



Total Food Service Solutions

Nouveautés

News Products

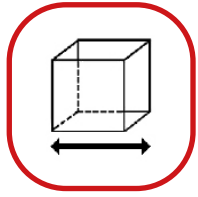
Version 2 - Tarif 2026



Summary - Sommaire

T Teppanyaki	4
Wok Gas / <i>Wok Gaz</i>	7
Wok induction	9
Stock Pot Induction / <i>Réchaud Induction</i>	28
Steamer / <i>Cuiseur Vapeur</i>	31
Grill Charcoal / <i>Grill Barbecue</i>	37
Gourmet Station	41
Soup Warmer / <i>Cuiseur à Soupe</i>	44

Legends - Légendes



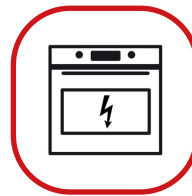
Dimension - WxDxH
Dimensions - LxPxH



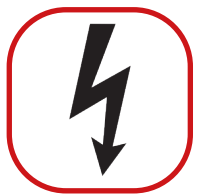
Pressure
Pression



Gas Power
Puissance Gaz



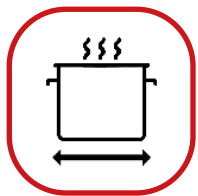
Electric Oven
Four Electrique



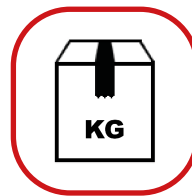
Electric Power
Puissance Electrique



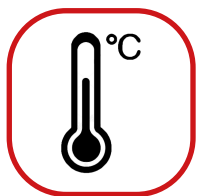
Gas Oven
Four Gaz



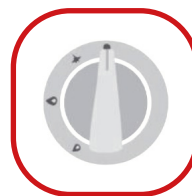
Cooking Surface
Surface de Cuisson



Gross Weight
Poids Brut



Temperature
Température



Heating Zone
Zone de Chauffe



Capacity
Capacité



Teppanyaki

CE

TP18/E

14 529€



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



1500 x 550 mm



280 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 S355JR
- 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 S355JR 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



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



1500 x 550 mm



237 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 S355JR
- 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 S355JR, 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

4 730€



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 120-75 W3

8 877€



3 x 33 kW



3x Ø 280 mm



156 kg



2200 x 750 x 750/1050 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
- Dossieret arrière de 300 mm en acier inoxydable AISI 304 avec 3 robinets pivotants d'eau froide
- Couronne wok en fonte (Ø 280 mm)
- 3 Brûleurs atmosphériques à jet
- 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 (+- 10mm) en acier inoxydable
- Diamètre de poêle wok recommandé entre 355 et 457mm
- Inclus : Wok stand (3 pièces)

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 3 swivel faucets
- Strong cast iron wok ring (Ø 280 mm)
- Powerful atmospheric wok jet burner
- 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 (+-10 mm) stainless steel legs
- Suitable for wok pan sizes diameter 355 and 457 mm
- Included : Wok stand (3 pieces)

CE

NGK 40-90 W1

4 274€



1 x 33 kW



1x Ø 280 mm



64 kg



700 x 900 x 750/1050 mm



I

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
- Couronne wok en fonte (Ø 280 mm)
- Brûleur atmosphérique à jet
- 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 (+/- 10mm) en acier inoxydable
- Diamètre de poêle wok recommandé entre 355 et 457mm
- Inclus : Wok stand (1 pièce)

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
- 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 (+/-10 mm) stainless steel legs
- Suitable for wok pan sizes diameter 355 and 457 mm
- Included : Wok stand (1 piece)

CE

NGK 40-90 W1S1

5 720€



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



1x Ø 280 mm - Wok
1x Ø 280 mm - Soup



190 kg



900 x 900 x 750/1050 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 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 (+/- 10mm) en acier inoxydable
- Diamètre de poêle wok recommandé entre 355 et 457mm
- Inclus : Wok stand (1 pièce)

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 (+/-10 mm) stainless steel legs
- Suitable for wok pan sizes diameter 355 and 457 mm
- Included : Wok stand (1 piece)

CE

NGK 80-90 W2S1

9 123€



LNG: 2 x 33 kW + 1 x 13 kW
LPG: 1 x 33 kW + 1 x 11.5 kW



2x Ø 280 mm - Wok
1 x Ø 280 mm - Soup



224 kg



1300 x 900 x 750/1050 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 300 mm en acier inoxydable AISI 304 avec 2 robinets pivotants d'eau froide
- Couronne wok en fonte (Ø 280 mm)
- 2 Brûleurs atmosphériques à jet
- 2 Brûleurs 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 (+/- 10mm) en acier inoxydable
- Diamètre de poêle wok recommandé entre 355 et 457mm
- Inclus : Wok stand (2 pièces)

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 2 swivel faucets
- Strong cast iron wok ring (Ø 280 mm)
- 2 Powerful atmospheric wok jet burner
- 2 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 (+/-10 mm) stainless steel legs
- Suitable for wok pan sizes diameter 355 and 457 mm
- Included : Wok stand (2 pieces)

CE

NGK 80-90 W2S2

10 230€



LNG: 2 x 33 kW + 2 x 13 kW
LPG: 2 x 33 kW + 2 x 11.5 kW



2x Ø 280 mm - Wok
2 x Ø 280 mm - Soup



258 kg



900 x 900 x 750/1050 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 300 mm en acier inoxydable AISI 304 avec 2 robinets pivotants d'eau froide
- Couronne wok en fonte (Ø 280 mm)
- 2 Brûleurs atmosphériques à jet
- 2 Brûleurs 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 (+/- 10mm) en acier inoxydable
- Diamètre de poêle wok recommandé entre 355 et 457mm
- Inclus : Wok stand (2 pièces)

EN Main Features

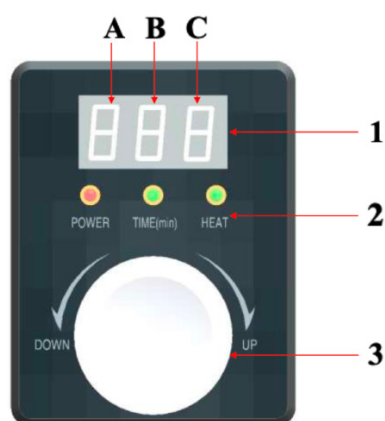
- Execution of stainless steel AISI 430
- Reinforced top panel (3.2 mm) in stainless steel AISI 304
- Front and side panels made of stainless steel AISI 304
- Splashback of 300 mm made of stainless steel AISI 304 with water supply and 2 swivel faucets
- Strong cast iron wok ring (Ø 280 mm)
- 2 Powerful atmospheric wok jet burner
- 2 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 (+/-10 mm) stainless steel legs
- Suitable for wok pan sizes diameter 355 and 457 mm
- Inclus : Wok stand (2 pieces)



Wok 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

1 820€



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



NEWI 7-75

5 085€



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



I

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
- Dosseret 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 430
- 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

7 265€



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



||

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



NEWI 8-90 W1

9 675€



VIGOR TOP



ANTI-SCRATCH



15 kW
380V / 3 PNE / 50-60 Hz



Ø 400 mm



68 kg



800 x 900 x 750/1200 mm



I

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
- Dossieret arrière de 450 mm de hauteur en acier inoxydable AISI 304 avec robinet pivotant d'eau froide
- Vitre wok de diamètre Ø 400 mm résistante aux impacts
- Anneau de protection de la vitre induction en acier inoxydable
- Puissance haut rendement de 15 kW.
- Thermostat coulissant de 5 niveaux pour le réglage de la puissance.
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe
- Rigole d'évacuation à l'avant de l'appareil avec filtre amovible
- Pieds réglables en hauteur (+/- 10mm) en acier inoxydable
- Inclus : Wok Stand (1 pièce), support Louche/ basket (1 pièce), Poêle double anses de diamètre 500 mm à utiliser impérativement pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil

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 450 mm made of stainless steel AISI 304 with water supply and swivel faucet
- Impact resistant glass ceramic wok bowl with Ø 400 mm
- Stainless steel wok ring to protect the induction glass
- High efficient, energy saving induction coil 15 kW
- Five level power adjustment with power selection slider
- 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 (+/-10 mm) stainless steel legs
- Included : Wok Stand (1 piece), Ladle/ basket Holder (1 piece), Double ear wok pan diameter 500 mm to used absolutely for ensure proper using of the unit



NEWI 11-90 W1N1

9 975€



VIGOR TOP



ANTI-SCRATCH



15 kW
380V / 3 PNE / 50-60 Hz



Ø 400 mm



98 kg



1100 x 900 x 750/1200 mm



I

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
- Dossieret arrière de 450 mm de hauteur en acier inoxydable AISI 304 avec robinet pivotant d'eau froide
- Vitre wok de diamètre Ø 400 mm résistante aux impacts
- Anneau de protection de la vitre induction en acier inoxydable
- Puissance haut rendement de 15 kW.
- Thermostat coulissant de 5 niveaux pour le réglage de la puissance.
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe
- Recipient neutre de 9 litres en acier Inoxydable
- Rigole d'évacuation à l'avant de l'appareil avec filtre amovible
- Pieds réglables en hauteur (+- 10mm) en acier inoxydable
- Inclus : Wok Stand (1 piece), support Louche/ basket (1 piece), Poêle double anses de diamètre 500 mm à utiliser impérativement pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil

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 450 mm made of stainless steel AISI 304 with water supply and swivel faucet
- Impact resistant glass ceramic wok bowl with Ø 400 mm
- Stainless steel wok ring to protect the induction glass
- High efficient, energy saving induction coil 15 kW
- Five level power adjustment with power selection slider
- LED display to indicate the selected power level and the operation modes
- Stainless steel neutral pot of 9 liters
- Drain channel with removable strainer in the front for easy operation
- Height adjustable (+-10 mm) stainless steel legs
- Included : Wok Stand (1 piece), Ladle/ basket Holder (1 piece), Double ear wok pan diameter 500 mm to used absolutly for ensure proper using of the unit



NEWI 11-90 W1S1

10 275€



VIGOR TOP



ANTI-SCRATCH



1 x 15 kW + 1 x 1.5 kW
380V / 3 PNE / 50-60 Hz



Ø 400 mm



98 kg



1100 x 900 x 750/1200 mm



II

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
- Dossieret arrière de 450 mm de hauteur en acier inoxydable AISI 304 avec robinet pivotant d'eau froide
- Vitre wok de diamètre Ø 400 mm résistante aux impacts
- Anneau de protection de la vitre induction en acier inoxydable
- Puissance haut rendement de 15 kW.
- Thermostat coulissant de 5 niveaux pour le réglage de la puissance.
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe
- Recipient chauffant 1.5kW de 9 litres en acier Inoxydable
- Rigole d'évacuation à l'avant de l'appareil avec filtre amovible
- Pieds réglables en hauteur (+/- 10mm) en acier inoxydable
- Inclus : Wok Stand (1 pièce), support Louche/ basket (1 pièce), Poêle double anses de diamètre 500 mm à utiliser impérativement pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil

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 450 mm made of stainless steel AISI 304 with water supply and swivel faucet
- Impact resistant glass ceramic wok bowl with Ø 400 mm
- Stainless steel wok ring to protect the induction glass
- High efficient, energy saving induction coil 15 kW
- Five level power adjustment with power selection slider
- LED display to indicate the selected power level and the operation modes
- Stainless steel heating pot 1.5kW of 9 liters
- Drain channel with removable strainer in the front for easy operation
- Height adjustable (+/-10 mm) stainless steel legs
- Included : Wok Stand (1 piece), Ladle/ basket Holder (1 piece), Double ear wok pan diameter 500 mm to used absolutely for ensure proper using of the unit



NEWI 15-90 W2

16 875€



VIGOR TOP



ANTI-SCRATCH



2 x 15 kW
380V / 3 PNE / 50-60 Hz



2 x Ø 400 mm



136 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 430
- Dossieret arrière de 450 mm de hauteur en acier inoxydable AISI 304 avec robinet pivotant d'eau froide
- Vitre wok de diamètre Ø 400 mm résistante aux impacts
- Anneau de protection de la vitre induction en acier inoxydable
- Puissance haut rendement de 15 kW.
- Thermostat coulissant de 5 niveaux pour le réglage de la puissance.
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe
- Rigole d'évacuation à l'avant de l'appareil avec filtre amovible
- Pieds réglables en hauteur (+/- 10mm) en acier inoxydable
- Inclus : Wok Stand (2 pièces), support Louche/ basket (2 pièces), 2 Poêles double anses de diamètre 500 mm à utiliser impérativement pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil

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 430
- Splashback of 450 mm made of stainless steel AISI 304 with water supply and swivel faucet
- Impact resistant glass ceramic wok bowl with Ø 400 mm
- Stainless steel wok ring to protect the induction glass
- High efficient, energy saving induction coil 15 kW
- Five level power adjustment with power selection slider
- 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 (+/- 10 mm) stainless steel legs
- Included : Wok Stand (2 pieces), Ladle/ basket Holder (2 pieces), 2 Double ear wok pans diameter 500 mm to used absolutely for ensure proper using of the unit

CE

NEWI 16-90 W2N1

17 175€



VIGOR TOP



ANTI-SCRATCH



2 x 15 kW
380V / 3 PNE / 50-60 Hz



2 x Ø 400 mm



157 kg



1600 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 430
- Dossieret arrière de 450 mm de hauteur en acier inoxydable AISI 304 avec 2 robinets pivotants d'eau froide
- Vitre wok de diamètre Ø 400 mm résistante aux impacts
- Anneau de protection de la vitre induction en acier inoxydable
- Puissance haut rendement de 15 kW.
- Thermostat coulissant de 5 niveaux pour le réglage de la puissance.
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe
- Recipient neutre de 9 litres en acier Inoxydable
- Rigole d'évacuation à l'avant de l'appareil avec filtre amovible
- Pieds réglables en hauteur (+- 10mm) en acier inoxydable
- Inclus : Wok Stand (1 pièce), support Louche/ basket (1 pièce), 2 Poêles double anses de diamètre 500 mm à utiliser impérativement pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil

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 450 mm made of stainless steel AISI 304 with water supply and 2 swivel faucets
- Impact resistant glass ceramic wok bowl with Ø 400 mm
- Stainless steel wok ring to protect the induction glass
- High efficient, energy saving induction coil 15 kW
- Five level power adjustment with power selection slider
- LED display to indicate the selected power level and the operation modes
- Stainless steel neutral pot of 9 liters
- Drain channel with removable strainer in the front for easy operation
- Height adjustable (+-10 mm) stainless steel legs
- Included : Wok Stand (1 piece), Ladle/ basket Holder (1 piece), 2 Double ear wok pan diameter 500 mm to used absolutely for ensure proper using of the unit



NEWI 16-90 W2S1

17 475€



VIGOR TOP



ANTI-SCRATCH



2 x 15 kW + 1 x 1.5 kW
380V / 3 PNE / 50-60 Hz



2 x Ø 400 mm



157 kg



1600 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 430
- Dossieret arrière de 450 mm de hauteur en acier inoxydable AISI 304 avec 2 robinets pivotants d'eau froide
- Vitre wok de diamètre Ø 400 mm résistante aux impacts
- Anneau de protection de la vitre induction en acier inoxydable
- Puissance haut rendement de 15 kW.
- Thermostat coulissant de 5 niveaux pour le réglage de la puissance.
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe
- Recipient chauffant 1.5kW de 9 litres en acier Inoxydable
- Rigole d'évacuation à l'avant de l'appareil avec filtre amovible
- Pieds réglables en hauteur (+- 10mm) en acier inoxydable
- Inclus : Wok Stand (1 piece), support Louche/ basket (1 piece), 2 Poêles double anses de diamètre 500 mm à utiliser impérativement pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil

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 450 mm made of stainless steel AISI 304 with water supply and 2 swivel faucets
- Impact resistant glass ceramic wok bowl with Ø 400 mm
- Stainless steel wok ring to protect the induction glass
- High efficient, energy saving induction coil 15 kW
- Five level power adjustment with power selection slider
- LED display to indicate the selected power level and the operation modes
- Stainless steel heating pot 1.5kW of 9 liters
- Drain channel with removable strainer in the front for easy operation
- Height adjustable (+-10 mm) stainless steel legs
- Included : Wok Stand (1 piece), Ladle/ basket Holder (1 piece), 2 Double ear wok pan diameter 500 mm to used absolutely for ensure proper using of the unit



NEWI 22-90 W2N2

17 775€



VIGOR TOP



ANTI-SCRATCH



2 x 15 kW
380V / 3 PNE / 50-60 Hz



2 x Ø 400 mm



177 kg



2200 x 900 x 750/1200 mm



II

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
- Dosseret arrière de 450 mm de hauteur en acier inoxydable AISI 304 avec 2 robinets pivotants d'eau froide
- Vitre wok de diamètre Ø 400 mm résistante aux impacts
- Anneau de protection de la vitre induction en acier inoxydable
- Puissance haut rendement de 15 kW.
- Thermostat coulissant de 5 niveaux pour le réglage de la puissance.
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe
- 2 Recipients neutres 1.5kW de 9 litres en acier Inoxydable
- Rigole d'évacuation à l'avant de l'appareil avec filtre amovible
- Pieds réglables en hauteur (+- 10mm) en acier inoxydable
- Inclus : Wok Stand (1 piece), support Louche/ basket (1 piece), 2 Poêles double anses de diamètre 500 mm à utiliser impérativement pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil

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 450 mm made of stainless steel AISI 304 with water supply and 2 swivel faucets
- Impact resistant glass ceramic wok bowl with Ø 400 mm
- Stainless steel wok ring to protect the induction glass
- High efficient, energy saving induction coil 15 kW
- Five level power adjustment with power selection slider
- LED display to indicate the selected power level and the operation modes
- 2 Stainless steel neutral pots 1.5kW of 9 liters
- Drain channel with removable strainer in the front for easy operation
- Height adjustable (+-10 mm) stainless steel legs
- Included : Wok Stand (1 piece), Ladle/ basket Holder (1 piece), 2 Double ear wok pan diameter 500 mm to used absolutly for ensure proper using of the unit

CE

NEWI 22-90 W2S2

18 375€



VIGOR TOP



ANTI-SCRATCH



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



2 x Ø 400 mm



177 kg



2200 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 430
- Dossieret arrière de 450 mm de hauteur en acier inoxydable AISI 304 avec 2 robinets pivotants d'eau froide
- Vitre wok de diamètre Ø 400 mm résistante aux impacts
- Anneau de protection de la vitre induction en acier inoxydable
- Puissance haut rendement de 15 kW.
- Thermostat coulissant de 5 niveaux pour le réglage de la puissance.
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe
- 2 Recipients chauffants de 1.5kW de 9 litres en acier inoxydable
- Rigole d'évacuation à l'avant de l'appareil avec filtre amovible
- Pieds réglables en hauteur (+- 10mm) en acier inoxydable
- Inclus : Wok Stand (1 pièce), support Louche/ basket (1 pièce), 2 Poêles double anses de diamètre 500 mm à utiliser impérativement pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil

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 450 mm made of stainless steel AISI 304 with water supply and 2 swivel faucets
- Impact resistant glass ceramic wok bowl with Ø 400 mm
- Stainless steel wok ring to protect the induction glass
- High efficient, energy saving induction coil 15 kW
- Five level power adjustment with power selection slider
- LED display to indicate the selected power level and the operation modes
- 2 Stainless steel heating pots 1.5kW of 9 liters
- Drain channel with removable strainer in the front for easy operation
- Height adjustable (+-10 mm) stainless steel legs
- Included : Wok Stand (1 piece), Ladle/ basket Holder (1 piece), 2 Double ear wok pan diameter 500 mm to used absolutely for ensure proper using of the unit



NEWI 24-90 W3

24 675€



VIGOR TOP



ANTI-SCRATCH



3 x 15 kW
380V / 3 PNE / 50-60 Hz



3 x Ø 400 mm



195 kg



2400 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
- Dossieret arrière de 450 mm de hauteur en acier inoxydable AISI 304 avec 2 robinets pivotants d'eau froide
- Vitre wok de diamètre Ø 400 mm résistante aux impacts
- Anneau de protection de la vitre induction en acier inoxydable
- Puissance haut rendement de 15 kW.
- Thermostat coulissant de 5 niveaux pour le réglage de la puissance.
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe
- Rigole d'évacuation à l'avant de l'appareil avec filtre amovible
- Pieds réglables en hauteur (+- 10mm) en acier inoxydable
- Inclus : Wok Stand (2 pieces), support Louche/ basket (2 pieces), 3 Poêles double anses de diamètre 500 mm à utiliser impérativement pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil

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 450 mm made of stainless steel AISI 304 with water supply and 2 swivel faucets
- Impact resistant glass ceramic wok bowl with Ø 400 mm
- Stainless steel wok ring to protect the induction glass
- High efficient, energy saving induction coil 15 kW
- Five level power adjustment with power selection slider
- 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 (+-10 mm) stainless steel legs
- Included : Wok Stand (3 pieces), Ladle/ basket Holder (2 pieces), 3 Double ear wok pan diameter 500 mm to used absolutely for ensure proper using of the unit



Stock pot Induction

Réchaud induction



NEFI 35 JK

1 475€



VIGOR TOP



ANTI-SCRATCH

3.5 kW
230V, 1NPE AC /50-60Hz

350x350 mm



14 kg



400 x 455 x 238 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
- Vitre en verre trempé de 6mm d'épaisseur
- Générateur refroidi par système de filtration situé en dessous.
- Protection contre la surchauffe
- Certifié protection à l'eau IPX4
- Diamètre de l'induction Ø 164mm
- Poêle Ø18cm minimum nécessaire pour le bon fonctionnement
- Inclus: Cable électrique H07RC-F (3x2.5mm)

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
- Thickness 6mm of tempered glass
- Induction generator is cooled with the filter system underneath
- Thermal-cut off when overheated
- IPX4 water protection level
- Induction coil with Ø 164 mm
- Minimum pan detection of 18 cm diameter
- Included : Power cable H07RC-F (3x2.5mm)



NETL 7-75

7 950€



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





NEDS 4-60 AM

3 205€



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



310 x 510 mm



5 L



380 x 600 x 260 mm



1



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**



NEDS 26

5 715€



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 Ø140 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 Ø 140 mm
- A water softener is required to use this unit

**NEDS 6-75****5 965€**

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
- Dosseret 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 dosseret.
- 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 backsplash.
- A water softener is required to use this unit

CE

NESC 12 GN

9 200€



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**

STEAMER - CUISEUR VAPEUR

CE

NESB 15-90

17 735€



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**



Grill Charcoal

CE

ECG 6-60

1 745€



600 x 600 x 850/1020mm



490 x 385 mm



70 kg

FR Caractéristiques principales

- Construction tout en acier inoxydable AISI 430 haute qualité
- Dossieret soudé sur les 3 côtés de l'appareil
- Qualité de cuisson supérieure
- Cuisson par charbon de bois
- Ne nécessite aucune alimentation gaz ou électrique
- Grille barbecue fournie pour la grillade des viandes et poissons
- Grille ronde et grillagée fournie pour griller viandes et légumes
- Pieds carrés ajustables en hauteur
- Etagère basse robuste
- Tiroir de récupération des graisses et des cendres

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Includes welded splashback on the left, right, and rear sides.
- High-grade stainless steel grills for superior grilling results.
- Cooking by charcoal
- Not needed gas and electric alimentation
- Barbecue grill include for meats and fish cooking
- Round and wire mesh grill, suitable for grilling meat and vegetables.
- Equipped with square-pipe legs with height adjustable
- Solid undershelf.
- Drain for oil and dirt collection drawer.

CE

ECG 8-75

2 975€



800 x 750 x 850/1020 mm



1500 x 550 mm



75 kg

FR Caractéristiques principales

- Construction tout en acier inoxydable AISI 430 haute qualité
- Dosseret soudé sur les 3 côtés de l'appareil
- Qualité de cuisson supérieure
- Cuisson par charbon de bois
- Ne nécessite aucune alimentation gaz ou électrique
- Grille barbecue fournie pour la grillade des viandes et poissons
- Grille ronde et grillagée fournie pour griller viandes et légumes
- Pieds carrés ajustables en hauteur
- Étagère basse robuste
- Tiroir de récupération des graisses et des cendres

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430
- Includes welded splashback on the left, right, and rear sides.
- High-grade stainless steel grills for superior grilling results.
- Cooking by charcoal
- Not needed gas and electric alimentation
- Barbecue grill include for meats and fish cooking
- Round and wire mesh grill, suitable for grilling meat and vegetables.
- Equipped with square-pipe legs with height adjustable
- Solid undershelf.
- Drain for oil and dirt collection drawer.



NCMG 12-75 W2

11 295€

Avantage

Cet appareil est très polyvalent. Il peut être aussi utilisé en Robata Grill : Un style de cuisson répandu au Japon consistant à faire cuire lentement les brochettes de légumes, viandes et poissons face aux convives, pour un rendu très savoureux.

Advantage

This unit is very polyvalent. He can be use in Robata Grill : A cooking mod spread in Japan which consists of cook slowly skewers of vegetables, meats and fishes in front of public for a result very tasty.



0.12kW (Ventilateur/Blower)
230V / 1NPE AC / 50-60 Hz



1500 x 550 mm



215 kg



1200 x 750/932 x 850/1605 mm

FR Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable AISI 430 haute qualité
- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1.5mm
- Cuisson par charbon de bois
- Chambre isolée pour laisser couler les cendres et résidus
- Chambre renforcée par pierre réfractaire pour contenir les braises
- Système de ventilation intégré optimisant la formation des braises
- Support inférieur des braises par grilles en fonte
- Deux grilles en inox polyvalentes: Barbecue/Robata/Yakitori
- Grilles de cuisson ajustables en hauteur par manivelles
- Grille supérieure de cuisson/maintien amovible
- Support avancé pour intégrer des bacs GN 1/4-100
- Placard de rangement avec fermeture par deux portes battantes
- Récupération des cendres par deux tiroirs inférieurs amovibles
- Pieds réglables en hauteur (+/- 25mm) en acier inoxydable
- Inclus : 4 bacs GN 1/4-100

EN Main Features

- Execution of stainless steel AISI 430 high quality
- Stainless steel top panel (1.5 mm) in AISI 304
- Cooking by charcoal
- Castable insulated chamber for dust and waster collection
- Reinforced chamber by refractory stone for contain the embers
- Blower system which streamlines the formation of the embers
- Embers lower support by cast iron griddles
- Polyvalent stainless steel BBQ/Yakitori/Robata grills
- Grill griddles with height adjustable by handle
- Cooking/keep warm upper griddle removable
- Condiment rack in front for GN-containers 1/4-100
- Base cabinets with closure by two swing doors.
- Dust and waste collection by two removable drawers
- Tubular, height adjustable (±25 mm) stainless steel legs
- Included: 4 GN-containers 1/4-100

Gourmet Station





NKBL 135-75

Tarif sur demande / Price on request



Général



1350 x 750 x 850/1050 mm



205 kg

Pasta Cooker - Cuiser 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)
- Cuiser 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



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

SOUP WARMER - CUISEUR A SOUPE

CE

NESW 4-75

4 285€



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



310 x 510 mm



25 L



584 x 750 x 850/1050 mm



1



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 back splash, 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)



EUROPE

SA BDS NV - NAYATI EUROPE

Boulevard de la Technicité, 3

7110 La Louvière - Belgium

Phone : +32 (0) 2 358 48 92

Email: 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

Email: info@nayati.fr

www.nayati.eu

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