

Nayati

Total Food Service Solutions

Catalogue 2017

Teppanyaki

Wok

Chinese Pro



www.nayati.eu

NETY **ELECTRO**



NETY 3.75-50



NETY 5.8-50



NETY 9-50

- Modèle de table ou encastrable / Table or drop in model / Tischmodell oder zum einbauen

- Pare graisse inclus / Fat splash protection included / Spritzschutz dreiseitig

- Nettoyage eau ou glaçons / Water or ice cubes cleaning / Reinigung mit Wasser oder Eiswürfel



- Construction en acier inoxydable SUS 304
- Plaque de cuisson de 16 mm d'épaisseur en acier inoxydable SUS 420
- Gouttière périphérique
- Trou d'évacuation et tiroir de récupération des résidus de cuisson
- Pare graisse 3 côtés inclus et aisément amovible
- Thermostat réglable de 50° à 250°C
- Températures de cuisson préconisées: poisson: 160°/180°C - viande: 190°/230°C max
- Pieds réglables

- Execution in stainless steel SUS 304
- Griddle plate made out of stainless steel SUS 420, thickness 16 mm
- Groove around the griddle plate
- Waste hole with collection drawer
- Splash back on three sides included and easily removable
- Stepless temperature setting between 50°-250°C
- Advised temperature: fish 160°/180°C meat 190°/230°C
- Adjustable feet

- Ausführung komplett in Edelstahl 18/10
- Bratfläche aus rostfreiem Stahl SUS 420 - 16 mm stark
- Rundumlaufende Fettauffangrinne mit Abwuschschacht und Resten - Schublade
- Spritzschutz dreiseitig
- Thermostat regelbar von 50° - 250° C
- Empfohlene Brattemperaturen: Fisch: 160/180°C Fleisch: 190°/230° C max.
- Höhenverstellbare Füße

NETY CART

ELECTRO








NETY 10-60

- Construction en acier inoxydable SUS 304
- Plaque de cuisson de 16 mm d'épaisseur en acier inoxydable SUS 420 avec gouttière périphérique
- Trou d'évacuation avec bac GN pour la récupération des résidus de cuisson
- Pare graisse 3 côtés inclus et aisément amovible
- Thermostat réglable de 50° à 250°C
- Températures de cuisson préconisées: poisson: 160°/180°C - viande: 190°/230°C max
- Chariot avec 4 roues, dont 2 avec freins, un tiroir, une étagère basse et un porte-bouteille

- Execution in stainless steel SUS 304
- Griddle plate made out of stainless steel SUS 420, thickness 16mm
- Groove around the griddle plate
- Waste hole complete with food pan GN
- Splash back on three sides removable
- Stepless temperature setting between 50°-250°C
- Advised temperature: fish 160°/180°C meat 190°/230°C
- Service trolley with 4 castors, 2 with brake, executed with drawer, shelf and bottle storage

- Ausführung komplett in Edelstahl 18/10
- Bratfläche aus rostfreiem Stahl SUS 420 - 16 mm stark
- Rundumlaufende Fettauffangrinne mit Abwortschacht und Resten - Schublade
- Spritzschutz dreiseitig
- Thermostat regelbar von 50° - 250° C
- Empfohlene Brattemperaturen: Fisch: 160/180°C, Fleisch: 190°/230° C max.
- Höhenverstellbare Füße

| Modèle / Model / Modell | NETY 3.75-50 | NETY 5.8-50 | NETY 9-50 | NETY 10-60 |
|---|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Zones de chauffe Heating zone Heizzonen  | I | II | II | II |
| Dimensions: L x P x H Dimension: W x D x H Masse: L x T x H  | 375 x 500 x 180 mm | 580 x 500 x 180 mm | 900 x 500 x 180 mm | 1000 x 600 x 850 mm |
| Puissance Electrique Electric Power Elektro Anschlusswert  | 2.4 kW 1N AC 230V 50/60 Hz | 6.3 kW 3N AC 400V 50/60 Hz | 10 kW 3N AC 400V 50/60 Hz | 3.3 kW 1N AC 230V 50-60 Hz |
| Température Temperature Temperatur  | 50° - 250°C | | | |
| Prix / Price / Preis  | 3.430 € | 4.420 € | 5.445 € | 3.525 € |

TEPPAN

ELECTRO



TP 12/E



TP 15/E

Nettoyage eau ou glaçons / Water or ice cubes cleaning / / Reinigung mit Wasser oder Eiswürfel



- Construction en acier inoxydable SUS 304
- Plaque de cuisson de 20 mm d'épaisseur en acier spécial traité haute température FE 510
- Plaque de cuisson avec trou d'évacuation
- Bac GN pour la récupération des résidus de cuisson pour le modèle avec soubassement
- Tiroir de récupération des résidus de cuisson pour le modèle portable
- 2 ou 3 zones de chauffe allant de 50° à 250°C
- Températures de cuisson préconisées: poisson: 160°/180°C - viande: 190°/230°C max
- Soubassement avec portes coulissantes ou modèle portable
- Barre de protection à l'avant pour une sécurité maximale
- Finition élégante pour la cuisine spectacle

- Execution in stainless steel SUS 304
- Griddle plate made out of mild steel FE 510, thickness 20mm
- Big waste hole complete with food pan GN for model with cabinet and drawer for portable model
- 2 or 3 heating zones, individual controlled between 50° and 250°C
- Advised temperature: fish 160°/180°C meat 190°/230°C
- Cabinet with sliding doors or portable model
- Equipped with hand rail on chef side
- Excellent completion for show cooking

- Stand- oder Aufschichgeräte sind komplett aus Edelstahl 18/10 hergestellt und rundum 10 mm isoliert
- Die Bratfläche ist aus gehärtetem, eingebranntem und polierten 20 mm starkem Stahl (DIN-17100/FE510) hergestellt.
- Allfällige Brat- und Speisereste lassen sich einfach durch einen grossen Abwurfschacht in der darunter liegenden Resten - Schublade entsorgen
- Mit 2 oder 3 Bratzonen versehen
- Kochseitig mit Kochherdstangenverbreiterung

TEPPAN PORTABLE











ELECTRO



TP 12/E P



TP 15/E P

| Modèle / Model / Modell | TP 12/E | TP 12/EP | TP 15/E | TP 15/EP |
|---|--|--|---|---|
| Zones de chauffe Heating zone Heizzonen |  II |  II |  III |  III |
| |  6/8 | 6/8 | 8/10 | 8/10 |
| Dimensions: L x P x H Dimension: W x D x H Masse: L x T x H |  1200 x 770 x 850 mm | 1200 x 770 x 450 mm | 1440 x 770 x 850 mm | 1440x 770 x 450 mm |
| Surface de cuisson Cooking surface Bratfläche |  960 x 550 mm | 960 x 550 mm | 1200 x 550 mm | 1200 x 550 mm |
| Puissance Electrique Electric Power Elektro Anschlusswert |  11.7 kW 3N AC 400V 50-60 Hz | 11.7 kW 3N AC 400V 50-60 Hz | 14.3 kW 3N AC 400V 50-60 Hz | 14.3 kW 3N AC 400V 50-60 Hz |
| Température Temperature Temperatur |  50° - 250°C | | | |
| Prix / Price / Preis |  6.510 € | 4.995 € | 7.445 € | 5.725 € |

JUMBO

GAZ/GAS



TP 12/JG



TP 15/JG

Nettoyage eau ou glaçons / Water or ice cubes cleaning / Reinigung mit wasser oder eiswürfel



- Construction en acier inoxydable SUS 304
- Plaque de cuisson de 20 mm d'épaisseur en acier spécial traité haute température FE 510
- Plaque de cuisson avec trou d'évacuation
- Bac GN pour la récupération des résidus de cuisson pour le modèle avec soubassement
- Tiroir de récupération des résidus de cuisson pour le modèle portable
- Robinet gaz intégré avec veilleuse et thermocouple de sécurité
- Evacuation des gaz brûlés sur 3 côtés
- Températures de cuisson préconisées: poisson: 160°/180°C - viande: 190°/230°C max
- Soubassement avec portes coulissantes ou modèle portable
- Barre de protection à l'avant pour une sécurité maximale
- Finition élégante pour la cuisine spectacle

- Execution in stainless steel SUS 304
- Griddle plate made out of mild steel FE 510, thickness 20mm
- Big waste hole complete with food pan GN for model with cabinet and drawer for portable model
- Gas valve integrated with security pilot flame
- On three sides chimney with holes for gas evacuation
- Advised temperature: fish 160°/180°C meat 190°/230°C
- Cabinet with sliding doors or portable model
- Equipped with hand rail on chef side
- Excellent completion for show cooking

- Stand- oder Aufschichgeräte sind komplett aus Edelstahl 18/10 hergestellt und rundum 10 mm isoliert
- Die Bratfläche ist aus gehärtetem, eingebranntem und polierten 20 mm starkem Stahl (DIN-17100/FE510) hergestellt.
- Allfällige Brat- und Speisereste lassen sich einfach durch den grossen Abwurfschacht in der darunter liegende Resten - Schublade entsorgen
- Mit 2 oder 3 starken Gasbrennern, die Gasventile sind mit einer zündgesicherten Wachflamme (Pilotflamme) sowie einem integrierten Gas - Absperrhahn versehen
- Dies gilt ebenso für den dreiseitigen, gelochten Abgaskanal, der über der Bratplatte eingehängt ist
- Kochseitig mit Kochherdstangenverbreiterung

JUMBO PORTABLE

GAZ/GAS



TP 12/JGP



TP 15/JGP

| Modèle / Model / Modell | TP 12/JG | TP 12/JGP | TP 15/JG | TP 15/JGP | TP 18/JG |
|---|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| Zones de chauffe Heating zones Heizzonen | II | II | III | III | III |
| | 6/8 | 6/8 | 8/10 | 8/10 | 10/12 |
| Dimensions: L x P x H Dimension: W x D x H Masse: L x T x H | 1200 x 770 x 850 mm | 1200 x 770 x 450 mm | 1440 x 770 x 850 mm | 1440x 770 x 450 mm | 1740 x 770 x 850 mm |
| Surface de cuisson Cooking surface Bratfläche | 910 x 550 mm | 910 x 550 mm | 1200 x 550 mm | 1200 x 550 mm | 1500 x 550 mm |
| Puissance Gaz Gas Power Nennwärmebelastung | 2 x 7 kW = 14 kW | 2 x 7 kW = 14 kW | 3 x 7 kW = 21 kW | 3 x 7 kW = 21 kW | 3 x 7 kW = 21 kW |
| Température Temperature Temperatur | 50° - 250°C | | | | |
| Prix / Price / Preis | 5.700 € | 4.180 € | 6.510 € | 4.765 € | 8.605 € |

TABLE WOK

GAZ/GAS



NGWT 3-55/SN



NGWT 7-55/SN

- Construction en acier inoxydable SUS 304
- Support en fonte Ø 280 mm et wokring en acier inoxydable
- Adapté pour tous les types de récipients
- 1 ou 2 brûleurs en fonte de Ø 180mm
- Robinet de gaz avec veilleuse et thermocouple de sécurité
- Nettoyage-démontage aisé du brûleur sans outils
- Tiroir de récupération des résidus de cuisson intégré
- Wokring amovible
- Allumage manuel
- Pieds réglables

- Execution in stainless steel SUS 304
- Strong cast iron potholder Ø 280/20mm and removable wokring
- This combination enables the use of all common european pans
- Flame out of 1 or 2 round burners Ø 180mm
- Gas valve with safety pilot flame
- Simple cleaning of appliance and burner without the use of tools
- Integrated waste collection drawer
- Removable wokring
- Manual ignition
- Adjustable feet

- Ausführung komplett in Edelstahl 18/10.
- Auftischeinheit mit 1 bis 2 Kochstellen ausgestattet mit sternförmigem Topfträger aus Guss Ø 280 / 20 mm und abnehmbarem Wok - Ringaufsatz
- Diese Kombination ermöglicht es, mit Wok- oder mit allen marktüblichen, europäischen Pfannen zu arbeiten.
- Ausgestattet mit leistungsstarkem Rundkreis – Schlitzbrenner Ø 180 mm
- Die Komponenten lassen sich ohne Werkzeug einfach für eine optimale Reinigung demontieren
- Gasventil - zündgesicherte Wachflamme (Pilotflamme)
- Einheit auf verstellbaren Füßen




| Modèle / Model / Modell | | NGWT 3-55/SN | NGWT 7-55/SN |
|---|---|---------------------------|--------------------------|
| Dimensions: L x P x H Dimension: W x D x H Masse: L x T x H |  | 400 x 600 x 300 mm | 800 x 600 x 300 mm |
| Puissance Gaz Gas Power Nennwärmebelastung |  | LPG: 11.5 kW (LNG: 13 kW) | LPG: 23 kW LNG: 26 kW |
| Prix / Price / Preis |  | 1.085 € | 1.810 € |

TABLE WOK

GAZ/GAS






NGTL 6-65

- Construction en acier inoxydable SUS 304
- Wokring en fonte Ø 280 mm
- Le design spécial des 3 pipes brûleurs assure une meilleure performance avec une consommation de gaz plus faible
- Robinet de gaz avec veilleuse et thermocouple de sécurité
- Nettoyage-démontage aisé du brûleur sans outils
- Tiroir de récupération des résidus de cuisson
- Allumage manuel
- Pieds réglables

- Execution in stainless steel SUS 304
- Strong cast iron wok dome Ø 280 mm
- The special design of the 3 pipe burners ensures a higher performance and efficiency with less gas consumption
- Gas valve with safety pilot flame
- Burners easily dismountable without tools (allowing easy cleaning)
- Integrated waste drawer
- Manual ignition
- Adjustable feet

- Ausführung komplett in Edelstahl 18/10
- Leistungsstarker Auftisch – Wok Ø 280 mm
- Extrem stabiler Guss – Wok – Aufsatz mit Innendurchmesser 280 mm ermöglicht es, mit jeder marktüblichen China – Wok - Pfanne zu arbeiten
- Die Wok - Flamme besteht aus 3 speziell angeordneten Schlitzbrennern
- Optimale und einfache Reinigung ohne Werkzeug
- Gasventil - zündgesicherte Wachflamme (Pilotflamme)
- Höhenverstellbare Füße

| Modèle / Model / Modell | | NGTL 6-65 |
|---|---|--------------------|
| Dimensions: L x P x H Dimension: W x D x H Masse: L x T x H |  | 600 x 650 x 467 mm |
| Puissance Gaz Gas Power Nennwärmebelastung |  | 28 kW |
| Prix / Price / Preis |  | 2.390 € |

WOK SERIE 600 ECO **GAZ/GAS**



NGER 4-60



NGER 9-60



NGER 15-60

- Construction en acier inoxydable SUS 304
- Support en fonte Ø 280 mm et wokring en acier inoxydable amovible
- Dossier de 100 mm
- Adapté pour tous les types de récipients
- Brûleurs en fonte de Ø 180mm
- Robinet de gaz avec veilleuse et thermocouple de sécurité
- Nettoyage-démontage aisé du brûleur sans outils
- Tiroir de récupération des résidus de cuisson intégré
- Pieds réglables

- Execution in stainless steel SUS 304
- Strong cast iron Ø 280 mm and removable wokring
- Top with splash back of 100 mm
- This combination enables the use of all common european pans
- Flame out of round burners Ø 180mm
- Gas valve with pilot flame
- Simple cleaning of appliance and burner without the use of tools
- Integrated waste collection drawer
- Adjustable feet

- Ausführung komplett in Edelstahl 18/10
- Mit 1 bis 3 Kochstellen ausgestattet
- Sternförmiger Topfräger aus Guss Ø 310 mm und abnehmbarem Wok - Ringaufsatz
- Diese Kombination ermöglicht es, mit Wok- oder mit allen marktüblichen, europäischen Pfannen zu arbeiten
- Die Kochstelle besteht aus einem effizienten Rundkreisschlitzbrenner Ø 180mm, (Erdgas 11,5 kW, Propangas 13 kW) und sorgt für eine optimale blaue Flamme
- Gasventil - zündgesicherte Wachflamme (Pilotflamme)
- Einfache Gerät- und Brenner Reinigung ohne Werkzeug
- Unten angebrachte, ausziehbare Schmutz-auf-fangschublade
- Untergestell mit Bodenbord und höhen- verstellbaren Füßen



- Wokring amovible en acier inoxydable
- Removable stainless steel wokring
- Abnehmbarer Wokring



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



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



- Brûleur de 13 kW avec efficacité de 15 kW rehaussé : [optimisation de la flamme bleue, plus d'efficacité pour moins de consommation énergétique](#)
- Burner of 13 kW with efficiency like a 15 kW lifted up [allowing an optimized use of blue flame for more efficiency and less energetic consumption](#)
- Rundkreis brenner mit 13 kW oder 15 kW [sorgt für eine optimale, effiziente, blaue Gasflamme](#)

| Modèle / Model / Modell | | NGER 4-60 | NGER 9-60 | NGER 15-60 |
|---|--|----------------------------|--|--|
| Dimensions: L x P x H Dimension: W x D x H Masse: L x T x H | | 475 x 600 x 850/950 mm | 900 x 600 x 850/950 mm | 1500 x 600 x 850/950 mm |
| Diamètre Wokring Wokring Diameter Wokring durchmesser | | Ø 280 mm | | |
| Puissance Gaz Gas Power Nennwärmelastung | | LPG: 11.5 kW LNG: 13 kW | LPG: 2 x 11.5 kW = 23 kW LNG: 2 x 13 kW = 26 kW | LPG: 3 x 11.5 kW = 34.5 kW LNG: 3 x 13 kW = 39 kW |
| Prix / Price / Preis | | 1.570 € | 2.200 € | 2.940 € |

WOK SERIE 700

GAZ/GAS



NGER 7-70



NGER 13-70



NGER 20-70

- Construction en acier inoxydable SUS 304
- Support en fonte Ø 280 mm et wokring en acier inoxydable amovible
- Dossieret arrière de 300mm avec robinet d'eau froide
- Adapté pour tous les types de récipients
- Brûleurs en fonte de Ø 180mm
- Robinet de gaz avec veilleuse et thermocouple de sécurité
- Nettoyage-démontage aisé du brûleur sans outils
- Système d'injection d'eau rasant permettant le refroidissement et le nettoyage
- Rigole d'évacuation avec bonde de trop plein
- Tiroir de récupération des résidus de cuisson intégré
- Wokring en acier inoxydable amovible
- Pieds réglables

- Execution in stainless steel SUS 304
- Strong cast iron Ø 280/20mm grid and removable wokring
- This combination enables the use of all common european pans
- Flame out from round burners of Ø 180mm
- Gas valve with safety pilot flame
- Simple cleaning of appliance and burner without the use of tools
- Standard executed with a cooling water - overflow system, which flows above the top of the wok in the water drainage
- Drainage executed with strainer
- Cold water supply on back wall with integrated tap in the control panel
- Integrated waste collection drawer
- Adjustable feet

- Ausführung komplett in Edelstahl 18/10
- Serienmässig Kühlwasser - Überflutungsanlage inkl. Ablaufkanal und Auffangsieb
- Je nach Modell 1 oder 2 Wasserhähne an der Rückwand angebracht, die über die Bedienungsblende bedient werden können.
- Die Kochstellen sind mit einem sternförmigen Topfträger aus Guss Ø 280 / 20 mm und abnehmbarem Wok - Ringaufsatz ausgestattet
- Diese Kombination ermöglicht es, mit Wok- oder mit allen marktüblichen, europäischen Pfannen zu arbeiten.
- Die Kochstelle besteht aus einem effizienten Rundkreisschlitzbrenner Ø 180mm, (Erdgas 11,5 kW, Propangas 13 kW)
- Gasventil - zündgesicherte Wachflamme (Pilotflamme)
- Einfache Geräte- und Brenner Reinigung ohne Werkzeug
- Im Unterbau ausziehbare Schmutzauffang-schublade
- Untergestell mit Bodenbord und höhenverstellbaren Füßen



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



- Brûleur de 13 kW avec efficacité de 15 kW rehaussé : **optimisation de la flamme bleue, plus d'efficacité pour moins de consommation énergétique**
- Burner of 13 kW with efficiency like a 15 kW lifted up **allowing an optimized use of blue flame for more efficiency and less energetic consumption**
- Rundkreis brenner mit 13 kW oder 15 kW **sorgt für eine optimale, effiziente, blaue Gasflamme**



- Wokring amovible en acier inoxydable
- Removable stainless steel wokring
- Abnehmbarer Wokring



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

| Modèle / Model / Modell | | NGER 7-70 | NGER 13-70 | NGER 20-70 |
|---|--|----------------------------|--|--|
| Dimensions: L x P x H Dimension: W x D x H Masse: L x T x H | | 700 x 700 x 850/1150 mm | 1300 x 700 x 850/1150 mm | 2000 x 700 x 850/1150 mm |
| Diamètre Wokring Wokring Diameter Wokring Durchmesser | | Ø 280 mm | | |
| Puissance Gaz Gas Power Nennwärmelastung | | LPG: 11,5 kW LNG: 13 kW | LPG: 2 x 11,5 kW = 23 kW LNG: 2 x 13 kW = 26 kW | LPG: 3 x 11,5 kW = 34,5 kW LNG: 3 x 13 kW = 39 kW |
| Prix / Price / Preis | | 2.030 € | 2.835 € | 3.980 € |

WOK SERIE 750

GAZ/GAS



NGK 40/S



NGK 80/S

- Construction en acier inoxydable SUS 304
- Brûleurs avec couronne wok en fonte de Ø 280 mm
- Dossieret arrière de 300mm avec robinet d'eau froide
- Le design spécial du brûleur assure une meilleure performance avec une consommation de gaz plus faible
- Système d'injection d'eau rasant permettant le refroidissement et le nettoyage
- Rigole d'évacuation avec bonde de trop plein
- Tiroir de récupération des résidus de cuisson intégré
- Pieds réglables

- Execution in stainless steel SUS 304
- Burners with strong, removable cast iron wok dome Ø 280 mm
- Top with splash back of 300 mm with faucet integrated
- Simple cleaning of appliance and burner without the use of tools
- Standard executed with a cooling water - overflow system, which flows above the top of the wok in the water drainage
- Drainage executed with large strainer
- Cold water supply on back wall with integrated tap in the control panel
- Integrated waste collection drawers
- Adjustable feet

- Ausführung komplett in Edelstahl 18/10
- Serienmässig Kühlwasser - Überflutungsanlage inkl. Ablaufkanal und Auffangsieb
- Je nach Modell 1 oder 2 Wasserhähne an der Rückwand angebracht, die über die Bedienungsblende bedient werden können.
- Die Kochstellen sind mit einem sternförmigen Topfträger aus Guss Ø 280 / 20 mm und abnehmbarem Wok - Ringaufsatz ausgestattet
- Diese Kombination ermöglicht es, mit Wok- oder mit allen marktüblichen, europäischen Pfannen zu arbeiten.
- Gasventil - zündgesicherte Wachflamme (Pilotflamme)
- Einfache Geräte- und Brenner Reinigung ohne Werkzeug
- Im Unterbau ausziehbare Schmutzauffang-schublade
- Untergestell mit Bodenbord und höhenverstellbaren Füßen



Fonte amovible placée sur support en acier inoxydable de 2cm
Removable cast-iron place on a stainless steel support of 2cm
Wokring demontierbar auf 2cm Edelstahlaufagering



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

| Modèle / Model / Modell | | NGK 40/S | NGK 80/S |
|---|--|-------------------------|--------------------------|
| Dimensions: L x P x H Dimension: W x D x H Masse: L x T x H | | 700 x 750 x 750/1050 mm | 1400 x 750 x 750/1050 mm |
| Diamètre Wokring Wokring Diameter Wokring durchmesser | | Ø 280 mm | |
| Puissance Gaz Gas Power Nennwärmebelastung | | 1 x 33 kW | 2 x 33 kW |
| Prix / Price / Preis | | 2.600 € | 4.900 € |

WOK SERIE 900

GAZ/GAS



NGWR 7-90



NGWR 9-90



NGWR 16-90

- Construction en acier inoxydable SUS 304
 - Brûleurs avec couronne wok en fonte de Ø 280 mm
 - Dossieret arrière de 400mm avec robinet d'eau froide
 - Le design spécial des 3 pipes brûleurs assure une meilleure performance avec une consommation de gaz plus faible
 - Nettoyage-démontage aisé du brûleur sans outils
 - Système d'injection d'eau rasant permettant le refroidissement et le nettoyage
 - Rigole d'évacuation avec bonde de trop plein
 - Tiroir de récupération des résidus de cuisson intégré
 - Pieds réglables
- Pour les modèles NGWR 9-90, NGWR 16-90**
- 1 brûleur supplémentaire de Ø 180mm avec couronne wok en acier inox amovible

- Execution in stainless steel SUS 304
 - Burners with strong, removable cast iron wok dome Ø 280 mm
 - The special design of the 3 pipe burners ensures a higher performance and efficiency with less gas consumption
 - Simple cleaning of appliance and burner without the use of tools
 - Standard executed with a cooling water - overflow system, which flows above the top of the wok in the water drainage
 - Drainage executed with large strainer
 - Cold water supply on back wall with integrated tap in the control panel
 - Integrated waste collection drawers
 - Adjustable feet
- For models NGWR 9-90, NGWR 16-90**
- 1 burner round Ø 180mm with stainless steel removable wokring

- Die Wok – Geräteserie kann als Einzelgerät, oder in einem gemeinsamen, ergonomischen Kochblock eingesetzt werden
- Serienmässig Kühlwasser - Überflutungsanlage inkl. Ablaufkanal und Auffangsieb
- Je nach Modell 1 oder 2 Wasserhähne an der Rückwand 400 mm hoch angebracht, die über die Bedienungsblende bedient werden können
- Der extrem stabile Guss – Wok - Aufsatz mit Innendurchmesser von Ø 280 mm, ermöglicht es, mit jeder marktüblichen China – Wok - Pfanne zu arbeiten. Je nach Modell gibt es zusätzlich eine Bouillon – Kochstelle Ø 280 mm à 13,0 kW mit einem Sternrost für Standard Kochtöpfe oder mit einem Wok - Ring für eine zusätzliche Wok - Pfanne
- Die leistungsstarke und effiziente Wok - Flamme besteht aus 3 speziell angeordneten Schlitzbrennern. Die ausgeklügelte Anordnung der drei Schlitzbrenner à 6,0 kW = 18,0 kW, erreichen wir mit weniger Gasverbrauch eine effizientere Übertragung der Flamme in die Wok-Pfanne



Total Food Service Solutions



Fonte amovible placée sur support en acier inoxydable de 2cm
Removable cast-iron place on a stainless steel support of 2cm
Wokring demontierbar auf 2cm Edeltstahlaufagering



Les brûleurs sont facilement démontables sans outil pour un nettoyage aisé
Pipe burners are easily dismountable without tools for an easy clean
Brennerpfeifen ohne Werkzeug für einfache Reinigung demontierbar, easy clean.







Brûleur de 18 kW avec efficacité de **28 kW** rehaussé de 125mm:
optimisation de la flamme bleue, plus d'efficacité et moins de consommation énergétique

Burner of 18 kW with efficiency like a **28 kW** lifted up of 125mm allowing an optimized use of blue flame for more efficiency and less energetic consumption

Brenner mit 18 kW oder **28 kW** sorgt für eine optimale, effiziente, blaue Gasflamme



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

| Modèle / Model / Modell | NGWR 7-90 | NGWR 9-90 | NGWR 16-90 |
|---|--|--|--|
| Dimensions: L x P x H Dimension: W x D x H Masse: L x T x H |  700 x 900 x 800/1200 mm | 900 x 900 x 800/1200 mm | 1600 x 900 x 800/1200 mm |
| Diamètre Wokring Wokring Diameter Wokring durchmesser |  | Ø 280 mm | |
| Puissance Gaz Gas Power Nennwärmebelastung |  LNG: 18 kW LPG: 18 kW | LNG: 1 x 18 kW + 1 x 13 kW LPG: 1 x 18 kW + 1 x 11.5 kW | LNG: 2 x 18 kW + 1 x 13 kW LPG: 2 x 18 kW + 1 x 11.5 kW |
| Prix / Price / Preis |  3.125 € | 3.900 € | 6.685 € |

Turbo Wok











GAZ/GAS



NGKB 11-90



NGKB 22-90

| Modèle / Model / Modell | NGKB 11-90 | NGKB 22-90 |
|---|--|--|
| Dimensions: L x P x H Dimension: W x D x H Masse: L x T x H |  1100 x 900 x 750/1200 mm |  2200 x 900 x 750/1200 mm |
| Diamètre Wokring Wokring Diameter Wokring durchmesser |  Ø 330 mm |  Ø 330 mm |
| Puissance Gaz Gas Power Nennwärmebelastung |  40 kW (34.400 kCal/h) |  80 kW (68.800 kCal/h) |
| Puissance Electrique Electric Power Elektrioanschlusswert |  190 Watt 1N AC 230V / 50-60 Hz |  380 Watt 1N AC 230V / 50-60 Hz |
| Prix / Price / Preis |  9.255 € |  15.660 € |

Induction

ELECTRO



NEWI 11-90



NETL 6-75

| Modèle / Model / Modell | | NEWI 11-90 | NETL 6-75 |
|---|--|--------------------------------|--------------------------------|
| Dimensions: L x P x H Dimension: W x D x H Masse: L x T x H | | 1100 x 900 x 750/1150 mm | 600 x 750 x 600/874 mm |
| Diamètre Diameter Durchmesser | | Wokring Ø 400 mm | Ø 428 mm |
| Puissance Electrique Electric Power Elektrioanschlusswert | | 16 kW 3N AC 400V / 50-60 Hz | 16 kW 3N AC 400V / 50-60 Hz |
| Prix / Price / Preis | | 10.220 € | 7.075 € |

Cuiseur Vapeur - Avec Ventilateur

GAZ/GAS

ELECTRO

Gas Steamer - With Blower

Gas Dämpfer - Mit Turbogebläse



NGSCD 9-90



NESCD 9-90

| Modèle /Model /Modell | | NGSCD 9-90 | NESCD 9-90 |
|---|--|----------------------------------|--------------------------------|
| Dimensions: L x P x H Dimension: W x D x H Masse: L x T x H | | 900 x 900 x 1900 mm | 900 x 900 x 1900 mm |
| Puissance Gaz Gas Power Nennwärmebelastung | | 42 kW (36.120 kCal/H) | |
| Puissance Electrique Electric Power Elektrioanschlusswert | | 80 Watt 1N AC 230V / 50-60 Hz | 27 kW 3N AC 400V / 50-60 Hz |
| Prix / Price / Preis | | 13.140 € | 13.470 € |

Cuiseur Vapeur - Avec Ventilateur

Electric Steamer - With Blower

Elektro Dämpfer - Mit Turbogebbläse

ELECTRO



Option: Steamer Kit







NGSB 9-90



NESB 9-90



Option: Rice Roll Kit

| Modèle /Model /Modell | | NGSB 9-90 | NESB 9-90 |
|---|---|----------------------------------|--------------------------------|
| Dimensions: L x P x H Dimension: W x D x H Masse: L x T x H |  | 900 x 900 x 750/1460 mm | 900 x 900 x 750/1200 mm |
| Puissance Gaz Gas Power Nennwärmebelastung |  | 42 kW (36.120 kCal/H) | |
| Puissance Electrique Electric Power Elektrioanschlusswert |  | 80 Watt 1N AC 230V / 50-60 Hz | 27 kW 3N AC 400V / 50-60 Hz |
| Prix / Price / Preis |  | 11.860 € | 12.665 € |

Rôtissoire à Gaz pour Canard

Gas Duck Roaster/ Gas Enten Bräter



NGDR 900

Rôtissoire à Gaz pour Porc

Gas Pig Roaster / Gas Schweine Bräter



NGPR 6-110



NYG 14-20

Yakitori Gaz

Gas Yakitori

| Modèle / Model / Modell | | NGDR 900 | NGPR 6-110 | NYG 14-20 |
|---|--|--|--------------------------|------------------------|
| Dimensions: L x P x H Dimension: W x D x H Masse: L x T x H | | Ø 900 x 1550 mm | 620 x 1100 x 600/645 mm | 1400 x 200 x 285 mm |
| Surface de cuisson Cooking surface Bratfläche | | Ø 900 x 750 mm | 840 x 490 mm | 2 zones @ 500 x 136 mm |
| Puissance Gaz Gas Power Nennwärmebelastung | | LNG: 15 kW (12.900 kCal/H) LPG: 14 kW (12.040 kCal/H) | 60 kW (51.600 kCal/H) | 14 kW |
| Prix / Price / Preis | | 10.265 € | 8.160 € | 1.880 € |

Options

WOK

| NGWT - NGER - NGWR* | | Prix / Price / Preis |
|---------------------|---|----------------------|
| GS.2718A | Wokring en acier inoxydable Stainless Steel Wokring Abnehmbarer Wokring | 100 € |



| NGTL - NGWR | | Prix / Price / Preis |
|-------------|---|----------------------|
| PD.3008 | Wokring en fonte Cast Iron Wokring Wokring aus Guss | 445 € |



Cuiseur Vapeur / Gas Steamer / Gas Dämpfer

| NGSB 9-90 - NESB 9-90 | | Prix / Price / Preis |
|-----------------------|---|----------------------|
| NSK 600 | Kit Dimsum / Dimsum Kit / Zubehör für Dimsum | 865 € |
| NRK 600 | Kit Cuiseur Riz / Rice Roll Kit / Zubehör für Rice roll | 865 € |



NAYATI Worldwide

NAYATI une marque qui inspire :

Depuis sa création en 1983, NAYATI n'a cessé de viser l'excellence. L'usine, d'une capacité de plus de 40.000 m², fabrique du matériel de grandes cuisines utilisé partout dans le monde. Leader mondial dans le matériel spécifique pour la cuisine asiatique, NAYATI offre une fabuleuse gamme de woks professionnels mais également de Teppan Yaki, gaz ou électriques, à poser ou à encastrer. NAYATI s'est également spécialisé, depuis de nombreuses années, dans la fabrication de matériel traditionnel en développant 3 lignes de cuisson:

Gamme AMICUS (600mm de profondeur) - Gamme MERITUS (750mm de profondeur) - Gamme GRANDIS (900mm de profondeur)

Ajoutons à cela les friteuses à haut rendement particulièrement la GFE 40 RS ainsi que les marmites et sauteuses, à basculement automatique. Nous produisons également une gamme de fours mixtes de haute technicité. NAYATI innove également dans les concepts "tout en un" de restauration comme par exemple la Pasta Station compacte. NAYATI fabrique, à la demande spécifique du client, tous fourneaux de composition que ce soit à induction, à gaz ou mixte.

N'hésitez pas à contacter votre revendeur pour tous renseignements complémentaires

NAYATI an inspiring brand :

Since his creation in 1983, NAYATI always strives for excellence. The factory, with a capacity of more than 40.000 sqm, produces all kinds of stainless steel kitchen and catering equipment used all around the world. Our product lines are from best value for money to high-end and custom appliances. World leader in special equipment for Asian cooking, NAYATI offers a fabulous Wok range for professionals but also Teppan Yaki, gas or electric, table or drop in model. NAYATI has specialized for many years in the manufacturing of traditional materials by developing 3 cooking lines:

Amicus Range 600 - Meritus Range 750 - Grandis Range 900

Add to this the high performance fryers specially the GFE 40RS and also Tilting Braising and Boiling Pans, with automatic failover. NAYATI also produces a range of high-tech combi oven. The factory also innovating in concept «all in one» such as Pasta Station. NAYATI manufactures customized appliances on specific request of the customer all kitchen blocks with induction, gas or mixed.

NAYATI eine inspirierende Marke

Seit der Gründung im Jahre 1983 produziert die Firma Nayati auf einer Fabrikationsfläche von mehr als 40'000 m² Geräte und Anlagen für gehobene Ansprüche. Höchste Qualität und Funktionalität stehen im Vordergrund, sei es bei Apparaten oder Gerätelinien bis hin zu den Einzelanfertigungen. Es werden nur hochwertige Materialien verarbeitet. Das Preis-/Leistungsverhältnis ist weltweit wettbewerbs- und konkurrenzfähig. Als Weltmarktführer und Ausrüster der Asiatischen Küchen ist Nayati bestrebt, hochfunktionale Woks, Teppan Yakis, Gas- und Elektroherde zu entwickeln und herzustellen. Die Gerätelinien Amicus, Meritus und Grandis, lassen sich zu hochfunktionalen, individuellen Herdkombinationen für Profiküchen zusammenstellen. Was immer von ihrem Profikoch gewünscht wird: Moderne multifunktionale Kochtechnik oder eine Pastakoch-Station bzw. einen High-Tech Salamander, Heissluft-Dämpfer, Backöfen, Geschirrspüler, Hochleistungs-friteusen, individuelle Produktionslinien, hier sind für keine Grenzen gesetzt.

Zögern Sie nicht, Ihren Händler zu kontaktieren, sowie nach Kombinationen gemäss Ihren Bedürfnissen zu frängen.

Hotel

- Accor Hotels
- Aerowisata Sanur Beach Hotel Bali
- Bali Dynasty Resort
- Bali Kuta Resort
- Ciputra Hotels
- Grand Sahid Jaya
- Hard Rock Hotel
- Hyatt Hotels & Resorts
- Intercontinental Bali Resort
- JW Marriott
- Legian Paradiso Hotel Bali
- Patra Jasa Bali Resort & Villas
- Puri Asri Hotel Magelang
- Shangri-La Hotels & Resorts
- Sheraton Hotels & Resorts
- Sunlake Hotel Jakarta
- Tangla Hotel
- Tentrem Hotel Yogyakarta
- The Horizon Hotel
- The Oberoi
- The Peninsula Hotels
- The Ritz-Carlton
- The St Regis Bali Resort Hotel

Restaurant

- Black Canyon
- Café Grévin
- Dunkin' Donuts
- J.Co Donuts & Coffee
- KFC
- Mc Donald's
- O'Panda
- Paradise Dynasty
- PITAYA
- Pizza Hut
- Solaria Restaurant
- Starbucks Coffee
- Texas Chicken

SIRHA - LYON FRANCE



HOST - MILAN ITALIE



HOTELYMPIA - LONDRES



FHA - SINGAPOUR



Tous nos appareils sont certifiés CE

Nos prix sont des prix de vente recommandé à titre indicatif hors T.V.A

L'apparence ainsi que les données techniques des appareils sont sujets à des changements sans avertissement préalable.

La taille des appareils n'est pas proportionnelle entre elles

Photos non contractuelles

Reproduction même partielle interdite

All our appliances are CE certified

Our prices are suggested retail prices exclude V.A.T

We reserve the rights to amend technical design and specification without prior notice

Sizes of the equipment are not proportional in between them

Pictures are non contractual

Any reproduction even partial is strictly prohibited

An die europäischen Normen angepasst und CE-Zertifiziert.

Alle Gasgeräte sind zündgesichert und mit Thermofühler ausgestattet

Aussehen, Angaben, Fotos sowie die technische Gerätedaten können ohne Ankündigung geändert werden.



Total Food Service Solutions

**Importateur Européen - European Importer -
Europäischen Importeur**

sa BDS n.v NAYATI EUROPE
155, Chaussée de Tervuren
1410 Waterloo
BELGIQUE
Tel : +32(0)2 358 48 92
Fax : +32(0)2 358 62 90
Email : info@nayati.eu

France

Nayati France
Rue de la grande épine
76800 Saint Etienne du Rouvray
FRANCE
Tel : +33(0)2 32 95 95 18
Fax : +33(0)2 32 95 95 10
Email : info@nayati.fr

Distributeur Exclusif Suisse

Gamatech AG
Im Riet 7
8308 Illnau
SUISSE
Tel : +41(0)52/346 24 27
Fax : +41(0)52/346 24 58
Email : info@gamatech.ch

Distribué par / Distributed by / Durch verteilte :

