



Total Food Service Solutions

News Products

Nouveautés

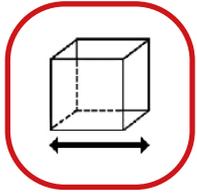
V.2



Summary - Sommaire

T Teppanyaki	4
Wok Gas / <i>Wok Gaz</i>	6
Induction	9
Wok induction	11
Stock Pot Induction / <i>Réchaud Induction</i>	15
Steamer / <i>Cuiseur Vapeur</i>	16
Soup Warmer / <i>Cuiseur à Soupe</i>	22
Gourmet Station	23

Legends - Légendes



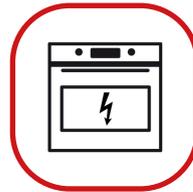
Dimension - WxDxH
Dimensions - LxPxH



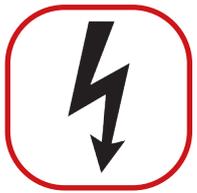
Pressure
Pression



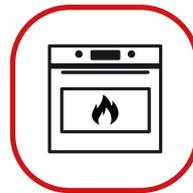
Gas Power
Puissance Gaz



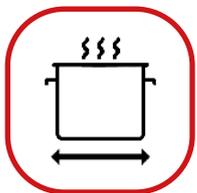
Electric Oven
Four Electrique



Electric Power
Puissance Electrique



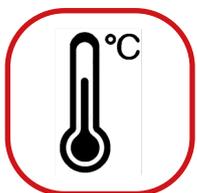
Gas Oven
Four Gaz



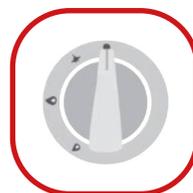
Cooking Surface
Surface de Cuisson



Gross Weight
Poids Brut



Temperature
Température



Heating Zone
Zone de Chauffe



Capacity
Capacité



19.5 kW
400V / 3+N / 50-60 Hz



1500 x 550 mm



kg



1740 x 770/870 x 850 mm



|||

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Plaque de 20 mm d'épaisseur en acier haute température FE 510
- Système de chauffe «SSS» : Résistances blindées noyées dans un bloc alu pour une meilleure répartition et distribution de la chaleur.
- Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe
- Trou d'évacuation avec bac GN pour la récupération des résidus.
- Dessus amovible pour faciliter le nettoyage
- Barre de protection à l'avant pour une sécurité maximale
- Soubassement avec portes coulissantes
- Finition élégante pour la cuisine spectacle
- Nettoyage avec eau ou glaçons
- Température: 50° - 250°C
- Températures de cuisson préconisées :
Poissons 160/180°C - Viandes 190/230°C maxi.

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Removable griddle plate made of mild steel FE 510, thickness 20mm
- «SSS» heating system : Heaters drowned in aluminium blocs for better distribution of heat.
- Safety Thermostat to protect overheating
- Drainage opening with GN waste collection pan
- Removable top frame for easy cleaning
- Equipped with hand rail on chef side
- Cabinet with sliding doors or portable model
- Excellent completion for show cooking
- Water or ice cubes cleaning
- Température: 50° - 250°C
- Recommended griddle temperatures:
Fish: 160°-180°C - Meat: 190° - 230°C max

CE

TP18/EP

12.230€



19.5 kW
230V / 1+N / 50-60 Hz



1500 x 550 mm



kg



1740 x 770/870 x 450 mm



|||

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Plaque de 20 mm d'épaisseur en acier haute température FE 510
- Système de chauffe «SSS» : Résistances blindées noyées dans un bloc alu pour une meilleure répartition et distribution de la chaleur.
- Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe
- Trou d'évacuation avec bac GN pour la récupération des résidus.
- Dessus amovible pour faciliter le nettoyage
- Barre de protection à l'avant pour une sécurité maximale
- Soubassement avec portes coulissantes
- Finition élégante pour la cuisine spectacle
- Nettoyage avec eau ou glaçons
- Température: 50° - 250°C
- Températures de cuisson préconisées :
Poissons 160/180°C - Viandes 190/230°C maxi.

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Removable griddle plate made of mild steel FE 510, thickness 20mm
- «SSS» heating system : Heaters drowned in aluminium blocs for better distribution of heat.
- Safety Thermostat to protect overheating
- Drainage opening with GN waste collection pan
- Removable top frame for easy cleaning
- Equipped with hand rail on chef side
- Cabinet with sliding doors or portable model
- Excellent completion for show cooking
- Water or ice cubes cleaning
- Température: 50° - 250°C
- Recommended griddle temperatures:
Fish: 160°-180°C - Meat: 190° - 230°C max

Gas Wok

Wok Gaz



CE

NGER 20-60

4.615€



LNG: 4 x 13 kW
LPG: 4 x 11.5 kW



Ø 290 mm



154 kg



2000 x 600 x 850/950 mm



IIII

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 430
- Dessus renforcé (3.2 mm) en acier inoxydable AISI 304
- Panneaux avant, arrière et côtés en acier inoxydable AISI 304
- Dossier arrière de 100 mm
- Support en fonte robuste (Ø 280 mm)
- Brûleur atmosphérique en fonte (Ø 180 mm)
- Allumage manuel
- Veilleuse, thermocouple de sécurité, vanne gaz et de manette gaz
- Tiroir de récupération des graisses en dessous du brûleur
- Pieds réglables en hauteur (+- 25mm) en acier inoxydable
- Inclus: Couronne wok amovible en acier inoxydable Ø 290 mm pour chaque brûleur

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Deep drawn, reinforced top panel (3.2 mm) in stainless steel AISI 304
- Front, side and back panels made of stainless steel AISI 304
- Splashback of 100 mm
- Strong cast iron pot holder (Ø 280 mm)
- Atmospheric cast iron burner (Ø 180 mm)
- Manual ignition
- Pilot burners, safety thermocouple, gas valves and gas knobs
- Grease collection drawer below the burner
- Height adjustable (+-25 mm) stainless steel legs
- Included: Removable stainless steel wok ring (Ø 290 mm) for each burner

CE

NGK S 40-90 W1S1

5.580€



LNG: 1 x 33 kW + 1 x 13 kW
LPG: 1 x 33 kW + 1 x 11.5 kW



1x Ø 280 mm
1 x Ø 290 mm



190 kg



900 x 900 x 750/1050 mm



11

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 430
- Dessus renforcé et incliné (3.2 mm) en acier inoxydable AISI 304
- Panneaux avant et côtés en acier inoxydable AISI 304
- Dossier arrière de 300 mm en acier inoxydable AISI 304 avec robinet pivotant d'eau froide
- Couronne wok en fonte (Ø 280 mm)
- Brûleur atmosphérique à jet
- Brûleur soupe en fonte avec couronne wok en acier inoxydable
- Rigole d'évacuation avec filtre amovible à l'arrière
- Système de projection d'eau rasant pour refroidir et nettoyer le wok
- Allumage manuel
- Veilleuse, Thermocouple de sécurité, Vanne gaz et manette gaz
- Tiroir de récupération des graisses en dessous du brûleur
- Pieds réglables en hauteur (+- 25mm) en acier inoxydable

EN Main Features

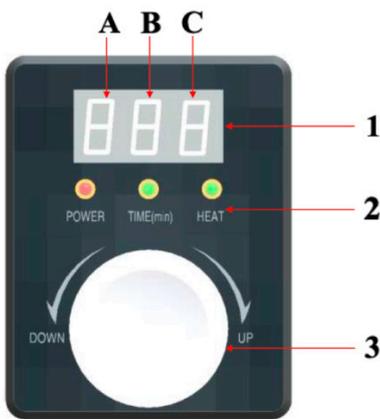
- Execution of stainless steel AISI 430
- Reinforced top panel (3.2 mm) in stainless steel AISI 304
- Front and side panels made of stainless steel AISI 304
- Splashback of 300 mm made of stainless steel AISI 304 with water supply and swivel faucet
- Strong cast iron wok ring (Ø 280 mm)
- Powerful atmospheric wok jet burner
- Atmospheric stock pot burner with wok ring in stainless steel
- Drain channel with removable strainer in the back for easy operation
- Deck cooling & cleaning system with spray nozzles
- Manual ignition
- Pilot burners, safety thermocouple, gas valves and gas knobs
- Grease collection drawer below the burner
- Height adjustable (+-25 mm) stainless steel legs

Induction

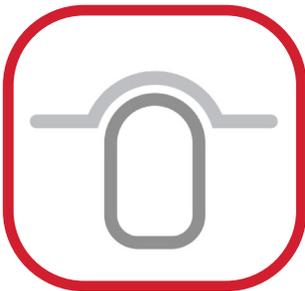


Features - Caractéristiques

Power System 3.5 kW & 5 kW - Système de Puissance 3.5 kW & 5kW



- A** Displays power level
Affichage du niveau de puissance
- B+C** Displays Remaining time (Timer mode)
Affichage du temps restant (Mode Minuteur)
- 1** Numeric digital display - *Panneau d'affichage numérique*
- 2** Indicator lights - *Voyants lumineux*
- 3** 9 power rotary knob - *Manette avec 9 puissances*



DEEP DRAWN

The dome designs are water tight and deep drawn, reassuring chefs that kitchen cleaning is not compromised

WOK EMBOUTI

Tous les domes de nos woks sont emboutis afin de garantir l'étanchéité à l'eau et de faciliter le nettoyage par le chef



WATER FAUCET WITH SWIVEL SPOUT

No water tap - Just move the swivel spout with hand to switch on water supply
Available for all NEWI wok models except table models

ROBINET D'EAU PIVOTANT

Pas de manette - Il suffit de faire pivoter le robinet pour activer l'alimentation d'eau
Disponible pour tous les modèles woks NEWI excepté les modèles de table

CE

NEWI 35 JK

1.775€



VIGOR TOP



ANTI-SCRATCH



3.5 kW
230V / 1+N / 50-60 Hz



Ø 300 mm



14 kg



400 x 455 x 225 mm



I

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 430
- Dessus (1.5 mm) en acier inoxydable AISI 304
- 9 niveaux de réglage de la puissance et fonction minuteur
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe
- Puissance induction de 3.5 kW
- Refroidissement du générateur induction avec un système de filtre
- Protection contre la surchauffe
- Certifié protection à l'eau IPX4
- Diamètre de l'induction Ø 230 mm
- Accessoires inclus: 1 Poêle wok Ø 400

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Top panel (1.5 mm) in stainless steel AISI 304
- Controlled with gradual 9 power level and timer function.
- LED display to indicate the selected power level and operation modes
- High efficient induction coils with power rate of 3.5 kW
- Induction generator is cooled with the filter system underneath
- Thermal-cut off when overheated
- IPX4 water protection level
- Induction coil with Ø 230 mm
- Accessories included: 1 Wok pan Ø 400

CE

NEWI 7-75

4.960€



VIGOR TOP



ANTI-SCRATCH



1 x 5 kW
400V / 3+N / 50-60 Hz



Ø 300 mm



41 kg



700 x 750 x 750/1050 mm



l

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 430
- Dessus renforcé et incliné (3.2 mm) en acier inoxydable AISI 304
- Panneaux avant et côtés en acier inoxydable AISI 430
- Dossier arrière de 300 mm en acier inoxydable AISI 304 avec robinet pivotant d'eau froide
- Vitre wok résistante aux impacts de diamètre Ø 300 mm
- Protection en acier inoxydable pour éviter l'endommagement de la vitre induction
- Manette avec réglage de la puissance 9 niveaux et fonction minuteur
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe
- Rigole d'évacuation à l'arrière du wok avec filtre amovible
- Pieds réglables en hauteur (+- 25mm) en acier inoxydable

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Deep drawn, reinforced top panel (3.2 mm) in stainless steel AISI 304
- Front and side panels made of stainless steel AISI 304
- Splashback of 300 mm made of stainless steel AISI 304 with water supply and swivel faucet
- Impact resistant glass ceramic wok bowl with Ø 300 mm
- Stainless steel protection wok ring to prevent the damage of the induction glass
- Nine level power adjustment with rotary control knobs
- LED display to indicate the selected power level and the operation modes
- Drain channel with removable strainer in the front for easy operation
- Height adjustable (+-25 mm) stainless steel legs

CE

NEWI 14-75

7.090€



VIGOR TOP



ANTI-SCRATCH



2 x 5 kW
400V / 3+N / 50-60 Hz



2 x Ø 300 mm



79 kg



1400 x 750 x 750/1050 mm



11

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 430
- Dessus renforcé et incliné (3.2 mm) en acier inoxydable AISI 304
- Panneaux avant et côtés en acier inoxydable AISI 304
- Dossieret arrière de 300 mm en acier inoxydable AISI 304 avec robinet pivotant d'eau froide
- Vitre wok résistante aux impacts de diamètre Ø 300 mm
- Protection en acier inoxydable pour éviter l'endommagement de la vitre induction
- Manette avec réglage de la puissance 9 niveaux et fonction minuteur
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe
- Rigole d'évacuation à l'arrière du wok avec filtre amovible
- Pieds réglables en hauteur (+/- 25mm) en acier inoxydable

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Deep drawn, reinforced top panel (3.2 mm) in stainless steel AISI 304
- Front and side panels made of stainless steel AISI 304
- Splashback of 300 mm made of stainless steel AISI 304 with water supply and swivel faucet
- Impact resistant glass ceramic wok bowl with Ø 300 mm
- Stainless steel protection wok ring to prevent the damage of the induction glass
- Nine level power adjustment with rotary control knobs
- LED display to indicate the selected power level and the operation modes
- Drain channel with removable strainer in the front for easy operation
- Height adjustable (+/-25 mm) stainless steel legs

Induction Pot

Réchaud Induction



CE

NETL 7-75

7.755€



15 kW
400V, 3NPE AC /50-60Hz



Ø 470 mm



68 kg



700 x 750 x 600/850 mm



I

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 430
- Panneau supérieur de 1,2 mm d'épaisseur. Finition orbitale : résistante aux rayures
- Panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304
- Dossieret en acier inoxydable AISI 304 de 600 mm de hauteur
- Pieds tubulaires en acier inoxydable réglables en hauteur (± 25 mm)
- Table de cuisson Ø470mm en vitrocéramique résistante aux chocs
- Bobine d'induction à haut rendement et à économie d'énergie
- 9 niveaux de réglage de la puissance et fonction minuteur
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Stainless steel top panel (1.2 mm). Orbital surface finishing: resistant toward scratches
- Front and side panels made of stainless steel AISI 304
- Backsplash made of stainless steel AISI 304 of height 600 mm
- Tubular, height adjustable (± 25 mm) stainless steel legs
- Impact-resistant glass-ceramic hob with Ø 470 mm
- High-efficient, energy-saving induction coil
- Nine level power adjustment with rotary control knobs
- LED display to indicate the selected power level and operation modes

Steamer

Cuiseur Vapeur



CE

NEDS 4-60 AM

3.125€



6 kW
400V / 2NPE / 50-60Hz



310 x 510 mm



5 L



380 x 600 x 260 mm



|



19 kg

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 430
- Panneau supérieur de 1,2 mm d'épaisseur. Finition orbitale : résistante aux rayures
- Panneau latéral avec surface emboutie de 1,2 mm
- Face avant avec surface emboutie de 0,8 mm
- Panneau supérieur avec finition Orbital anti-rayures
- Pieds en caoutchouc, hauteur 40 mm
- Niveau de protection contre l'eau IPX4
- Alimenté par 2 plaques chauffantes de 3 kW
- Réservoir AISI 304 entièrement soudé pour un nettoyage facile et une hygiène accrue
- Système de remplissage d'eau manuel
- Vanne de vidange avec 3/4" (DN20) montée sur le panneau avant
- Coupure thermique en cas de surchauffe
- **Accessoires inclus : Plaque Dimsum 4 trous pour paniers bambou**

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Top panel with 1.2 mm thickness. Orbital surface finishing: resistant toward scratches
- Side panel with 1.2 mm deep-drawn surface
- Front panel with 0.8 mm deep-drawn surface
- Top panel with Orbital scratch-preventing finish
- Rubber legs, height 40 mm
- IPX4 water protection level
- Powered with 2 x 3 kW plate heater
- Fully welded stainless steel AISI 304 tank for easy cleaning and for increased hygienic
- Manual water filling system
- Drain valve with 3/4" (DN20) mounted on the front panel
- Thermal-cut off when overheated
- **Accessory included: Dimsum plate 4 holes for bamboo trays**

CE

NEDS 26

5.575€



13.8 kW
400V / 3+N / 50-60 Hz



332 x 487 mm



2 x 20 L



400 x 750 x 850 mm



||



50 kg

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 430.
- Panneau supérieur de 1,2 mm d'épaisseur. Finition orbitale : résistante aux rayures
- Panneau avant et panneaux latéraux en acier inoxydable AISI 304
- Panneau arrière en acier inoxydable AISI 304
- Pieds tubulaires acier inoxydable réglables en hauteur (± 25 mm).
- Appareils haut rendement
- Réglage de la puissance par manette rotative trois niveaux et voyants d'indication de fonction.
- Deux réservoirs en acier inoxydable résistant au sel de 20 litres chacun avec vannes de vidange.
- Alimentation eau froide par deux robinets pour remplir les cuves, faciles à utiliser depuis le panneau avant.
- S'utilise avec des paniers bambou dim sum $\varnothing 140$ mm
- Un adoucisseur d'eau est nécessaire pour l'usage de l'appareil

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Stainless steel top panel (1.2 mm). Orbital surface finishing: resistant toward scratches
- Front and side panels made of stainless steel AISI 304
- Back panel made of stainless steel AISI 304
- Tubular, height adjustable (± 25 mm) stainless steel legs
- High-efficient heaters
- Three level rotary switches with control knobs and function indication lights
- Two salt-resistant, stainless steel tanks of 20 liters for each with drain valves
- Cold-water supply with two faucets to fill the tanks, easy operable from the frontpanel
- Designed to use it with dim sum bamboo trays of $\varnothing 140$ mm
- A water softener is required to use this unit

CE

NEDS 6-75

5.820€



12 kW
400V / 3+N / 50-60 Hz



465 x 465 mm



27 L



600 x 750 x 750/1050 mm



|



86 kg

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 430
- Panneau supérieur de 1,2 mm d'épaisseur. Finition orbitale : résistante aux rayures
- Panneau avant et panneaux latéraux en acier inoxydable AISI 304
- Dossieret en acier inoxydable AISI 304
- Pieds tubulaires en acier inoxydable réglables en hauteur (±25 mm)
- Appareil haut rendement avec puissance de 12 kW
- Réglage de la puissance par manette rotative trois niveaux et voyants d'indication de fonction.
- Cuve acier inox résistante au sel de 27L avec vanne de vidange
- Robinet d'eau froide pivotant monté sur le dossieret.
- Un adoucisseur d'eau est nécessaire pour l'usage de l'appareil

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Stainless steel top panel (1.2 mm). Orbital surface finishing: resistant toward scratches
- Front panel and side panels made of stainless steel AISI 304
- Backsplash made of stainless steel AISI 304
- Tubular, height adjustable (±25 mm) stainless steel legs
- High-efficient heaters with a total connected load of 12 kW
- Three level rotary switch with control knobs and function indication lights
- Salt-resistant, stainless steel tank of 27 liters with drain valve.
- Cold-water supply with one swivel faucet mounted on the backplash.
- A water softener is required to use this unit

STEAMER - CUISEUR VAPEUR

CE

NESC 12 GN

8.975€



10.8 kW
400V / 3NPE AC / 50-60Hz



12 x GN 1/1



110 kg



734 x 650 x 17504 mm



I

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 430
- Puissant, compact et adapté au riz ou autre plats cuisinés à la vapeur préparés dans des bacs GN 1/1
- Rails pour recevoir 12 bacs GN 1/1-65
- Capacité de cuisson à la vapeur d'environ 30 kg de riz en douze Bacs GN 1/1-65.
- Système de remplissage automatique de la cuve
- Système de chauffe haute performance de puissance 10.8Kw pour une production de vapeur en continue.
- Equipé d'une valve de pression pour contrôler la pression vapeur dans l'appareil pour plus d'efficacité
- Thermostat de sécurité
- Système de verrouillage de la porte avant par 2 poignées robustes
- Manette de régulation 3 positions de chauffe et voyants lumineux
- Pieds tubulaires réglables en hauteur (±25 mm)
- **Accessoires inclus : x4 Bacs 530x325mm**

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Powerful, compact, and suitable for rice or other steamed food prepared in GN 1/1 pans
- Rails to accept 12 pcs GN 1/1-65 containers
- Steaming capacity of about 30 kg rice in twelve GN 1/1-65 pans
- Steam box engine with a automatic filling system
- Equipped with a high-performance immersion heater of 10.8 kW power rate for constant steam production.
- Equipped with a pressure valve to control steam pressure in the chamber for efficiency
- Security thermostat.
- Lock system for front panel by 2 strong handles
- Three level rotary switch with control knob and function indication lights.
- Tubular, height adjustable (±25 mm) stainless steel legs.
- **Accessory included: X4 Stainless steel wire grills 530x325 mm**

CE

NESB 15-90

17.300€



54 kW
400V / 3+N / 50-60 Hz



2 x Ø 600 mm



218 kg



1500 x 900 x 750/1200 mm



||

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 430
- Dessus renforcé et incliné (3.2 mm) en acier inoxydable AISI 304
- Panneaux avant et côtés en acier inoxydable AISI 304
- Dossier arrière de 450 mm en acier inoxydable AISI 304 avec robinet pivotant d'eau froide
- Manette de régulation 3 niveaux de puissance et voyants lumineux
- Remplissage automatique de la cuve avec thermostat de sécurité
- Rigole d'évacuation avec filtre amovible à l'avant
- Système de projection d'eau rasant pour le refroidir et nettoyer
- Pression: 2 - 4 bar
- Pieds réglables en hauteur (+- 25mm) en acier inoxydable
- Un adoucisseur d'eau est nécessaire pour l'usage de l'appareil
- **Accessoires inclus: Plaque Dim Sum de 7 trous**

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Slanted and reinforced top panel (3.2 mm) in stainless steel AISI 304
- Front and side panels made of stainless steel AISI 304
- Splashback of 450 mm made of stainless steel AISI 304 with water supply and swivel faucet
- Three level rotary switch with control knob and function indication lights
- Steam box engine with automatic filling system and security thermostat
- Drain channel with removable strainer in the front for easy operation
- Deck cooling & cleaning system with spray nozzles for maximum hygiene
- Pressure: 2 - 4 bar
- Height adjustable (+-25 mm) stainless steel legs
- A water softener is required to use this unit
- **Included accessories: Dim sum plate with 7 holes**

SOUP WARMER - CUISEUR A SOUPE

CE

NESW 4-75

4.180€



12 kW
400V / 2NPE / 50-60Hz



310 x 510 mm



25 L



584 x 750 x 850/1050 mm



|



119 kg

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 430
- Panneau supérieur de 1,2 mm d'épaisseur
- Finition de surface orbitale : Résistante aux rayures
- Panneau avant et panneaux latéraux en acier inoxydable AISI 304
- Dosseret en acier inoxydable AISI 304 avec motif de surface capillaire
- Pieds tubulaires en acier inoxydable réglables en hauteur (± 25 mm)
- Manette de régulation 3 niveaux de puissance et voyants lumineux
- Cuve acier inox résistante au sel de 27L avec vanne de vidange
- Robinet d'eau froide pivotant sur le dosseret, facile à utiliser depuis le panneau avant
- Quatre bacs GN indépendants, volume de 12,5 litres de soupe au total
- Conçu pour stocker des soupes chaudes prêtes à être servies
- Design compact, le choix parfait pour tout restaurant asiatique avec un petit espace de travail
- Accessoires inclus : Bac inox GN 1/4 (x2) & GN 1/6 (x2)

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Top panel with 1.2 mm thickness.
- Orbital surface finishing: Resistant toward scratches
- Front panel and side panels made of stainless steel AISI 304
- Backsplash made of stainless steel AISI 304
- Tubular, height adjustable (± 25 mm) stainless steel legs
- Three level rotary switch with control knob and function indication lights
- Salt-resistant, stainless steel tank of 27 liters with drain valve
- Cold-water supply with swivel faucet mounted on the backsplash, easy operable from the front panel
- Partition with four GN containers with a volume of 12.5 liters soup in total
- Designed to store hot soups ready for service
- Compact design, it's the perfect choice for any restaurant with a smaller workspace
- Included accessories : Stainless steel container GN1/4 (x2) & GN1/6 (x2)

Gourmet Station

Version 2023





Général



1350 x 750 x 850/1050 mm



205 kg

Pasta Cooker - Cuiseur à Pâtes



7.2 kW
400V / 3+N / 50-60 Hz



308 x 336 mm



|

Yakitori Grill



7 kW



700 x 200 x 285/310 mm



500 x 136 mm



|

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 430
- Dessus en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 3 mm et anti-rayures, finition orbitale
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable AISI 304 avec finition orbitale anti-rayures
- Quatre roulettes pivotantes (hauteur 140 mm)
- Cuiseur à pâtes avec cuve acier inoxydable AISI 316 résistante au sel
- Robinet d'eau intégré sur le panneau avant pour remplir le réservoir
- Grill brochettes gaz Yakitori 1 zone
- Emplacement neutre pour 8 bacs GN 1/6
- Placard de rangement fermé par porte battante

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Top-panel made of stainless steel AISI 304, thickness 3mm. and anti-scratch, Orbital surface pattern
- All exterior panels in stainless steel AISI 304 with anti-scratch, Orbital surface pattern
- Four swivel castors (height 140 mm)
- Pasta Cooker with tank made of salt-resistant stainless steel AISI 316
- Mounted water-tap in front-panel to refill the tank
- Gas skewer grill 1 zone
- Neutral well for 8 pcs containers GN 1/6
- Closed cabinet with slide door

CE

NKBL 20-90 WTP

Tarif sur demande / Price on request



Général



2000 x 900 x 900 mm

Pasta Cooker - Cuiseur à Pâtes



10.2 kW



310 x 510 mm



20 L



30° - 100°C

Wok Induction



3.5 kW



Ø 300 mm

Cold Chiller - Soubassement réfrigéré



0.63 kW



+2° - +10°C

Teppanyaki Electric



3.15 kW



287 x 412 mm

Induction plate - Plaque induction



3.5 kW



350 x 350 mm





EUROPE

SA BDS NV - NAYATI EUROPE
Boulevard de la Technicité, 3
7110 La Louvière (Houdeng-Goegnies) - Belgium
Tel: +32 (0) 2 358 48 92
info@nayati.eu
www.nayati.eu

FRANCE

NAYATI FRANCE
Rue de la Grande Epine
76800 Saint Etienne du Rouvray - France
Tel: +33 (0) 2 32 95 95 18
info@nayati.fr
www.nayati.fr

- EN** All our appliances are CE certified
- Our prices are exclude V.A.T and ex-works
 - We reserve the right to amend technical design and specification without prior notice
 - Sizes of the equipments are not proportional between them
 - Pictures are not contractual
 - Any reproduction even partial is strictly prohibited

- FR** Tous nos appareils sont certifiés CE
- Nos prix de vente sont hors TVA et ex-works
 - L'apparence ainsi que les données techniques des appareils sont sujets à des modifications sans avertissement préalable
 - La taille des appareils n'est pas proportionnelle entre elle
 - Photos non contractuelles
 - Reproduction même partielle interdite