escurrefritos
Strainer



Espumadera
Wire skimmer



Escurrefritos lateral
Side drip tray



Tapa
Cover

NT-200 2 KG



ECO MS-150EC 1,5 KG



ECO MS-450EC 4,5 KG



JERINGA / SYRNGE
MS-150JE



| Modelo Model | Nº churros - | Capacidad (l.) Capacity (l.) | Fijación Fixation | Peso (kg.) Weight (kg.) |
|-----------------|-----------------|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| NT-200 | 1 a 4 | 2 | Máquina / Machine | 16,5 |
| MS-150EC | 1 | 1,5 | Pared / Máquina Wall / Machine | 12 |
| MS-450EC | 1 | 4,5 | Pared / Máquina Wall / Machine | 15,5 |
| MS-150JE | 1 | 1,5 | -- | 4 |

KIT BAR SOBREMESA / KIT BAR TABLETOP



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Kit Compuesto por una cuba de 14l. realizada en acero inoxidable aisi 304, que incorpora una resistencia de 10kW, protector de resistencia, termostato temperatura, termostato de seguridad y dosificador MS-150EC

TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

| Modelo Model | Ø x Alt (mm) Ø x H (mm) | Capacidad (l.) Capacity (l.) | Fijación Fixation | Potencia (kW.) Power (kW.) | Tension Voltage | Peso (kg) Weight (kg) |
|-----------------|----------------------------|---------------------------------|----------------------|-------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| KIT-BAR | 560x155 | 14 | Pared Wall | 10 | I+N~230V ó III+N~400V | 25 |

MOLDES / MOLDS

Moldes Profesional / Professional Molds



Molde - 1 a 4 churros
Mold - 1 to 4 churros



Porra
Porra



Churro hueco
Hollow churro

Moldes ECO / ECO Molds



Molde porra
Mold porra



Molde churro
Mold churro

