



Equipos Gastronómicos
& Comerciales



Artigas 1502 y Rca. Dominicana
☎ 288-0305 Línea directa Gastronomía
✉ gastro@ngosae.com.py





Churrasqueras a Gas



■ G1003



■ G1004



■ G1418



■ G1419

- Placa para freir mejorada.
- Estructura de acero inoxidable cepillado.
- Quemadores con cajón móvil para mayor comodidad.
- Cajón colector de grasa.
- Alimentación de gas en baja presión.

Código	Modelo	Medidas Externas			Peso Líquido	Consumo de Gas	Quemadores
		Altura	Profundidad	Largo			
G1004	PR-1600G	310 mm	680 mm	1640 mm	105 kg.	1,500 kg/h.	5 quem.
G1003	PR-1200G	195 mm	530 mm	1230 mm	49 kg.	0,980 kg/h.	4 quem.
G1418	PR-1000G	195 mm	530 mm	1010 mm	41 kg.	0,720 kg/h.	3 quem.
G1419	PR-650G	195 mm	475 mm	610 mm	18 kg.	0,350 kg/h.	2 quem.
G1001	PR-800G	195 mm	530 mm	815 mm	34 kg.	0,480 kg/h.	2 quem.

Hamburgueseras a Gas

- Estructura de acero inoxidable cepillado.
- Sistema de quemadores tubulares de cajones.
- Alimentación de gas en baja presión.
- Con media tapa los modelos G911 y G860



■ G911

■ G860

Código	Modelo	Medidas Externas			Observación	Peso Líquido	Consumo de gas
		Altura	Profundidad	Largo			
G911	PR700GN	212 mm	425 mm	652 mm	Chapa y prensa	10,6 kg.	0,300 kg/h.
G860	PR950GN	212 mm	425 mm	970 mm	Chapa y prensa	13,8 kg.	0,380 kg/h.
G1453	PR450G	132 mm	360 mm	480 mm	Sin prensa	8 kg.	0,190 kg/h.



Hornos Refractarios Eléctricos

- Estructura externa de acero inoxidable cepillado.
- Rejilla móvil.
- Piedra refractaria.
- Puerta de vidrio templado.
- Puerta guillotina.
- Cámara interna con soportes para 2 niveles de altura.
- Incluye 1 rejilla.
- Control automático de temperatura con termostato y la tensión 220V.



■ G1420



■ G1421

Código	Modelo	Rejilla	Medidas Externas			Medidas Internas			Peso Líquido	Consumo Medio
			Altura	Profundidad	Largo	Altura	Profundidad	Largo		
G1420	PRPE770	1	1600 mm	900 mm	890 mm	280 mm	675 mm	650 mm	48,5 kg.	4,8 kw/h.
G1421	PRPE900P	1	1600 mm	1120 mm	1170 mm	280 mm	900 mm	900 mm	62 kg.	6,6 kw/h.

Hornos Refractarios a Gas

- Estructura externa de acero inoxidable cepillado.
- Rejilla móvil.
- Piedra refractaria.
- Puerta de vidrio templado.
- Puerta guillotina.
- Cámara interna con soportes para 2 niveles de altura.
- Incluye 1 rejilla.
- Baja presión de los quemadores y cajón móvil.
- Con termómetro.



■ G1210



■ G857

Código	Modelo	Rejilla	Medidas Externas			Medidas Internas			Peso Líquido	Consumo Medio
			Altura	Profundidad	Largo	Altura	Profundidad	Largo		
G1210	PRP770KC	1	1460 mm	800 mm	830 mm	275 mm	680 mm	650 mm	43 kg.	0,430 kg/h. gas
G857	PRP900B	1	1460 mm	1035 mm	1115 mm	275 mm	900 mm	905 mm	57 kg.	0,700 kg/h. gas



■ G1135



■ G1134



■ G1209

Cocinas Línea PM

- Estructura en hierro fundido con acabado en pintura negra Epoxi.
- Rejillas de hierro fundido.
- Perfil 3 cm. y rejilla en hierro fundido 30 x 30 cm.

- Quemadores 100 mm de diámetro, de material fundido a través de la fijación de montaje.
- Bandeja para juntar la grasa.
- Disponible en baja presión.
- Llama simple.

Código	Modelo	Medidas Externas			Quemadores	Peso Líquido	Horno
		Altura	Profundidad	Largo			
G1209	PM-200	820 mm	400 mm	700 mm	2	13,5 kg.	_____
G1134	PM-400	820 mm	700 mm	700 mm	4	24 kg.	_____
G1135	PM-400F	820 mm	700 mm	700 mm	4	24 kg.	FSI500N

Hornos de Cocina

- Estructura en chapa con acabado en pintura negra epoxi.
- Visor en vidrio y fondo esmaltado.
- Aislamiento térmico con lana basáltica.



Modelo	Medidas Externas			Medidas Internas			Rejilla	Peso Líquido
	Altura	Prof.	Largo	Altura	Prof.	Largo		
FSI500N	363 mm	587 mm	556 mm	265 mm	475 mm	505 mm	1	15,5 kg.
FSI680N	363 mm	731 mm	556 mm	265 mm	655 mm	505 mm	1	21 kg.



Cocinas Línea PMS



■ G838



■ G910



■ G1434

- Estructura de hierro pintado con acabado de pintura Epoxi en negro.
- 5 cm del perfil.
- Para rejillas de 30 x 30 cm, extraíble.

- Quemadores simples llama doble 120 mm en material fundido.
- Quemadores con fijación por encastre.
- Bandeja colectora de grasa
- Modelo PMSD: Doble quemador, doble llama.

Código	Modelo	Medidas Externas			Quemadores	Peso Líquido	Horno
		Altura	Profundidad	Largo			
G910	PMS-600	820 mm	837 mm	1087 mm	6	43,4 kg.	_____
G1434	PMS-600F	820 mm	837 mm	1087 mm	6	43,4 kg.	FSI680
G838	PMS-400	820 mm	837 mm	742 mm	4	31 kg.	_____
G820	PMS-400NF	820 mm	837 mm	742 mm	4	32 kg.	FSI680
G985	PMSD-42NF	820 mm	837 mm	742 mm	4	32 kg.	_____



■ G1133



■ G1279

- Estructura de hierro con acabado de pintura Epoxi en negro.
- 5 cm del perfil.
- Para rejillas de 30 x 30 cm, extraíble.

- Quemadores simples llama doble 120 mm en material fundido.
- Quemadores con fijación por encastre.
- Bandeja colectora de grasa.
- Chapa bife y horno.

Cocinas Línea PMS

Código	Modelo	Medidas Externas			Medidas Chapa			Quem.	Peso Líquido	Horno
		Altura	Prof.	Largo	Altura	Prof.	Largo			
G1279	PMS-400NFCH	835 mm	837 mm	1087 mm	250 mm	730 mm	320 mm	4	45,9 kg.	FSI680N
G1133	PMS-600NFCH	835 mm	837 mm	1432 mm	250 mm	730 mm	320 mm	6	58,1 kg.	FSI680N



Asadores

- Estructura de acero inoxidable cepillado.
- Capacidad para 10 Brochette horizontales y un espadín de 75 cm vertical.
- El modelo a gas con quemador infrarrojo y alimentación de gas con baja presión.
- El modelo eléctrico 220 V. con resistencia de 2000 W.
- No incluye Brochette ni espadín.



Código	Modelo	Espadas	Medidas Externas			Medidas Internas			Peso Líquido	Consumo Medio
			Altura	Profundidad	Largo	Altura	Profundidad	Largo		
G1641	PR-199	10 Unid.	554 mm	190 mm	350 mm	486 mm	110 mm	200 mm	4,3 kg.	—
G1640	PR-199E	10 Unid.	554 mm	190 mm	235 mm	486 mm	50 mm	190 mm	3,7 kg.	2 kw/h.

Hornos Multisus Giratorios

- Estructura externa de acero inoxidable cepillado.
- Visores frontales y laterales en vidrio templado.
- Ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Cajón recolector de grasa.
- Parrillas giratorias, removibles y deslizables.
- Espacio mínimo entre asaderas de 70 mm.
- Puerta trasera móvil, con quemadores infrarrojos.
- Cocción a gas.
- Giratorio eléctrico de las parrillas.
- 220 V.



Código	Modelo	Bandejas	Medida Bandejas	Cap.	Medidas Externas			Medidas Internas			Peso Líquido
					Altura	Profundidad	Largo	Altura	Profundidad	Largo	
G989	PRP242N	7 Unid.	480 mm	70 kg.	1655 mm	805 mm	640 mm	1215 mm	630 mm	595 mm	90 kg.
G990	PRP482N	8 Unid.	610 mm	128 kg.	1855 mm	985 mm	875 mm	1430 mm	820 mm	835 mm	140 kg.



Hornos Asadores Rotativos Industriales

- Estructura de acero con pintura Epoxi.
- Interior de acero inoxidable.
- Visor frontal de vidrio templado curvo.
- Bandeja colectora de grasa en acero inoxidable.
- Disponible a gas o eléctrica.
- Modelo a gas tensión 220V para el giratoride de las espadas con quemadores infrarrojos y alimentación a gas de baja presión.
- Modelo eléctrico tensión de 220 V.



■ G931



■ G1646

Código	Modelo	Espadas	Medidas Externas			Medidas Internas			Peso Líquido	Consumo Medio
			Altura	Profundidad	Largo	Altura	Profundidad	Largo		
G931	PRR051	5 Unid.	750 mm	350 mm	590 mm	620 mm	212 mm	370 mm	20 kg.	0,10 kw/h.
G1646	PRR051EN	5 Unid.	750 mm	350 mm	590 mm	620 mm	180 mm	370 mm	20 kg.	3,5 kw/h.

Hornos Asadores Rotativos Industriales

- Estructura de acero inoxidable cepillado.
- Espaldas y laterales internas esmaltadas (autolimpiante).
- Visores frontales de vidrio templado.
- Ruedas para facilitar el traslado.
- Cajón recolector de grasa.
- Tensión 220 V.
- Quemadores infrarrojos o quemadores tubulares.
- Espadas tipo universal o tenedor.
- Cocción a gas.
- Giratorio eléctrico de las espadas.



■ G434



■ G988

Código	Modelo	Espadas	Capacidad Pollos	Quem.	Medidas Externas			Medidas Internas			Peso Líquido	Consumo Medio
					Alt.	Prof.	Larg.	Alt.	Prof.	Larg.		
G434	PR621	4 Unid.	20 Unid. / ±40 kg.	Infrarrojos	1480 mm	470 mm	1130 mm	790 mm	365 mm	850 mm	72 kg.	0,38 kw/h.
G988	PR631	6 Unid.	30 Unid. / ±60 kg.	Infrarrojos	1680 mm	470 mm	1130 mm	1190 mm	365 mm	850 mm	85 kg.	0,38 kw/h.
G818	PR623	4 Unid.	20 Unid. / ±60 kg.	Tubulares	1680 mm	470 mm	1130 mm	790 mm	365 mm	850 mm	64,8 kg.	0,38 kw/h.
G1103	PR634	6 Unid.	30 Unid. / ±60 kg.	Tubulares	1680 mm	470 mm	1130 mm	1190 mm	365 mm	850 mm	73,4 kg.	0,38 kw/h.



■ G273

■ 1195

Freidoras de Mesa a Gas

- Estructura de acero inoxidable.
- Con cesta incluida.
- Kit de gas de alta presión.
- Patas estabilizadoras.

Código	Modelo	Cap. Nominal	Cap. de aceite		Área de Fritura	Medidas Externas			Peso Líquido	Consumo promedio de gas
			Min.	Máx.		Altura	Profundidad	Largo		
G273	PR310G	3 lts	1,5 lts	2 lts	285 mm	250 mm	400 mm	320 mm	2,5 kg.	0,350 kg/h.
G1195	PR70G	7 lts	3 lts	5 lts	400 mm	250 mm	520 mm	450 mm	5,3 kg.	0,430 kg/h.



■ G274



■ G272

Freidoras de Mesa Eléctricas

- Estructura de acero inoxidable.
- Resistencia de acero inoxidable.
- Termostato para el control automático de temperatura.
- Con cesta incluida.

Código	Modelo	Cap. Nominal	Cap. de aceite		Área de Fritura	Medidas Externas			Peso Líquido	Consumo promedio 220 V
			Min.	Máx.		Altura	Profundidad	Largo		
G274	PR70E	7 lts	3 lts	5 lts	400 mm	250 mm	520 mm	450 mm	5 kg.	3,5 kw/h.
G272	PR310E	3 lts	1,5 lts	2 lts	285 mm	250 mm	400 mm	320 mm	3 kg.	2,5 kw/h.



■ G1649

■ G1645

■ G1643

■ G1644

■ Freidoras de Agua y Aceite Eléctricas

- Estructura externa de acero inoxidable cepillado.
- Cubeta de acero inoxidable.
- Registro para drenaje de agua y aceite.
- Resistencia blindada en acero inoxidable.
- Termostato de control de la temperatura.
- Ruedas para facilitar el desplazamiento, las 2 delanteras con bloqueo y 2 traseras sin bloqueo.
- Luz piloto.

Código	Modelo	Capacidad			Área de Fritura	Medidas Externas			Peso Líquido	Consumo Medio
		Aceite	Agua	Sal		Altura	Profundidad	Largo		
G1649	PR100E	13 lts	5 lts	500 grs	70x285x296 mm	465 mm	550 mm	395 mm	10 kg.	3,5 kw/h.
G1645	PR300E	24 lts	5 lts	500 grs	70x285x296 mm	990 mm	535 mm	395 mm	14,8 kg.	5,0 kw/h.
G1643	PR2000E	18 lts	3,5 lts	350 grs	70x345x400 mm	970 mm	620 mm	595 mm	18 kg.	5,0 kw/h.
G1644	PR3000E	30 lts	6 lts	500 grs	70x345x693 mm	970 mm	620 mm	890 mm	25 kg.	6,0 kw/h.

G1643 / G1644 vienen con cesto simples 90x275x110 y opcional un cesto doble 90x275x220
 G1649 / G1645 vienen con cesto simples 90x275x130 y opcional un cesto doble 90x250x265

■ Freidoras de Agua y Aceite a Gas

- Estructura e interior del tanque en acero inoxidable cepillado.
- Registro para drenaje de agua y aceite.
- Termómetro para controlar la temperatura;
- Ruedas para facilitar el desplazamiento, con bloqueo de las 2 delanteras y las traseras sin bloqueo.
- Facultativo de la cabeza de transición de gas - eléctrica.

■ G1642



Otras cestas opcionales.
BPAT: Controlador digital para control de temperatura con iluminación automática, tensión 220V.

Código	Modelo	Capacidad			Área de Fritura	Medidas Externas			Peso Líquido	Consumo Medio
		Aceite	Agua	Sal		Altura	Profundidad	Largo		
G1642	PR2000BPAT	18 lts	3,5 lts	350 grs	70x345x400 mm	987 mm	627 mm	601 mm	24,6 kg.	0,7 kg/h. gas



■ G375



■ G623

■ Mixtera Eléctrica

- Estructura externa de acero inoxidable cepillado.
- Calentamiento a través de resistencia inferior y superior controladas por termostato.
- Tensión 220 V.

Código	Modelo	Medidas Externas			Peso Líquido	Consumo de Energía 220 V.
		Altura	Profundidad	Largo		
G623	PR500E	201 mm	430 mm	430 mm	9,7 kg.	2,4 kw/h.
G375	PR350E	201 mm	430 mm	325 mm	7,3 kg.	1,8 kw/h.

■ Chapa Bifera



- Para cocinas modelo PMS, PMSD
- Medidas: (AxPxL)
25 x 730 x 320 mm

- Para cocinas modelo PMD
- Medidas: (AxPxL)
25 x 1230 x 585 mm

■ Cortador de Verduras Proquita



■ G1280

- Estructura insertada con cuchillas de acero inoxidable.
- Dispositivo para cortar papas bastones de 10 x 10 mm.



MR[®]
BRAESI



Amasadoras Espiral

- Estructura en acero carbono con acabado de pintura Epoxi.
- Cuba en acero inoxidable.
- Sistema de seguridad que desconecta el equipo al levantar la tapa.
- Sistema de cambio de velocidades.
- Amasadora monofásica con 2 velocidades.
- Ideal para mezcla de pan francés, casero y masas en general.



■ G436



■ G435

Código	Modelo	Medidas Externas			Cap. Masa Hecha	Cap. Harina	Peso Líquido	Motor 220V Mono
		Altura	Profundidad	Largo				
G435	AES25	985 mm	1060 mm	520 mm	25 kg.	15 kg.	164 kg.	1,6/2,5 cv
G436	AES40	985 mm	1200 mm	600 mm	40 kg.	25 kg.	182 kg.	2,5/4,0 cv

Amasadoras Semi-rápidas

- Estructura en acero carbono con acabado de pintura Epoxi.
- Revestimiento externo en polímero termoformado de alta resistencia.
- Cuba de acero inoxidable.
- Aspas fijas
- Ideal para mezclas de pan, fideos, galletas y otros.
- Sistema basculante



■ G2



■ G468

Código	Modelo	Medidas Externas			Cap. Masa Hecha	Cap. Harina	Peso Líquido	Motor
		Altura	Profundidad	Largo				
G2	ALI25	870 mm	435 mm	680 mm	25 kg.	15 kg.	58,5 kg.	220 V Mono 3/4 CV
G1662	ALI05	560 mm	355 mm	530 mm	5 kg.	3 kg.	28,6 kg.	220 V Mono 1/3 CV
G468	ALI07	565 mm	355 mm	740 mm	7 kg.	5 kg.	39 kg.	220 V Mono 1/2 CV



Amasadoras Rápidas

- Estructura en acero carbono con acabado de pintura Epoxi.
- Cuba en acero inoxidable cepillado, cierre frontal y tapa.
- Ideal para las mezclas de pan hecho en casa y pan francés y masas en general.
- Revestimiento externo en polímero termoformado de alta resistencia.



G4

G5

G1663

Código	Modelo	Medidas Externas			Cap. Masa Hecha	Cap. Harina	Peso Líquido	Motor
		Altura	Profundidad	Largo				
G1663	AR50	450 mm	585 mm	410 mm	5 kg.	3 kg.	40 kg.	1 CV Monofásico
G4	AR15	545 mm	765 mm	445 mm	15 kg.	8 kg.	70 kg.	2 CV Monofásico
G5	AR25	660 mm	850 mm	585 mm	18 kg.	12 kg.	106 kg.	3 CV Monofásico

Batidoras Planetarias

- Estructura en acero con acabado de pintura Epoxi.
- Revestimiento externo en polímero termoformado de alta resistencia.
- Cuba en acero inoxidable.
- Sistema de engranaje Helicoidal.
- Sistema de cambio de velocidad progresiva con la polea variadora.
- Sistema de seguridad que desconecta el equipo al levantar la tapa.



G1665

G1664

G728

Código	Modelo	Medidas Externas			Capacidad	Peso Líquido	Motor
		Altura	Profundidad	Largo			
G1664	BP05	460 mm	665 mm	400 mm	5 lts.	32 kg.	Monof 1/4 CV
G728	BP12	620 mm	805 mm	473 mm	12 lts.	45,7 kg.	Monof 1/2 CV
G1665	BP18	760 mm	870 mm	530 mm	18 lts.	72 kg.	Monof 1 CV



■ G438

Cilindro Laminador

- Estructura de acero inoxidable y placa con pintura Epoxi.
- Ejes soportados por rodamientos.
- Cilindros recubiertos en cromo duro con raspadores de plástico.
- Capacidad para 2 kgs. de masa.
- 30 cm.



■ G1667

Cilindro Laminador

- Cilindro unilateral ajustable.
- Bandeja de manejo en acero inoxidable con pintura Epoxi.
- Rejilla de seguridad y placa de protección del cilindro.
- Estructura de acero inoxidable con pintura Epoxi.
- Capacidad para 5 kgs. de masa.
- 37 cm.

Código	Modelo	Medidas Externas			Cilindro	Peso Líquido	Motor	Consumo Medio
		Altura	Profundidad	Largo				
G438	CB30	550 mm	550 mm	500 mm	300 x 50 mm	32,5 kg.	Bivolt 1/3 CV.	0,37 kw/h.
G1667	CBP37TOP	1580 mm	940 mm	690 mm	370 x 88 mm	96 kg.	Bivolt 3/4 CV.	0,60 / 0,55 kw/h.



■ G518

Selladora de Platos de Aluminio

- Base en chapa de acero con pintura Epoxi.
- Patas de goma antideslizantes.
- Estructura de nylon.
- Diámetro 198 o 208 mm



■ G178

Divisora de Masas

- Estructura de hierro fundido.
- Pintura Epoxi.
- Hojas de corte y bandeja de acero inoxidable
- Capacidad 30 panes a la vez.

Código	Modelo	Medidas Externas		
		Altura	Profundidad	Largo
G518	BRSM200	165 mm	330 mm	250 mm

Código	Modelo	Medidas Externas		
		Altura	Profundidad	Largo
G178	DVB30M	950 mm	550 mm	425 mm



■ G1326

Molino para Pan

- Estructura de acero con pintura Epoxi.
- Molino para hacer pan rallado



■ G469

Cilindros Refinadores

- Estructura de acero inoxidable y placa con pintura Epoxi.
- Ejes soportados por rodamientos.
- Capacidad de 15 kg. de masa.
- 2 motores, monofásico.



Código	Modelo	Medidas Externas			Cilindro	Capacidad	Peso Líquido	Motor	Consumo Medio
		Altura	Profundidad	Largo					
G469	CB500	1680 mm	1470 mm	850 mm	500 x 125 mm	15 kg.	165 kg.	2 Mot. Monof.	1,8 kw/h.
G1326	MP02-NV	800 mm	360 mm	210 mm	————	30 kg/h.	16,5 kg.	Monof. 1 CV	————

■ G997

Amasadora con Extrusora de Masas

- Estructura de acero inoxidable y acero con pintura Epoxi
- Cuba de acero inoxidable.
- Basculante semi-rápido 5 kgs.



■ G401

Rallador de Queso y Coco

- Estructura de acero con pintura Epoxi.
- Boquilla extraíble de aluminio.
- Capacidad de producción 25 / 30 kg / hora.
- 3 discos de acero inoxidable de 150 mm.



Código	Modelo	Medidas Externas			Peso Líquido	Motor
		Altura	Profundidad	Largo		
G997	AEL715	560 mm	390 mm	660 mm	38 kg.	3/4 HP
G401	RQ01	400 mm	470 mm	250 mm	17 kg.	Monof. 1/3 CV



■ G439

Modeladora de Panes

- Estructura de acero con pintura Epoxi.
- Carenado en polímero termoformado de alta resistencia.
- Ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Barandillas de seguridad.
- Palanca para ajustar el tamaño.



■ G437

Cortadora de Pan de Sandwich

- Estructura en acero con pintura Epoxi.
- Mesada en acero inoxidable.
- Láminas en acero carbono.
- Fetas de pan de hasta 180 mm. de altura.
- Fetas uniformes con 12 mm de espesor.
- Dispositivo para embalar pan.
- Bandeja de residuos.

Código	Código	Medidas Externas			Capacidad	Peso Líquido	Motor
		Altura	Profundidad	Largo			
G439	MB350	1185 mm	845 mm	670 mm	20 gr. a 1 Kg.	67,5 kg.	Monof. 1/4 CV
G437	FB12	1300 mm	860 mm	540 mm	_____	72 kg.	Monof. 1/3 CV

■ G410

Sierra de Mesa para Carnes

- Estructura de acero y perfiles con acabado de pintura Epoxi
- Mesa de acero inoxidable.
- Fácil limpieza de los componentes del sistema.
- Volante hierro fundido de 220 mm. diámetro.
- Hoja de acero endurecido de cortar de 5/8" x 1780 mm.
- Mesa fija en acero inoxidable con 462 x 562mm.
- Picadora de carne boca Kit opcional 9.



Código	Modelo	Medidas Externas			Peso Líquido	Motor
		Altura	Profundidad	Largo		
G997	AELI715	560 mm	390 mm	660 mm	38 kg.	3/4 HP
G401	RQ01	400 mm	470 mm	250 mm	17 kg.	Monof. 1/3 CV
G410	BSFM-KIT	890 mm	565 mm	555 mm	47,4 kg.	Monof. 1/2 CV.