

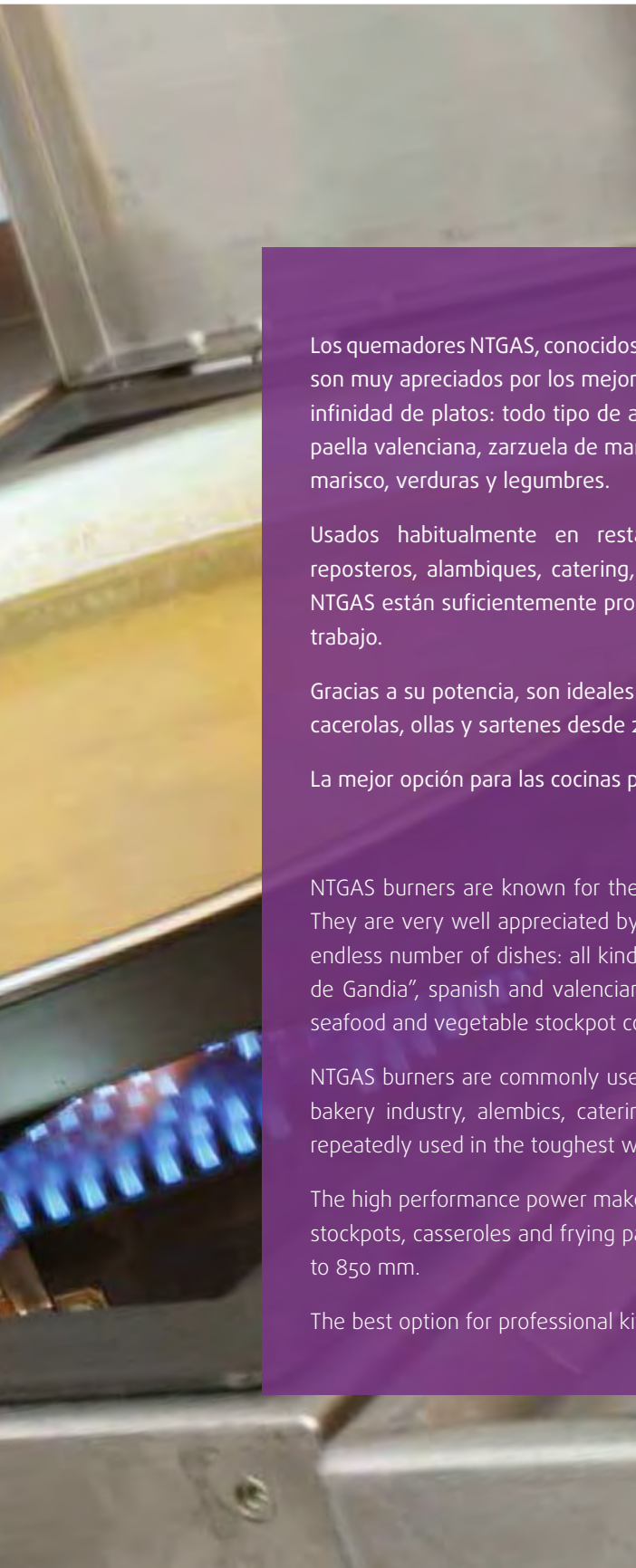
LAS VENTAJAS DE UTILIZAR QUEMADORES NTGAS NTGAS BURNERS OFFER FOLLOWING ADVANTAGES

- Una gama de potencias desde los 11,5 Kw. hasta los 27 Kw.
- Versatilidad, pueden funcionar con gas natural o butano/ propano (GLP).
- Válvulas de seguridad con termopar y piloto independiente.
- Durabilidad y robustez, gracias a su construcción exclusiva en fundición de grafito laminar GG20 y acabado en pintura negra anticalórica.
- Capacidad de integración en muebles de acero inox.
- Modelo construido en monobloque, reduce el mantenimiento, reduce averías y fugas.
- Óptima combustión.

- Power range going from 11,5 kW to 27 kW.
- Versatility: possibility to work with natural (methane) or butane / propane (LPG) gas.
- Safety valves with thermocouple and independent pilot burner.
- Durability and hardness thanks to the special laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.
- Possibility to integrate in stainless steel cabinets and neutral worktops.
- Monobloc model, reduces maintenance ,breakdowns and gas leaks.
- Optimum combustion.



- 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.



Los quemadores NTGAS, conocidos por su gran potencia y alto rendimiento, son muy apreciados por los mejores cocineros profesionales para cocinar infinidad de platos: todo tipo de arroces, la tradicional Fideuà de Gandia, paella valenciana, zarzuela de mariscos,..., o utilizarlos como cocedero de marisco, verduras y legumbres.

Usados habitualmente en restaurantes, hoteles, bares, hospitales, reposteros, alambiques, catering, ejército, cocederos,... los quemadores NTGAS están suficientemente probados en las más duras condiciones de trabajo.

Gracias a su potencia, son ideales para cocinar con recipientes, paelleras, cacerolas, ollas y sartenes desde 250 mm. hasta 850 mm. de base.

La mejor opción para las cocinas profesionales.

NTGAS burners are known for their powerfulness and high performance. They are very well appreciated by the best professional chefs to cook an endless number of dishes: all kinds of rice recipes, the traditional "Fideuà de Gandia", spanish and valencian "Paella", seafood dishes,... or used as seafood and vegetable stockpot cookers.

NTGAS burners are commonly used in restaurants, hotels, bars, hospitals, bakery industry, alembics, catering, army,... NTGAS burners have been repeatedly used in the toughest working conditions.

The high performance power make these burners ideal to cook with pans, stockpots, casseroles and frying pans with a basis going from 250 mm up to 850 mm.

The best option for professional kitchens.



PAV/O1-1H-A



PAV/O1-1H-T



PAV/O1-1P-A



PAV/O1-1P-T



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para uso interior y colectivo, Homologación CE.
Gas Natural o Butano/Propano (GLP).
Estructura de Acero Inoxidable.
Parrilla superior extraíble de Hierro.
Modelo quemador, Ver tabla.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Indoor and collective use, EC approval.
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).
Stainless steel structure.
Removable iron top grill.
Burner model: see chart.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Rings Ø (mm)	Válvulas Valves
PAV/01-1P-A	NTGAS P31	800 x 900 x 550	27	Ext. 450 / Int. 230	2
PAV/01-1P-T	NTGAS P31	800 x 900 x 550	27	Ext. 450 / Int. 230	2
PAV/01-1H-A	NTGAS HQ04	600 x 700 x 550	11,5	250	1
PAV/01-1H-T	NTGAS HQ04	600 x 700 x 550	11,5	250	1

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Chispero / Lighter