

Serie Gas wok range

Fonte amovible placée sur support en acier inoxydable de 2 cm
Removable cast-iron placed on a stainless steel support of 2 cm height



Support en acier inoxydable de 2 cm
Stainless steel support of 2 cm height

Système d'injection d'eau rasant permettant le refroidissement et le nettoyage






Water injection system for cleaning and cooling down



AHA004



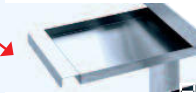
AHA0015

					
Order Nr.	L · D · H cm	kW	13 kW	kg	Price
AHA0004	130-130-80	52	4	175	
AHA0015	200-130-80	78	6	250	

Serie Gas wok range



AHA0001



Tiroir de récupération des résidus de cuisson
Drawer for the collect of residues of cooking



Wokring standard amovible en acier inoxydable
Standard removable stainless steel wokring

eco



Brûleur 13 kW (effi- cacité 15 kW) rehaussé : optimisation de la fl amme bleue, plus d'effi- cacité pour moins de consommation énergétique






Burner 13 kW (effi- ciency like a 15 kW) lifted up allowing an optimized use of the blue fl ame for more effi- ciency and less energetic consumption



AHA0002



AHA0003

					
Order Nr.	L · D · H cm	kW	13 kW	kg	Price
AHA0001	70-70-80/110	13	1	50	
AHA0002	130-70-80/110	26	2	85	
AHA0003	200-70-80/110	39	3		

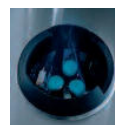
Alle Preise zzgl. USt. • Alle Bilder, Preise und technischen Angaben sind nicht verpflichtend • Es gelten unsere AGB/Auftragsbestätigungen.
All prices without VAT. • Pictures, prices and other technical informations are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confirmations are valid.

Serie Wok ranges



Brûleur 13 kW avec efficacité de 15 kW
 Burner of 13 kW with efficiency like a 15 kW

Option : wokring amovible en acier inoxydable
 Option: removable stainless steel wokring



eco

Brûleur 18 kW avec efficacité de 30kW
 rehaussé de 125 mm optimisation de
 la flamme bleue plus d'efficacité pour
 moins de consommation énergétique
 Burner 18 kW with efficiency like a
 30 kW lifted up of 125 mm allowing
 an optimized use of the blue flame
 for more efficiency and less energetic
 consumption

Tout type de fabrication sur mesure. Délai 14 semaines.
 Devis sur demande.
 All customerization. Delay 14 weeks. Price on request.



Tiroirs de récupération
 des résidus de cuisson
 Drawers for the collect of
 residues of cooking

Système d'injection d'eau rasant permettant le refroidissement et le nettoyage
 Water injection system for cleaning and cooling down



	Order Nr.	L · D · H cm	kW	18 kW	13 kW	kg	Price
	AHA0005/NN	70-90-80/120	18	1		102	
	AHA0014/NN	90-90-80/120	31	1	1	141	
	AHA0008/NN	160-90-80/120	49	2	1	208	
	AHA0021/NN	180-90-80/120	62	2	2	224	

Serie Wok ranges



Fonte amovible placée sur support en acier inoxydable de 2 cm
Removable cast-iron placed on a stainless steel support of 2 cm height










Serie Gas wok range 58 kW with blower



Gas wok super range



							
Order Nr.	L · D · H cm	kW	kW	volt			Price
NGKB12125	120-125-80/125	58	0,5	230/1N/50-60 Hz	1	1	
NGKB22125	220-125-80/125	116	0,5	230/1N/50-60 Hz	2		

Serie Table wok ranges & Low base range



	50 · 50 · 45		13
L · D · H cm		kW	
	18		
kW		Price	



Grille en fonte déposée sur le châssis: nettoyage facile, accès et démontage aisé du brûleur

Cast iron grid laying on the frame: easy cleaning of the components, easy handling and removal of the burner



Brûleur 13 kW (efficacité 15 kW) rehaussé: optimisation de la flamme bleue, plus d'efficacité pour moins de consommation énergétique

Burner 13 kW (efficiency like a 15 kW) lifted up: allowing an optimized use of the blue flame for more efficiency and less energetic consumption



Option: wokring amovible en fonte

Option: cast iron wokring removable

NGWT

- Brûleur de diamètre 180 mm en fonte, chapeau central en inox, puissance 13 kW pour gaz liquide et 15 kW pour gaz naturel.
- La construction est réalisée en inox 18.10.
- Les appareils sont montés sur pieds réglables.
- Le brûleur aisément démontable sans outil, est fourni avec un support wok amovible en acier inoxydable.
- (1 support wok par appareil NGWT 3-55 ou 7-55)
- Régulation par vannes de gaz, avec veilleuse et thermocouple de sécurité
- Chaque brûleur est équipé d'un tiroir pour la récupération des résidus de cuisson.

- The Cast iron burner has a diameter of 180 mm and develops a power of 13 kW for liquid gas and 15 kW for natural gas.
- For wok cooking, equipped with stainless steel removable wok ring (1 wok ring per unit NGWT 3-55 or 7-55).
- Stainless steel 18.10 construction, adjustable feet.
- This burner is easily dismantable without tools.
- Regulation by gas cocks, with a pilot burner and thermocouple.
- Each burner is equipped with a drawer for the recuperation of same.

AHA0009

- Brûleur 18 kW (effectif 28 kW) en 3 pipes.
- Facilement démontable.
- Appareil équipé de veilleuse et thermocouple.
- Brûleur équipé d'un tiroir de propreté pour la récupération des déchets de cuisson.

- 3 pipes burner 18 kW (effective 28 kW)
- Burners easily dismantable without tools (allowing easy cleaning).
- Equipped with pilot burner and thermocouple.
- Drawer for the recuperation of same.



Support en acier inoxydable de 2 cm
Stainless steel support of 2 cm height



Fonte amovible placée sur support en acier inoxydable de 2 cm
Removable cast-iron placed on a stainless steel support of 2 cm height



Option: wokring amovible en acier inoxydable
Option: removable stainless steel wokring



	40 · 60 · 28		13
L · D · H cm		kW	
	13		
kW		Price	



	60 · 65 · 45		18
L · D · H cm		kW	
	18		
kW		Price	



	80 · 60 · 27,5		26
L · D · H cm		kW	
	2x 13		
kW		Price	

Serie China special cooking

Induction stock pot



NETL675

	60 · 75 · 45/100
	15
	400/3N/50-60 Hz



AVZ0012

	110 · 90 · 80/125
	15
	400/3N/50-60 Hz



NGSB990CE

	90 · 90 · 80/125
	42
	0,08
	230/1N/50-60 Hz



NGSCD990

	90 · 100 · 193,5
	40
	0,25
	230/1N/50-60 Hz

Gas duck roaster



NGDR 910

	Ø 91 · 144
	28

Gas pig roaster



NGPR6110

	62 · 110 · 60
	31

Serie Teppan-yaki



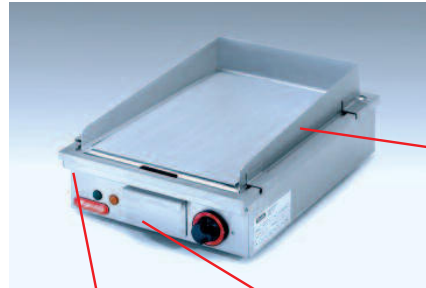
NETY ELECTRO

Caisson en acier inoxydable (1.4301)
Plaqué de cuisson 15 mm en inox 420 S (Inox couteau)

Stainless steel casing (1.4301)
Cooking plate of 15 mm
stainless steel 420 S

Modèle de table ou encastrable
Table or drop in model

Nettoyage eau ou glaçons
Water or ice cubes cleaning



Pare-graisse 3 côtés inclus et aisément amovible
Fat splash protection 3 sides included,
easily removable

Tiroir de récupération des résidus
Drawer for recuperation of residues of cooking

Gouttière pour évacuation des résidus de cuisson
Groove around with an outlet for evacuation of residues, removable



L · D · H cm	37,5 · 50 · 12,5	n°	1
kW	2,8	kg	27
V/Ph	230/1+N 50-60Hz	Euro	

L · D · H cm	90 · 50 · 12,5	n°	3
kW	3x 2,8	kg	68
V/Ph	400/3+N 50-60Hz	Euro	



L · D · H cm	58 · 50 · 12,5	n°	2
kW	2x 2,8	kg	46
V/Ph	400/3+N 50-60Hz	Euro	

- Dimensioni
Dimensions
Abmessungen
Dimension
- Potenza assorbita
Absorbed power
Aufgenommene Leistung
Puissance absorbée
- Tensione di alimentazione
Power requirements
Spannung
Tension d'alimentation
- Kochfläche
- Peso
Weight
Gewicht
Poids

Alle Preise zzgl. USt. • Alle Bilder, Preise und technischen Angaben sind nicht verpflichtend • Es gelten unsere AGB/Auftragsbestätigungen.
All prices without VAT. • Pictures, prices and other technical informations are not binding • Only our General Conditions of Sale and order confirmations are valid.

Serie Teppan-yaki

ELECTRO

Nettoyage eau ou glaçons
Water on ice cubes cleaning



- Avec ou sans soubassement.
- Construction en acier inoxydable, habillage soigneusement isolé.
- Plaque en acier spécial traité haute température, d'épaisseur 20 mm - FE 510
- Résistances blindées, fraisées dans la plaque, garantissant une distribution de chaleur maximale.
- Construction en sandwich avec plaque isolante spéciale de 10 mm d'épaisseur pour la récupération de chaleur et d'énergie.
- Barre de protection à l'avant pour une sécurité maximale.
- Compartiment de rangement avec deux portes coulissantes (soubassement).
- Plaque de cuisson avec trou d'évacuation pour les graisses et résidus.
- Tiroir de récupération.
- Finition élégante pour la cuisine spectacle.

- With or without cabinet.
- Stainless steel construction, carefully insulated frame.
- Hotplate made of special high temperature steel 20 mm thick - FE 510
- Armoured resistances, milled into the hotplate.
- Construction in "sandwich" with isolation plate of 10 mm thick for the retention of heat and energy.
- Plate with hole for the evacuation of fat and residues into a drawer.
- Excellent completion for show cooking.
- Equipped with hand rail surrounding for safety purpose.
- With storage compartment below with two sliding doors (cabinet).



TP12EP

	120 · 77 · 45		98 · 55
	12,8		2
	400/3+N 50-60Hz		145



TP15EP

	144 · 77 · 45		120 · 55
	15,3		3
	400/3+N 50-60Hz		180



AHC0004

	120 · 77 · 85		98 · 55
	12,8		2
	400/3+N 50-60Hz		185



AHC0005

	144 · 77 · 85		120 · 55
	15,3		3
	400/3+N 50-60Hz		225



Serie Teppan-yaki

JUMBO GAZ/GAS



Nettoyage eau ou glaçons
Water on ice cubes cleaning



- Avec ou sans soubassement.
- 2 ou 3 rampes de brûleurs de 7kW chacune.
- Construction en acier inoxydable, habillage soigneusement isolé.
- Plaque en acier spécial traité haute température, d'épaisseur 20 mm - FE 510
- Robinets à gaz intégrés avec veilleuses de sécurité et thermocouple. -Normes CE.
- Evacuation des gaz brûlés sur trois côtés.
- Barre de protection à l'avant pour une sécurité maximale.
- Compartiment de rangement avec deux portes coulissantes (soubassement).
- Plaque de cuisson avec trou d'évacuation pour les graisses et résidus.
- Tiroir de récupération.
- Finition élégante pour la cuisine spectacle.

- With or without cabinet.
- 2 or 3 burner ramps of 7kW each.
- Stainless steel construction, carefully insulated frame.
- Hotplate made of special high temperature steel 20 mm thick - FE 510
- Gas cocks integrated with safety pilots and thermocouple.
- Gas evacuation on three sides.
- Plate with hole for the evacuation of fat and residues into a drawer.
- Excellent completion for show cooking.
- Equipped with hand rail surrounding for safety purpose.
- With storage compartment below with two sliding doors (cabinet).



TP12JGP

	120 · 77 · 45		2
<i>L · D · H cm</i>		<i>n°</i>	
	2x 7		160
<i>kW</i>		<i>kg</i>	
	96 · 55	<i>Euro</i>	
<i>cm</i>		<i>Price</i>	



TP15JGP

	144 · 77 · 45		3
<i>L · D · H cm</i>		<i>n°</i>	
	3x 7		220
<i>kW</i>		<i>kg</i>	
	120 · 55	<i>Euro</i>	
<i>cm</i>		<i>Price</i>	



TP12JG

	120 · 77 · 85		2
<i>L · D · H cm</i>		<i>n°</i>	
	2x 7		190
<i>kW</i>		<i>kg</i>	
	96 · 55	<i>Euro</i>	
<i>cm</i>		<i>Price</i>	



TP15JG

	144 · 77 · 85		3
<i>L · D · H cm</i>		<i>n°</i>	
	3x 7		260
<i>kW</i>		<i>kg</i>	
	120 · 55	<i>Euro</i>	
<i>cm</i>		<i>Price</i>	

Dimensioni
Dimensions
Abmessungen
Dimension

Potenza assorbita gas
Absorbed gas power



Zone di cottura indipendenti
Independent cooking areas
Unabhängige Kochzonen
Zones de cuisson indépendant

