

 **FLAMES VLC**
gas burners

Flames VLC

estilo de vida mediterráneo

mediterranean lifestyle

style de vie méditerranéen

Mediterraner Lebensstil

Flames VLC es mucho más que una empresa familiar. Más que la reunión eventual de los miembros de una familia, Flames es una de las empresas más sólidas del sector, que se ha ido superando con el paso de los años.

Tiene su origen en la década de los años 60 con la creación de la primera patente de una carrocería metálica para el transporte de tracción animal. Esta iniciativa permitió la creación de nuevos productos hasta que en la década de los años 70, Francisco Beltrán Segarra, fundador de Optimgas, hoy Flames, crea los primeros quemadores paelleros a gas homologados en España.

La vida del fundador de esta empresa es un claro ejemplo de superación, investigación, innovación e ilusión. Con los años se incorporaron sus hijos: Maribel, encargada de la contabilidad y finanzas de la empresa, Francisco, dedicado a la mecánica, matricería, electrónica y control numérico, y Eva, responsable del control de calidad y de la proyección internacional de la empresa.

Flames, se dedica a la creación de quemadores paelleros a gas industriales y domésticos así como sus accesorios. Está especializada también en la fabricación de quemadores y paelleras gigantes. Toda su gama de productos va dirigida a distintos sectores como el menaje y jardín, hostelería, restauración y catering, industria alimentaria artesanal y grandes eventos gastronómicos.

La pasión de Flames hacia la cultura gastronómica les proporciona un gran conocimiento de muy distintos sectores hacia los que va adaptando sus productos como es el caso de la elaboración de cerveza artesanal, destilación de licores, esencias aromáticas, industria apícola...

La innovación es uno de los principales retos de la empresa, como así lo demuestran los quemadores únicos en el mundo, de las series O y M, con potencia de 30 a 100 kw.

Lo que constituye el principal sello de esta marca es: la calidad de sus productos, el servicio rápido y eficiente, el asesoramiento personalizado, así como la innovación continua y el desarrollo de productos novedosos y diferenciados. Por eso no es extraño que haya adquirido el concepto de compromiso 360° Made in Spain, es decir, que Flames garantiza que todos los quemadores son fabricados íntegramente en las instalaciones de Alginet, Valencia (España). No se importa ningún accesorio y se controla todo el proceso de fabricación, desde la primera pieza hasta la fase de comprobación del funcionamiento.

Flames VLC es una empresa con experiencia de toda una vida dedicada a este sector. Caracterizada por tres principios: innovación, máxima calidad y máxima potencia. Y con el compromiso de suministro inmediato de cualquier producto, servicio rápido de reparación o modificación de cualquiera de los quemadores, asesoramiento personalizado y adaptación a la demanda.

MUCHO MÁS
QUE UNA EMPRESA
FAMILIAR

*Much more than a family business
Bien plus qu'une entreprise familiale
Viel mehr als ein Familienunternehmen*



EN_ Flames VLC is much more than a family business. More than a meeting of the members of a family, Flames is one of the strongest companies in the sector, and one which has increased its performance year after year.

The company's origins go back the 1960s, with the creation of the first patent for metal bodywork for animal-drawn transportation. This initiative led to the creation of new products and models, with Francisco Beltran Segarra, founder Optimgas - today Flames - creating the first approved gas burners in Spain in the 1970s.

The life of the company's founder is a clear example of excellence, research, innovation and enthusiasm. Over the years, the founder's children have joined the company: Maribel, who is responsible for the company's accounting and finances; Francisco, dedicated to mechanical, tooling, electronics and digital control aspects, and Eva, responsible for the company's quality control and international expansion.

Flames is dedicated to the manufacture of industrial and domestic gas burners, as well as their corresponding accessories. It also specializes in the manufacture of oversize burners and paella pans. The company's product range is aimed at various sectors, such as household and garden, hotel, restaurant and catering, the artisanal food industry and large culinary events.

Flames' passion for food culture provides it with a wealth of knowledge about many different sectors to which it is able to adapt its products, such as the production of artisanal beer, distilled spirits, aromatic essences, the honey industry, etc.

Innovation represents one of the company's main challenges, as is shown by the unique, 30-100 kw O- and M- series burners.

The company's hallmarks are undoubtedly the quality of its products, a fast and efficient service, personalized advice, as well as the continuous innovation and development of new and differentiated products. It therefore comes as no surprise that the company has adopted the "360° Made in Spain" commitment: Flames guarantees that all its burners are fully manufactured at its facilities in Alginet, Valencia (Spain). No accessories are imported and the entire manufacturing process, from the first piece to the operational test phase, is subject to the most stringent control.

Flames VLC is a company with a lifetime of experience dedicated to this sector. It is characterized by three principles: innovation, high-quality and maximum power. And it is committed to the immediate delivery of any product, a fast repair or modification service which covers all its burners, personalized advice and adaptability to demand.

FR_ Flames VLC est bien plus qu'une entreprise familiale. Outre la réunion éventuelle des membres d'une famille, Flames est une des entreprises les plus solides de ce secteur, qui s'est surmontée au fil des années.

Son origine remonte dans les années 60 par la création de la première patente d'une carrosserie métallique pour le transport de traction animale. Cette initiative a permis la création de nouveaux produits jusque dans les années 70 où Francisco Beltrán Segarra, fondateur de Optimgas, à ce jour Flames, créa les premiers brûleurs à gaz homologués en Espagne.

La vie du fondateur de cette entreprise est l'exemple même en matière de dépassement, de recherche, d'innovation et d'espoir. Au fil des années, se sont ajoutés ses enfants: Maribel, responsable de la comptabilité et des finances de l'entreprise, Francisco, consacré à la mécanique, la matricerie, l'électronique et la commande numérique, et Eva, responsable du contrôle de qualité et de la projection internationale de la compagnie.

Flames se consacre à la création de brûleurs à gaz industriels et domestiques ainsi qu'à leurs accessoires. Elle est également spécialisée dans la fabrication de brûleurs et de poêles à paella géantes. Toute cette gamme de produits est destinée à plusieurs secteurs tels que les articles ménagers et de jardin, l'hôtellerie, la restauration et le catering, l'industrie alimentaire artisanale et les grands évènements gastronomiques.

La passion de Flames pour la culture gastronomique lui permet d'acquérir des connaissances dans des secteurs très différents vers lesquels elle adapte ses produits, comme c'est le cas de la fabrication de bière artisanale, la distillation de liqueurs, d'essences aromatiques, l'industrie apicole...

L'innovation est l'un des principaux enjeux de l'entreprise, comme ainsi le démontrent les brûleurs des séries O et M, uniques au monde, avec une puissance de 30 à 100 kw.

Ce qui constitue le cachet principal de cette marque est la qualité de ses produits, le service rapide et performant, les conseils personnalisés, ainsi que l'innovation constante et le développement de produits nouveaux et différenciés. Il n'est donc pas surprenant qu'elle ait acquis le concept d'engagement 360° Made in Spain, c'est-à-dire, que Flames garantit que tous les brûleurs sont fabriqués intégralement dans ses installations de Alginet, Valencia (Espagne). Aucun accessoire n'est importé et tout le processus de fabrication est contrôlé, depuis la première pièce jusqu'à la phase de vérification du fonctionnement.

Flames VLC est une entreprise avec une expérience de toute une vie consacrée à ce secteur, et caractérisée par trois principes: l'innovation, la qualité optimale et la puissance maximale. Et avec l'engagement de livraison immédiate de tous les produits, de service rapide de réparation ou modification de tous les brûleurs, conseils personnalisés et adaptation à la demande.

DE_ Flames VLC ist viel mehr als ein Familienunternehmen, mehr als eine zufällige Vereinigung von Familienmitgliedern. Flames ist eines der solidesten Unternehmen der Branche, das sich im Laufe der Jahre selbst übertraf.

Es entstand in den 60er Jahren mit der Anmeldung eines ersten Patents für ein Fuhrwerk aus Metall. Dieses Projekt ermöglichte die Entwicklung neuer Produkte, bis Francisco Beltrán Segarra, Gründer von Optimgas bzw. des heutigen Unternehmens Flames, in den 70er Jahren die ersten in Spanien zugelassenen Gasbrenner produzierte.

Das Leben des Gründers dieses Unternehmens ist ein deutliches Beispiel für Durchsetzungskraft, Forschung, Innovation und Leidenschaft. Im Laufe der Jahre traten auch seine Kinder in das Unternehmen ein: Maribel ist verantwortlich für die Buchhaltung und Finanzen des Unternehmens, Francisco widmet sich der Maschinenbautechnik, Formenherstellung, Elektronik und computergestützten numerischen Steuerung und Eva übernahm die Qualitätskontrolle und das internationale Expansion.

Flames widmet sich der Herstellung von Gasbrennern für Industrie und Haushalt und des entsprechenden Zubehörs. Das Unternehmen ist auch auf die Herstellung von übergroßen Brennern und Paellapfannen spezialisiert. Seine gesamte Produktpalette ist auf verschiedene Branchen ausgerichtet, zu denen Haushaltswaren und Gartenbedarf, das Hotel- und Gaststättengewerbe, Gastronomie und Catering, die handwerklich ausgerichtete Lebensmittelindustrie und gastronomische Großveranstaltungen gehören.

Mit seiner Leidenschaft für die gastronomische Kultur verschaffte sich Flames umfangreiche Kenntnisse über ganz verschiedene Branchen, an die es seine Produkte richtet. Dazu zählen u.a. die handwerkliche Herstellung von Bier, die Destillation von Likören und ätherischen Ölen oder die Imkerei.

Innovation ist eine der größten Herausforderungen des Unternehmens, wie die Brenner der Serien O und M zeigen, die mit einer Leistung von 30 bis 100 kW einzigartig auf der Welt sind.

Das wichtigste Kennzeichen dieser Marke ist die Qualität der Produkte, der schnelle und effiziente Kundendienst, die individuelle Beratung, ebenso wie die ständige Innovation und Entwicklung neuer hervorragender Produkte. Aus diesem Grund ist es nur folgerichtig, dass sich das Unternehmen dem Konzept 360° Made in Spain verpflichtete, d.h. Flames gewährleistet, dass alle Brenner komplett in den eigenen Anlagen in Alginet, Valencia (Spanien), hergestellt werden. Es werden keine Einzelteile importiert und der gesamte Herstellungsprozess unterliegt vom ersten Werkstück bis zur Funktionsprüfung der uneingeschränkten Kontrolle des Unternehmens.

Flames VLC widmet sich diesem Sektor seit Gründung des Unternehmens und verfügt infolgedessen über weitreichende Erfahrungen auf diesem Gebiet. Zu seinen drei wichtigsten Prinzipien zählen Innovation, größte Qualität und höchste Leistung. Ferner bietet es sofortige Lieferung jedes Produkts, einen schnellen Reparatur- und Änderungsservice für alle Brenner, individuelle Beratung und eine kundenorientierte Unternehmenspolitik.



La figura del dragón forma parte de la cultura universal desde los primeros tiempos. Mitos, leyendas y diferentes historias se han sucedido durante siglos para mostrar los rasgos característicos de este ser imaginario. Se le han atribuido propiedades que lo caracterizan como poderoso y guardián de algo sagrado, con poderes como la sabiduría y el conocimiento, se le ha visto como símbolo de la lucha e, incluso, se le ha relacionado como el causante de los eclipses.

El compositor alemán Richard Wagner, escribió y compuso Sigfrido en 1871, la tercera de las cuatro óperas que componen el ciclo de El anillo del nibelungo (Der Ring des Nibelungen). Para ello se basó en figuras y elementos de las sagas islandesas. En la leyenda wagneriana el valeroso Sigfrido trató de acabar con el dragón Fafner que se había convertido en guardián de un anillo y de otros valiosos tesoros.

La imagen del dragón también aparece reflejada en el cuento del escritor valenciano Vicente Blasco Ibáñez y titulado "El dragón del patriarca", publicado el 6 de enero de 1901 en la revista Blanco y Negro, dando pie a la construcción de una figura imaginaria cargada de poderes que lo reconocían como un ser fuerte, veloz, potente y resistente.

Y cuando en 1979 Michael Ende publicó "La historia interminable", describió la existencia de un dragón, Fújur, un dragón de la suerte, una criatura del aire y del buen tiempo, de alegría desenfrenada, ligero como una nube de verano, rápido, flexible y de voz melodiosa.

Estos tres ejemplos muestran los atributos del dragón que coinciden con los signos identitarios de los productos que ha creado la marca Flames: atesora un importante número de productos singulares, valiosos por su innovación, potentes, fuertes y resistentes, que son gestionados de forma rápida y flexible atendiendo a las exigencias de la demanda.

La simbología del dragón, por tanto, está fuertemente impregnada en la marca Flames, de manera que esta empresa se ha convertido en una suerte de dragón moderno, actual, a base de esfuerzo, lucha, constancia y trabajo.

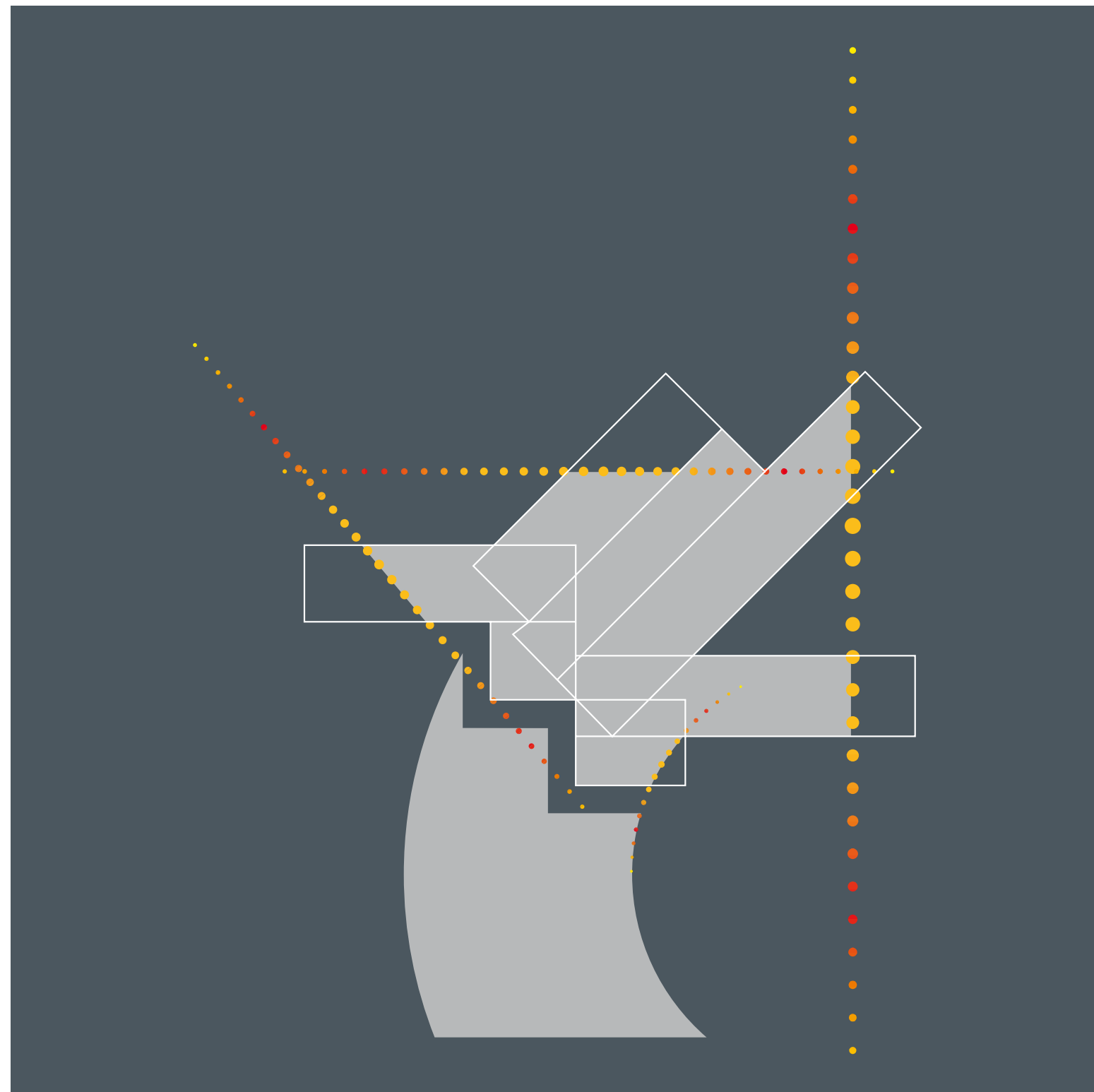
TRES VALORES NOS IDENTIFICAN

Resistencia, fuerza y potencia

Three values which identify our company: Resistance, strength and power.

Trois valeurs nous identifient: Résistance, force et puissance.

Drei Werte zeichnen uns aus: Haltbarkeit, Kraft und Leistung.



EN_ Dragons have formed part of world culture since the earliest times. Myths, legends and different stories that have been transmitted for centuries as a means of describing the characteristics of this imaginary being. They have been attributed characteristic properties such as power and the role of sacred guardians, wielding powers such as wisdom and knowledge: they have been portrayed as fighting symbols, and they have even been considered the cause of eclipses.

In 1871, the German composer Richard Wagner wrote and composed Siegfried, the third of the four operas that make up The Ring of the Nibelung (Der Ring des Nibelungen) cycle. His based this work on figures and elements drawn from Icelandic sagas. In the Wagnerian legend, the valiant Siegfried Wagner tried to kill the dragon Fafner, which had become the guardian of a ring and other valuable treasures.

The image of the dragon is also reflected in the story by the Valencian writer Vicente Blasco Ibáñez titled “the Patriarch’s Dragon”, published on January 6, 1901 in the magazine Blanco y Negro, which gave rise to the construction of a powerful, imaginary figure characterised by its strength, speed, power and resistance.

And in 1979, Michael Ende published “The Neverending Story” in which he described the existence of the luckdragon Falkor, a creature associated with the air and good weather, unbridled joy, as light as a summer cloud, fast, flexible, and in possession of a melodious voice.

These three examples reveal the attributes associated with dragons and which coincide with the signs of identification of the products created by Flames Vlc: a large number of unique products, valuable by virtue of their innovative nature, powerful, fast, strong and resistant, and which can be managed with speed and flexibly in accordance with the applicable demands.

The Flames Vlc brand, therefore, is heavily impregnated with dragon symbology, and the company itself has become a type of modern dragon: current, and based on effort, commitment, perseverance and work.

FR_ La figure du dragon fait partie de la culture universelle depuis les premiers temps. Mythes, légendes et différentes histoires se sont succédés tout au long des siècles afin de montrer les traits caractéristiques de cet être imaginaire. On lui a attribué des propriétés qui le caractérisent comme étant puissant et gardien de quelque chose de sacré, ayant des pouvoirs tels que la sagesse et la connaissance; on le considère comme un symbole de la lutte, et on le rend même responsable des éclipses.

Le compositeur allemand Richard Wagner, a écrit et composé Siegfried en 1871, la troisième des quatre opéras qui composent le cycle de “L’anneau de Nibelung”. Pour cela il s’est appuyé sur des figures et éléments des sagas des Islandais. Dans la légende de Wagner, le courageux Siegfried essaye d’en finir avec le dragon Fafner qui était devenu le gardien d’un anneau ainsi que d’autres trésors précieux.

L’image du dragon se voit également reflétée dans le conte de l’écrivain valencien Vicente Blasco Ibáñez intitulé “Le dragon du patriarche”, publié le 6 janvier 1901 dans la revue Blanc et Noir, conduisant ainsi à la conception d’une figure imaginaire couverte de pouvoirs qui le transformaient en un être fort, rapide, puissant et résistant.

Et lorsqu’en 1979 Michael Ende publia “L’histoire sans fin”, il décrit l’existence d’un dragon, Fuchur, un dragon porte-bonheur, une créature de l’air et du beau temps, toujours de bonne humeur, léger tel un nuage d’été, rapide, flexible et à la voix mélodieuse.

Ces trois exemples montrent l’apanage du dragon qui coïncide avec les aspects identitaires des produits que la marque Flames Vlc a créés: Elle réunit un nombre important de produits uniques, inestimables de par leur innovation, puissants, rapides, forts et résistants, qui sont gérés de façon rapide et flexible afin de répondre aux exigences de la demande.

La symbolique du dragon est par conséquent bien imprégnée dans la marque Flames Vlc, si bien que cette entreprise est devenue une sorte de dragon moderne, actuel, grâce à l’effort, à la lutte, à la constance et au travail.

DE_ Seit Menschengedenken ist das Bild des Drachen Teil einer weltumfassenden Kultur. Mythen, Legenden und verschiedene Geschichten rankten sich im Laufe der Jahrhunderte um dieses imaginäre Wesen um seine wesentlichen Züge aufzuzeigen. Ihm wurden Eigenschaften zugewiesen, die ihn als mächtigen Wächter eines Heiligtums beschreiben. Der Drache wurde mit Schätzen wie der Weisheit und der Erkenntnis ausgestattet, man betrachtete ihn als Symbol für den Kampf und hielt ihn mitunter sogar für den Verursacher von Finsternissen.

Der deutsche Komponist Richard Wagner schrieb und komponierte mit Siegfried im Jahr 1871 die dritte der vier Opern, die den Ring des Nibelungen bilden. Hierzu stützte er sich auf Figuren und Elemente der isländischen Sagen. In der wagnerianischen Legende versuchte der mutige Siegfried den Drachen Fafner zu töten, der sich in den Wächter eines Rings und anderer wertvoller Schätze verwandelt hatte.

Das Bild des Drachen erscheint auch in der Erzählung des valencianischen Schriftstellers Vicente Blasco Ibáñez mit dem Titel „Der Drache des Patriarchen“, die am 6. Januar 1901 in der Zeitschrift „Blanco y Negro“ veröffentlicht wurde. Die Geschichte beruht auf der Konstruktion einer imaginären Figur, die große Macht besitzt und die von allen als stark, schnell, leistungs- und widerstandsfähig angesehen wurde.

Als im Jahr 1979 Michael Ende „Die unendliche Geschichte“ veröffentlichte, beschrieb er die Existenz des Drachen Fuchur, eines Glücksdrachen und Geschöpfes der Luft und der Wärme und unbändiger Freude, leicht wie eine Sommerwolke, schnell, flexibel und mit wohlklingender Stimme.

Diese drei Beispiele zeigen die charakteristischen Eigenschaften des Drachen, die mit den Erkennungsmerkmalen der Produkte der Marke Flames Vlc übereinstimmen. Diese umfasst zahlreiche einzigartige Produkte, die aufgrund ihrer Innovation, Leistungsfähigkeit, Schnelligkeit, Stärke und Beständigkeit von Bedeutung sind und schnell und flexibel hergestellt werden, um den Bedürfnissen des Marktes gerecht zu werden.

Die Symbolik des Drachen besitzt deshalb einen festen Platz bei der Marke Flames Vlc und das Unternehmen verkörpert das Schicksal des modernen Drachen basierend auf der Kraft, dem Kampf, der Beständigkeit und der Arbeit.





Inducción
Induction
Induction
Induktion



Vitrocerámica
Glass-ceramic
Vitroceramique
Glaskeramik



Eléctrica
Electrical
Electrique
Elektro



Gas
Gas
Gaz
Gas



Leña
Firewood
Bois
Brennholz



Exterior
Outdoor
Extérieur
Im Freien



Interior
Indoor
Intérieur
Innenraum



Sistema Optim Patentado
Patented Optim System
Système Optim patenté
Patentiertes Optim-System

12

SERIE T Quemadores para exterior

Exterior burners / Brûleurs pour extérieur / Brenner fürs Freie

30

SERIE TT Quemadores para interior

Interior burners / Brûleurs pour intérieur / Brenner für den Innenraum

44

SERIES O y M Quemadores industriales

Industrials burners / Brûleurs industriels / Industriegasbrenner

54

Accesorios

Accessories / Accessoires / Zubehör



SERIE T

QUEMADORES PARA EXTERIOR

Exterior burners
Brûleurs pour extérieur
Brenner fürs Freie

Quemadores más robustos y con mayor cámara de gas. Conexiones adaptadas a cada país.

Llave de paso de aguja
No se obstruye.
Mejor control de llama en máximo y en mínimo.

Sistema Optim patentado
Mayor salida de gas.
Fuego más potente y abundante.
Disposición lateral del fuego.
Mayor alcance de la llama.
Mejor combustión.

Modelos homologados y certificados según la Directiva 2009/142/CE y Normativa: UNE EN 497

EN_ Sturdier burners
with larger gas chambers.
Country-specific connections.

Needle valve stopcock
Obstruction free.
Greater flame control at maximum and minimum levels.

Patented Optim System
Increased gas output.
More powerful, abundant flame.
Lateral flame position.
Greater flame reach.
Better combustion.

Models approved and certified according to 2009/142/EC Directive and Regulations: UNE EN 497

FR_ Brûleurs plus robustes et avec
plus grande chambre à gaz.
Connexions propres à chaque pays.

Robinet d'arrêt avec aiguille
Ne s'obstrue pas.
Meilleur contrôle de la flamme en position maximum et minimum.

Système Optim patenté
Plus grand débit de gaz.
Chauve plus puissante et abondante.
Disposition latérale du foyer.
Plus grande diffusion de la flamme.
Meilleure combustion.

Modèles homologués et certifiés conformément à la Directive 2009/142/CE et Norme UNE EN 497

DE_ Robustere Brenner mit größerer
Gaskammer.
An jedes Land angepasste Anschlüsse.

Gashahn mit Nadelventil
Kein Verstopfen.
Bessere Flammenüberwachung bei höchster und bei niedrigster Stufe.

Patentiertes Optim-System
Höherer Gasaustritt.
Stärkere Flamme.
Seitliche Flammvorrichtung.
Größere Reichweite der Flamme.
Bessere Verbrennung.

Nach der Richtlinie 2009/142/CE und der Vorschrift UNE EN 497 zugelassene und zertifizierte Modelle.





Quemador a gas para uso doméstico. Ideal para arroces, paellas, fideuás, barbacoas, asados a la plancha o calderetas.

Sistema Optim



T-180

Gases autorizados
Butano a 29 mbar.
Propano a 37 mbar.

Características
Potencia máxima 4,1 kw.
Diámetro del paellero, 18 cm.
Diámetro recomendado de paellera, 28 a 38 cm.



T-250

Gases autorizados
Butano a 29 mbar.
Propano a 37 mbar.

Características
Potencia máxima 5,9 kw.
Diámetro del paellero, 25 cm.
Diámetro recomendado de paellera, 38 a 42 cm.



G-250

Gases autorizados
Butano a 29 mbar.
Propano a 37 mbar.

Características
Patas especiales para bancos, que aportan mayor estabilidad y soportan hasta 100 kg. de peso.
Potencia máxima 7,5 kw.
Diámetro del hornillo, 25 cm.
Diámetro recomendado de paellera, 35 a 50 cm.

Capacidad, 25 - 50 l.



Quemador a gas para uso doméstico. Ideal para arroces, paellas, fideuás, barbacoas, asados a la plancha o calderetas.

Sistema Optim 



T-300

Gases autorizados

Butano a 29 mbar.
Propano a 37 mbar.

Características

Potencia máxima 8 kw.
Diámetro del paellero, 30 cm.
Diámetro recomendado de paellera, 40 a 50 cm.



T-380

Modelos disponibles

T-380 Butano/Propano,
apto solo para butano a 29 mbar. y propano a 37 mbar.
T-380 Gas natural,
apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

Potencia máxima 11,4 kw.
Diámetro del paellero, 38 cm.
Diámetro recomendado de paellera:

1 Aro encendido, 28 a 38 cm.

2 Aros encendidos, 50 a 60 cm.  Capacidad 50-150 l.



T-460

Modelos disponibles

T-460 Butano/Propano,
apto solo para butano a 29 mbar. y propano a 37 mbar.
T-460 Gas natural,
apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

Potencia máxima 14,3 kw con gas natural a 20 mbar.
Diámetro del paellero, 46 cm.
Diámetro recomendado de paellera:

1 Aro encendido, 36 a 46 cm.

2 Aros encendidos, 65 a 80 cm.  Capacidad 50-150 l.





Quemador a gas para uso doméstico. Ideal para arroces, paellas, fideuás, barbacoas, asados a la plancha o calderetas.

Sistema Optim



T-500

Modelos disponibles

T-500 Butano/Propano,
apto solo para butano a 29 mbar. y propano a 37 mbar.
T-500 Gas natural,
apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

Potencia máxima 21,5 kw. con gas natural a 20 mbar.
Diámetro del paellero, 50 cm.
Diámetro recomendado de paellera:

- 1 Aro encendido, 40 a 50 cm.
- 2 Aros encendidos, 65 a 80 cm. Capacidad 50 -150 l.



T-600

Modelos disponibles

T-600 Butano/Propano,
apto solo para butano a 29 mbar. y propano a 37 mbar.
T-600 Gas natural,
apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

Potencia máxima 22,52 kw con gas natural a 20 mbar.
Diámetro del paellero, 60 cm.
Diámetro recomendado de paellera:

- 1 Aro encendido, 28 a 38 cm.
- 2 Aros encendidos, 50 a 60 cm. Capacidad 50 -150 l.
- 3 Aros encendidos, 80 a 90 cm. Capacidad 150 - 200 l.



T-700

Modelos disponibles

T-700 Butano/Propano,
apto solo para butano a 29 mbar. y propano a 37 mbar.
T-700 Gas natural,
apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

Potencia máxima 32 kw con gas natural a 20 mbar.
Diámetro del paellero, 70 cm.
Diámetro recomendado de paellera:

- 1 Aro encendido, 40 a 50 cm.
- 2 Aros encendidos, 65 a 80 cm. Capacidad 50 -150 l.
- 3 Aros encendidos, 90 a 115 cm. Capacidad 150 - 200 l.





EN_ Gas burner for domestic use. Ideal for rice dishes, paella, barbecues, grilled roasts or stews.

Optim System

FR_ Brûleur à gaz à usage domestique. Idéal pour riz, paellas, barbecues, rôtis grillés ou ragoûts.

Système Optim

DE_ Gasbrenner für den häuslichen Gebrauch, ideal für Reisgerichte, Paellas, Barbecues, Grillgerichte oder Eintöpfe.

Optim-System

T-180



EN

Authorized gases
Butane at 29 mbar.
Propane at 37 mbar.

Characteristics
Maximum power 4,1 kw.
Burner diameter, 18 cm.
Recommended diameter of paella pan, 28 to 38 cm.

T-250



Authorized gases
Butane at 29 mbar.
Propane at 37 mbar.

Characteristics
Maximum power 5,9 kw.
Burner diameter, 25 cm.
Recommended diameter of paella pan, 38 to 42 cm.

G-250



Authorized gases
Butane at 29 mbar.
Propane at 37 mbar.

Characteristics
Special legs for benches, providing greater stability and support for up to 100 kg.
Maximum power 7,5 kw.
Stove diameter, 25 cm.
Recommended diameter of paella pan, 35 to 50 cm.



Capacity, 25 - 50 l.

T-300



Authorized gases
Butane at 29 mbar.
Propane at 37 mbar.

Characteristics
Maximum power 8 kw.
Burner diameter, 30 cm.
Recommended diameter of paella pan, 40 to 50 cm.

FR

Gaz autorisés
Butane à 29 mbar.
Propane à 37 mbar.

Caractéristiques
Puissance maximale 4,1 kw.
Diamètre du brûleur, 18 cm.
Diamètre recommandé de la poêle à paella, 28 à 38 cm.

Gaz autorisés
Butane à 29 mbar.
Propane à 37 mbar.

Caractéristiques
Puissance maximale 5,9 kw.
Diamètre du brûleur, 25 cm.
Diamètre recommandé de la poêle à paella, 38 à 42 cm.

Gaz autorisés
Butane à 29 mbar.
Propane à 37 mbar.

Caractéristiques
Pattes spéciales pour bancs de travail, qui procurent une plus grande stabilité et supportent jusqu'à 100 kg de poids.
Puissance maximale 7,5 kw.
Diamètre du réchaud, 25 cm.
Diamètre recommandé de la poêle à paella, 35 à 50 cm.



Capacité, 25 - 50 l.

DE

Zugelassene Gastypen
Butan 29 mbar.
Propan 37 mbar.

Eigenschaften
Maximale Leistung 4,1 kw.
Durchmesser des Brenners, 18 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne, 28 bis 38 cm.

Zugelassene Gastypen
Butan 29 mbar.
Propan 37 mbar.

Eigenschaften
Maximale Leistung 5,9 kw.
Durchmesser des Brenners, 25 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne, 38 bis 42 cm.

Zugelassene Gastypen
Butan 29 mbar.
Propan 37 mbar.

Eigenschaften
Spezialfüße für Bänke, die mehr Stabilität gewähren und für ein Gewicht bis zu 100 kg vorgesehen sind.
Maximale Leistung 7,5 kw.
Durchmesser des Gaskochers, 25 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne, 35 bis 50 cm.



Kapazität, 25 - 50 l.

Zugelassene Gastypen
Butan 29 mbar.
Propan 37 mbar.

Eigenschaften
Maximale Leistung 8 kw.
Durchmesser des Brenners, 30 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne, 40 bis 50 cm.

T-380



EN

Available Models
T-380 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.
T-380 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

Characteristics
Maximum power 11,4 kw.
Burner diameter, 38 cm.
Recommended diameter of paella pan:

One ring lit, 28 to 38 cm.

2 rings lit, 50 to 60 cm.  Capacity, 50-150 l.

FR

Modèles disponibles
T-380 Butane/Propane, apte uniquement pour butane à 29 mbar et propane à 37 mbar.
T-380 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.

Caractéristiques
Puissance maximale 11,4 kw.
Diamètre du brûleur, 38 cm.
Diamètre recommandé de la poêle à paella:

1 Anneau allumé, 28 à 38 cm.

2 Anneaux allumés, 50 à 60 cm.  Capacité, 50-150 l.

DE

Lieferbare Modelle
T-380 Butan/Propan, nur für Butan 29 mbar und Propan 37 mbar geeignet.
T-380 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.
T-380 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.

Eigenschaften
Maximale Leistung 18,2 kw mit Propangas 50 mbar.
Durchmesser des Brenners, 38 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:

1 eingeschalteter Ring, 28 bis 38 cm.

2 eingeschaltete Ringe, 50 bis 60 cm.  Kapazität, 50-150 l.

T-460



Available Models
T-460 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.
T-460 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

Characteristics
Maximum power 14,3 kw with natural gas at 20 mbar.
Burner diameter, 46 cm.
Recommended diameter of paella pan:

One ring lit, 36 to 46 cm.

2 rings lit, 65 to 80 cm.  Capacity, 50-150 l.

Modèles disponibles
T-460 Butane/Propane, apte uniquement pour butane à 29 mbar et propane à 37 mbar.
T-460 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.

Caractéristiques
Puissance maximale 14,3 kw avec gaz naturel à 20 mbar.
Diamètre du brûleur, 46 cm.
Diamètre recommandé de la poêle à paella:

1 Anneau allumé, 36 à 46 cm.

2 Anneaux allumés, 65 à 80 cm.  Capacité, 50-150 l.

Lieferbare Modelle
T-460 Butan/Propan, nur für Butan 29 mbar und Propan 37 mbar geeignet.
T-460 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.
T-460 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.

Eigenschaften
Maximale Leistung 21,5 kw mit Propangas 50 mbar.
Durchmesser des Brenners, 46 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:

1 eingeschalteter Ring, 36 bis 46 cm.

2 eingeschaltete Ringe, 65 bis 80 cm.  Kapazität, 50-150 l.

T-500



Available Models
T-500 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.
T-500 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

Characteristics
Maximum power 21,5 kw. with natural gas at 20 mbar.
Burner diameter, 50 cm.
Recommended diameter of paella pan:

One ring lit, 40 to 50 cm.

2 rings lit, 65 to 80 cm.  Capacity, 50-150 l.

Modèles disponibles
T-500 Butane/Propane, apte uniquement pour butane à 29 mbar et propane à 37 mbar.
T-500 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.

Caractéristiques
Puissance maximale 21,5 kw. avec gaz naturel à 20 mbar.
Diamètre du brûleur, 50 cm.
Diamètre recommandé de la poêle à paella:

1 Anneau allumé, 40 à 50 cm.

2 Anneaux allumés, 65 à 80 cm.  Capacité, 50-150 l.

Lieferbare Modelle
T-500 Butan/Propan, nur für Butan 29 mbar und Propan 37 mbar geeignet.
T-500 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.
T-500 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.

Eigenschaften
Maximale Leistung 22 kw. mit Propangas 50 mbar.
Durchmesser des Brenners, 50 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:

1 eingeschalteter Ring, 40 bis 50 cm.

2 eingeschaltete Ringe, 65 bis 80 cm.  Kapazität, 50-150 l.

T-600



Available Models
T-600 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.
T-600 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

Characteristics
Maximum power 22,52 kw with natural gas at 20 mbar.
Burner diameter, 60 cm.
Recommended diameter of paella pan:

One ring lit, 28 to 38 cm.

2 rings lit, 50 to 60 cm.  Capacity, 50-150 l.

3 rings lit, 80 to 90 cm.  Capacity, 150-200 l.

Modèles disponibles
T-600 Butane/Propane, apte uniquement pour butane à 29 mbar et propane à 37 mbar.
T-600 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.

Caractéristiques
Puissance maximale 22,52 kw avec gaz naturel à 20 mbar.
Diamètre du brûleur, 60 cm.
Diamètre recommandé de la poêle à paella:

1 Anneau allumé, 28 à 38 cm.

2 Anneaux allumés, 50 à 60 cm.  Capacité, 50-150 l.

3 Anneaux allumés, 80 à 90 cm.  Capacité, 150-200 l.

Lieferbare Modelle
T-600 Butan/Propan, nur für Butan 29 mbar und Propan 37 mbar geeignet.
T-600 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.
T-600 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.

Eigenschaften
Maximale Leistung 34,1 kw mit Propangas 50 mbar.
Durchmesser des Brenners, 60 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:

1 eingeschalteter Ring, 28 bis 38 cm.

2 eingeschaltete Ringe, 50 bis 60 cm.  Kapazität, 50-150 l.

3 eingeschaltete Ringe, 80 bis 90 cm.  Kapazität, 150-200 l.

T-700



Available Models
T-700 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.
T-700 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

Characteristics
Maximum power 32 kw. with natural gas at 20 mbar.
Burner diameter, 70 cm.
Recommended diameter of paella pan:

One ring lit, 40 to 50 cm.

2 rings lit, 65 to 80 cm.  Capacity, 50-150 l.

3 rings lit, 90 to 115 cm.  Capacity, 150-200 l.

Modèles disponibles
T-700 Butane/Propane, apte uniquement pour butane à 29 mbar et propane à 37 mbar.
T-700 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.

Caractéristiques
Puissance maximale 32 kw. avec gaz naturel à 20 mbar.
Diamètre du brûleur, 70 cm.
Diamètre recommandé de la poêle à paella:

1 Anneau allumé, 40 à 50 cm.

2 Anneaux allumés, 65 à 80 cm.  Capacité, 50-150 l.

3 Anneaux allumés, 90 à 115 cm.  Capacité, 150-200 l.

Lieferbare Modelle
T-700 Butan/Propan, nur für Butan 29 mbar und Propan 37 mbar geeignet.
T-700 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.
T-700 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.

Eigenschaften
Maximale Leistung 32,6 kw mit Propangas 50 mbar.
Durchmesser des Brenners, 70 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:

1 eingeschalteter Ring, 40 bis 50 cm.

2 eingeschaltete Ringe, 65 bis 80 cm.  Kapazität, 50-150 l.

3 eingeschaltete Ringe, 90 bis 115 cm.  Kapazität, 150-200 l.

Ficha técnica	Datasheet	Fiche Technique
T-180/T- 250/G-250/T-300		
Butano/Propano Debe conectarse a una botella de gas butano mediante un tubo flexible. Este tubo irá ajustado con abrazaderas al paellero en un extremo y en el otro al regulador de 30 mbar que va acoplado a la botella. El tubo flexible no debe estar caducado. No utilizar el quemador para un gas para el que no ha sido fabricado. El quemador paellero debe utilizarse al aire libre.	Butane/Propane <i>Must be connected to a bottle of butane gas by means of a hose. The hose is to be attached to one end of the burner using clamps. The other end is to be attached to the 30 mbar regulator that is coupled to the bottle. The hose must not have exceeded its expiry date.</i> <i>Do not use the burner with gas other than that for which it is intended. The burner must only be used in uncovered areas.</i>	Butane/Propane Il doit être connecté à une bouteille de gaz butane au moyen d'un tuyau flexible standard qui sera raccordé au brûleur par un écrou 1/2" et au détendeur de 30 mbar par un écrou 20 x 150 mm. Ne pas utiliser le brûleur pour un gaz pour lequel il n'a pas été conçu. Le brûleur doit être utilisé à l'air libre.
T-380/T-460/T-500/T-600/T-700		
Butano Debe conectarse a una botella de gas butano mediante un tubo flexible. Este tubo irá ajustado con abrazaderas al paellero en un extremo y en el otro al regulador de 30 mbar que va acoplado a la botella. El tubo flexible no debe estar caducado. Propano Instalación de gas: El quemador paellero deberá ir conectado a la instalación mediante tubo flexible con enchufe de seguridad normalizado. Botellas de propano: Debe conectarse a una botella de gas propano mediante un tubo flexible normalizado. Este tubo irá ajustado con abrazaderas al paellero en un extremo y en el otro al regulador de 37 mbar que va acoplado a la botella. El tubo flexible no debe estar caducado. Gas Natural Debe conectarse a una instalación de gas natural mediante tubo flexible con enchufe de seguridad normalizado. No utilizar el quemador para un gas para el que no ha sido fabricado. El quemador paellero debe utilizarse al aire libre. En el caso de utilizar solo los aros interiores, se recomienda proteger los exteriores para evitar obstrucciones. Si no se tiene preparada una instalación de gas adecuada, se recomienda contactar con un instalador autorizado de gas. Si se usan botellas, es conveniente disponer de botellas de repuesto, para intercambiar en caso de disminución del rendimiento.	Butane <i>Must be connected to a bottle of butane gas by means of a hose. The hose is to be attached to one end of the burner using clamps. The other end is to be attached to the 30 mbar regulator that is coupled to the bottle. The hose must not have exceeded its expiry date.</i> Propane Gas installation: The burner must be connected to the installation by means of a standard hose. Propane bottles: Must be connected to a bottle of propane gas by means of a standard hose. The hose is to be attached to one end of the burner using clamps. The other end is to be attached to the 37 mbar regulator that is coupled to the bottle. The hose must not have exceeded its expiry date. Natural Gas <i>Must be connected to a gas installation by means of a standard hose.</i> <i>Do not use the burner with gas other than that for which it is intended. The burner must be used in uncovered areas.</i> <i>When using only the inner rings, it is recommendable to protect the exterior rings to prevent obstructions.</i> <i>In the absence of a suitable gas installation, we recommend contacting an authorised gas installer.</i> <i>When using bottles, it is convenient to have spare bottles available in order to be able to replace the bottle in use in the event of a drop in performance.</i>	Butane Il doit être connecté à une bouteille de gaz butane au moyen d'un tuyau flexible standard. Bouteilles de propane: Il doit être connecté à une bouteille de gaz propane au moyen d'un tuyau flexible standard qui sera raccordé au brûleur par un écrou 1/2" et au détendeur de 37 mbar par un écrou 20 x 150 mm. Gaz Naturel Il doit être connecté à une installation de gaz naturel au moyen d'un tuyau flexible standard. Ne pas utiliser le brûleur pour un gaz pour lequel il n'a pas été conçu. Le brûleur doit être utilisé à l'air libre. En cas d'utiliser uniquement les anneaux intérieurs, il est recommandé de protéger les anneaux extérieurs afin d'éviter des obstructions. Si vous ne disposez pas d'installation de gaz appropriée, il est recommandé de contacter un installateur de gaz autorisé. Si vous utilisez des bouteilles, il convient de disposer de bouteilles de rechange, pour les remplacer en cas de diminution du rendement.

Modelo Model Modèle		Gas utilizado Gas used Gaz utilisé	Presión de trabajo Working pressure Pression de travail	Kw	Kcal/h	Consumo Consumption Consommation	Número de fuegos Number of flames Nombre de foyers
T-180	G-30	Butano / Butane	29 mbar	4,1	3.531	0,30 kg/h	1
	G-31	Propano / Propane	37 mbar	4,1	3.531	0,30 kg/h	1
T-250	G-30	Butano / Butane	29 mbar	5,9	5.081	0,43 kg/h	1
	G-31	Propano / Propane	37 mbar	5,9	5.081	0,43 kg/h	1
G-250	G-30	Butano / Butane	29 mbar	7,5	6.459	0,55 kg/h	1
	G-31	Propano / Propane	37 mbar	7,5	6.459	0,55 kg/h	1
T-300	G-30	Butano / Butane	29 mbar	8	6.890	0,58 kg/h	1
	G-31	Propano / Propane	37 mbar	8	6.890	0,58 kg/h	1
T-380	G-30	Butano / Butane	29 mbar	11,4	9.818	0,90 kg/h	2
	G-31	Propano / Propane	37 mbar	11,4	9.818	0,90 kg/h	2
	G-20	Gas natural / Natural gas Gaz naturel	20 mbar	11,4	9.818	1,2 m³/h	2
T-460	G-30	Butano / Butane	29 mbar	13,8	11.885	1,09 kg/h	2
	G-31	Propano / Propane	37 mbar	13,8	11.885	1,09 kg/h	2
	G-20	Gas natural / Natural gas Gaz naturel	20 mbar	14,3	12.316	1,51 m³/h	2
T-500	G-30	Butano / Butane	29 mbar	15,5	13.349	1,13 kg/h	2
	G-31	Propano / Propane	37 mbar	15,5	13.349	1,11 kg/h	2
	G-20	Gas natural / Natural gas Gaz naturel	20 mbar	21,5	18.517	2,05 m³/h	2
T-600	G-30	Butano / Butane	29 mbar	19,9	17.139	1,57 kg/h	3
	G-31	Propano / Propane	37 mbar	19,9	17.139	1,57 kg/h	3
	G-20	Gas natural / Natural gas Gaz naturel	20 mbar	22,52	19.395	2,38 m³/h	3
T-700	G-30	Butano / Butane	29 mbar	24,9	21.445	1,81 kg/h	3
	G-31	Propano / Propane	37 mbar	24,9	21.445	1,78 kg/h	3
	G-20	Gas natural / Natural gas Gaz naturel	20 mbar	32	27.560	3,05 m³/h	3



Datenblatt

T-180/T- 250/G-250/T-300

Butan/Propan Das Gerät ist mit einem genormten flexiblen Schlauch, der zum Brenner und dem 30 mbar Druckminderer mit 1/4" Linksgewinde passt, an eine Butangasflasche anzuschließen.

Den Brenner nicht für einen Gastyp benutzen, für den er nicht hergestellt wurde!
Der Brenner ist im Freien zu benutzen.

T-380/T-460/T-500/T-600/T-700

Butan Das Gerät ist mit einem genormten flexiblen Schlauch, der zum Brenner und dem 30 mbar Druckminderer mit 1/4" Linksgewinde passt, an eine Butangasflasche anzuschließen.

Propan
Gasanschluss: Der Brenner muss durch einen genormten flexiblen Schlauch an den Gasanschluss angeschlossen sein.
Propangasflaschen: Das Gerät ist mit einem genormten flexiblen Schlauch, der zum Brenner und dem 37 oder 50 mbar Druckminderer mit 1/4" Linksgewinde passt, an eine Propangasflasche anzuschließen.

Erdgas Das Gerät muss durch einen genormten flexiblen Schlauch an den Gasanschluss angeschlossen werden.

Den Brenner nicht für einen Gastyp benutzen, für den er nicht hergestellt wurde!
Der Brenner ist im Freien zu benutzen.

Falls nur die Innenringe benutzt werden, wird empfohlen, die Außenringe entsprechend zu schützen um ein Verstopfen zu verhindern.

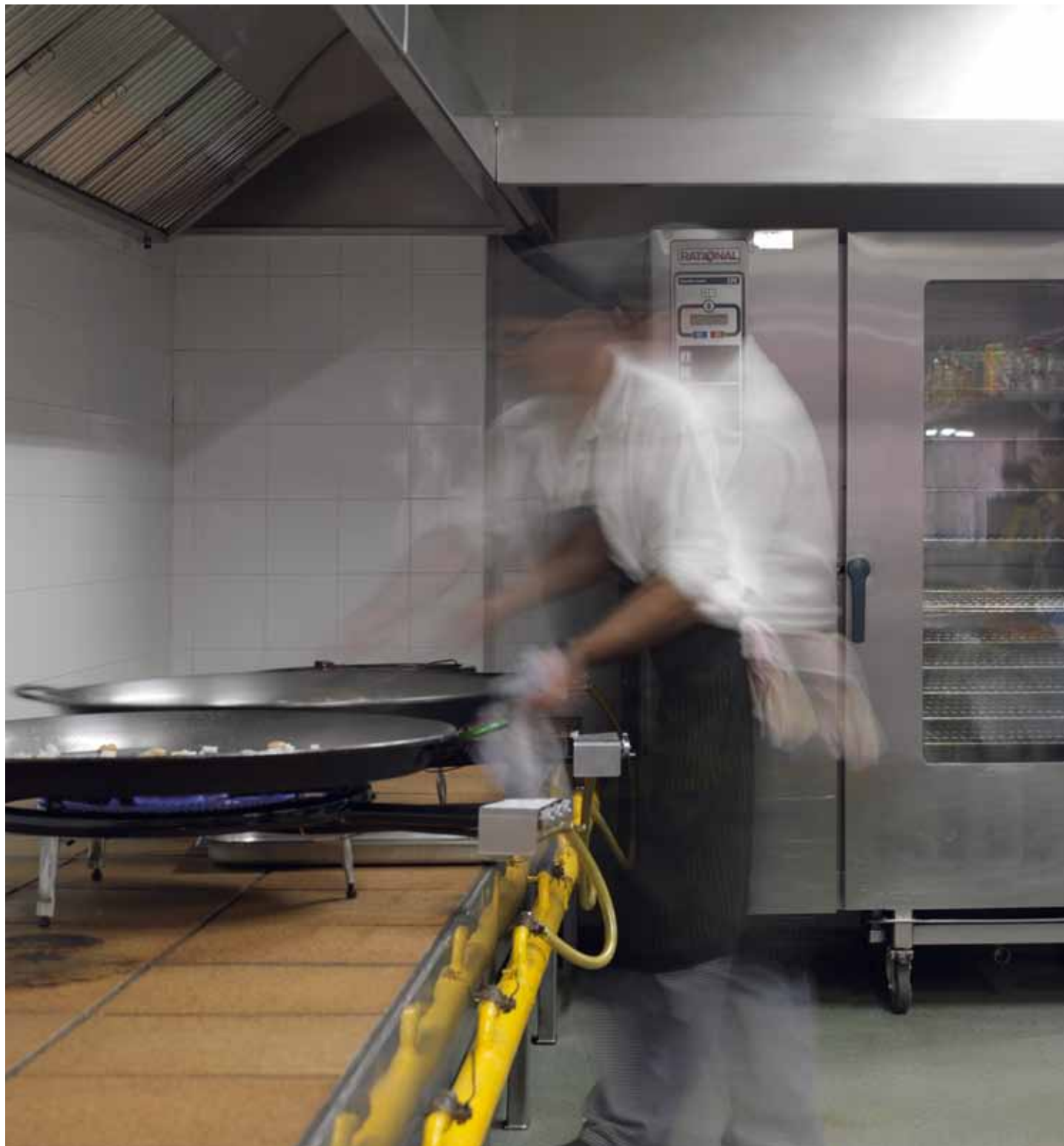
Wenn kein geeigneter Gasanschluss zur Verfügung steht, wird empfohlen, sich an einen zugelassenen Gasinstallateur zu wenden.

Wenn Gasflaschen benutzt werden, sollten Ersatzflaschen bereitstehen um die leeren Flaschen auswechseln zu können.

Modell		Benutztes Gas	Betriebsdruck	Kw	Kcal/h	Verbrauch	Anzahl der Feuerstellen
T-180	G-30	Butan	29 mbar	4,1	3.531	0,30 kg/h	1
	G-31	Propan	37 mbar	4,1	3.531	0,30 kg/h	1
T-250	G-30	Butan	29 mbar	5,9	5.081	0,43 kg/h	1
	G-31	Propan	37 mbar	5,9	5.081	0,43 kg/h	1
G-250	G-30	Butan	29 mbar	7,5	6.459	0,55 kg/h	1
	G-31	Propan	37 mbar	7,5	6.459	0,55 kg/h	1
T-300	G-30	Butan	29 mbar	8	6.890	0,58 kg/h	1
	G-31	Propan	37 mbar	8	6.890	0,58 kg/h	1
T-380	G-30	Butan	29 mbar	11,4	9.818	0,90 kg/h	2
	G-31	Propan	37 mbar	11,4	9.818	0,90 kg/h	2
	G-31	Propan	50 mbar	18,2	15.675	1,30 kg/h	2
	G-20	Erdgas	20 mbar	11,4	9.818	1,2 m³/h	2
T-460	G-30	Butan	29 mbar	13,8	11.885	1,09 kg/h	2
	G-31	Propan	37 mbar	13,8	11.885	1,09 kg/h	2
	G-31	Propan	50 mbar	21,5	18.517	1,54 kg/h	2
	G-20	Erdgas	20 mbar	14,3	12.316	1,51 m³/h	2
T-500	G-30	Butan	29 mbar	15,5	13.349	1,13 kg/h	2
	G-31	Propan	37 mbar	15,5	13.349	1,11 kg/h	2
	G-31	Propan	50 mbar	22	18.947	1,57 kg/h	2
	G-20	Erdgas	20 mbar	21,5	18.517	2,05 m³/h	2
T-600	G-30	Butan	29 mbar	19,9	17.139	1,57 kg/h	3
	G-31	Propan	37 mbar	19,9	17.139	1,57 kg/h	3
	G-31	Propan	50 mbar	34,1	29.368	2,44 kg/h	3
	G-20	Erdgas	20 mbar	22,52	19.395	2,38 m³/h	3
T-700	G-30	Butan	29 mbar	24,9	21.445	1,81 kg/h	3
	G-31	Propan	37 mbar	24,9	21.445	1,78 kg/h	3
	G-31	Propan	50 mbar	32,6	28.077	2,33 kg/h	3
	G-20	Erdgas	20 mbar	32	27.560	3,05 m³/h	3

LA CALIDAD:
UN OBJETIVO,
UNA META

*Quality: a target, a goal.
La qualité: un objectif, un but.
Qualität: ein Zweck, ein Ziel.*



SERIE TT

QUEMADORES PARA INTERIOR

Interior burners
Brûleurs pour intérieur
Brenner für den Innenraum

Robustos, con mayor cámara de gas y más potentes. Autorizados para interior. Válvula de seguridad con termopar incorporado. Conexiones adaptadas a cada país.

Quemador Piloto

Seguridad en todos los fuegos. Uso independiente de los aros. Un solo termopar.

Llave de paso de aguja

No se obstruye. Mejor control de llama en máximo y mínimo.

Sistema Optim patentado

Mayor salida de gas. Fuego más potente y abundante. Disposición lateral del fuego. Mayor alcance de la llama. Mejor combustión.

Modelos homologados y certificados según la Directiva 2009/142/CE y Normativa: UNE EN 203-1

EN_ Sturdy, with larger gas chamber and greater power. Authorised for interior use. Safety valve with thermocouple. Country-specific connections.

Pilot Burner

Security in all burners. Independent use of rings. Single thermocouple.

Needle valve stopcock.

Obstruction free. Greater flame control at maximum and minimum levels.

Patented Optim System

Increased gas output. More powerful, abundant flame. Lateral flame position. Greater flame reach. Better combustion.

Models approved and certified according to 2009/142/EC Directive and Regulations: UNE EN 203-1

FR_ Robustes, avec une plus grande chambre à gaz et plus puissants. Autorisés pour intérieur. Soupape de sécurité avec thermocouple intégré. Connexions propres à chaque pays.

Brûleur témoin

Sécurité sur tous les foyers. Utilisation indépendante des anneaux. Un seul thermocouple.

Robinet d'arrêt avec aiguille

Ne s'obstrue pas. Meilleur contrôle de la flamme en position maximum et minimum.

Système Optim patenté

Plus grand débit de gaz. Chauffe plus puissante et abondante. Disposition latérale du foyer. Plus grande diffusion de la flamme. Meilleure combustion.

Modèles homologués et certifiés conformément à la Directive 2009/142/CE et Norme UNE EN 203-1

DE_ Robust, mit größerer Gaskammer und leistungsstärker Zugelassen für Innenräume, Sicherheitsventil mit eingebautem Thermoelement. An jedes Land angepasste Anschlüsse.

Zündflamme

Sicherheit an allen Feuerstellen. Benutzung der einzelnen Ringe unabhängig voneinander. Nur ein Thermoelement.

Gashahn mit Nadelventil

Kein Verstopfen. Bessere Flammenüberwachung bei höchster und bei niedrigster Stufe.

Patentiertes Optim-System

Höherer Gasaustritt. Stärkere Flamme. Seitliche Flammvorrichtung. Größere Reichweite der Flamme. Bessere Verbrennung.

Nach der Richtlinie 2009/142/CE und der Vorschrift UNE EN 203-1 zugelassene und zertifizierte Modelle.





Quemador paellero de uso profesional. Ideal para paellas, arroces, cocciones en grandes ollas, cazuelas, alambiques o alquitaras. Especial para el sector de la hostelería, restauración, alimentación artesanal y microcervecerías.

Pata corta regulable
Válvula de seguridad
Sistema Optim



GT-250

Modelos disponibles

GT-250 Butano/Propano, apto solo para butano a 29 mbar. y propano a 37 mbar.
GT-250 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.
GT-250 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

Patas especiales para bancos, que aportan mayor estabilidad y soportan hasta 100 kg. de peso.
Potencia máxima 12,5 kw. con gas propano a 50 mbar.
Diámetro del hornillo, 25 cm.

Diámetro recomendado de paellera, 35 a 50 cm.



Capacidad 25 - 50 l.



TT-380

Modelos disponibles

TT-380 Butano/Propano, apto solo para butano a 29 mbar. y propano a 37 mbar.
TT-380 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.
TT-380 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

Potencia máxima 17 kw. con gas propano a 50 mbar.
Diámetro del paellero, 38 cm.
Diámetro recomendado de paellera:

1 Aro encendido, 28 a 38 cm.

2 Aros encendidos, 50 a 60 cm.



Capacidad 50 -150 l.



TT-460

Modelos disponibles

TT-460 Butano/Propano, apto solo para butano a 29 mbar. y propano a 37 mbar.
TT-460 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.
TT-460 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

Potencia máxima 20 kw. con gas propano a 50 mbar.
Diámetro del paellero, 46 cm.
Diámetro recomendado de paellera:

1 Aro encendido, 36 a 46 cm.

2 Aros encendidos, 65 a 80 cm.



Capacidad 50 -150 l.



Quemador paellero de uso profesional. Ideal para paellas, arroces, cocciones en grandes ollas, cazuelas, alambiques o alquitaras. Especial para el sector de la hostelería, restauración, alimentación artesanal y microcervecías.

Pata corta regulable
Válvula de seguridad
Sistema Optim 



TT-500

Modelos disponibles

TT-500 Butano/Propano, apto solo para butano a 29 mbar. y propano a 37 mbar.
TT-500 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.
TT-500 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

Potencia máxima 20,29 kw con gas propano a 50 mbar.
Diámetro del paellero, 50 cm.
Diámetro recomendado de paellera:

- 1 Aro encendido, 40 a 50 cm.
- 2 Aros encendidos, 65 a 80 cm.  Capacidad 50 -150 l.



TT-600

Modelos disponibles

TT-600 Butano/Propano, apto solo para butano a 29 mbar. y propano a 37 mbar.
TT-600 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.
TT-600 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

Potencia máxima 31,6 kw. con gas propano a 50 mbar.
Diámetro del paellero, 60 cm.
Diámetro recomendado de paellera:

- 1 Aro encendido, 28 a 38 cm.
- 2 Aros encendidos, 50 a 60 cm.  Capacidad 50 -150 l.
- 3 Aros encendidos, 80 a 90 cm.  Capacidad 150 - 200 l.



Quemador paellero de uso profesional. Ideal para paellas, arroces, cocciones en grandes ollas, cazuelas, alambiques o alquitaras. Especial para el sector de la hostelería, restauración, alimentación artesanal y microcervecías.

Pata corta regulable
Válvula de seguridad
Sistema Optim



TT-700

Modelos disponibles

TT-700 Butano/Propano, apto solo para butano a 29 mbar. y propano a 37 mbar.
TT-700 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.
TT-700 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

Potencia máxima 31,17 kw. con gas propano a 50 mbar.
Diámetro del paellero, 70 cm.
Diámetro recomendado de paellera:

- 1 Aro encendido, 40 a 50 cm.
- 2 Aros encendidos, 65 a 80 cm.  Capacidad 50-150 l.
- 3 Aros encendidos, 90 a 115 cm.  Capacidad 150 - 200 l.



TT-900

Gases autorizados

TT-900 Butano/Propano, apto solo para butano a 29 mbar. y propano a 37 mbar.
TT-900 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.
TT-900 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

El quemador TT-900 deberá utilizarse con unas patas cuya altura mínima será de 65 cm.
Potencia máxima 41,57 kw. con gas propano a 50 mbar.
Diámetro del paellero, 90 cm.
Diámetro recomendado de paellera:

- 2 Aros encendidos, 65 a 80 cm.  Volumen 50 - 150 l.
- 3 Aros encendidos, 90 a 115 cm.  Volumen 150 - 200 l.
- 4 Aros encendidos, 100 a 150 cm.  Volumen 200 - 250 l.





EN_ Professional burner. Ideal for paella, rice dishes, dishes prepared in large pots, stews and stills. Especially suitable for the hospitality, catering, artisanal food and craft microbrewery industries.

Short adjustable leg.
Safety valve.
Optim System

FR_ Brûleur à usage professionnel. Idéal pour paellas, riz, cuissons dans de grandes casseroles, faitouts, alambics ou alquitarras. Spécial pour le secteur de l'hôtellerie, la restauration, l'alimentation artisanale et les microbrasseries.

Patte courte réglable.
Soupape de sécurité.
Système Optim

DE_ Brenner für den professionellen Einsatz, ideal für Paellas, Reisgerichte, Gerichte in großen Töpfen, für Kasserollen oder Destillierapparate, insbesondere für das Hotel- und Gastgewerbe, die Gastronomie, die handwerklich ausgerichtete Lebensmittelindustrie und Kleinbrauereien.

Verstellbarer kurzer Fuß.
Sicherheitsventil.
Optim-System

GT-250



EN

Available Models
GT-250 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.
GT-250 Propane, suitable for propane at 50 mbar only.
GT-250 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

Characteristics
Special legs for benches, providing greater stability and support for up to 100 kg.
Maximum power 12,5 kw with propane gas at 50 mbar.
Stove diameter, 25 cm.
Recommended diameter of paella pan, 35 to 50 cm.



Capacity, 25 - 50 l.

FR

Modèles disponibles
GT-250 Butane/Propane, apte uniquement pour butane à 29 mbar et propane à 37 mbar.
GT-250 Propane, apte uniquement pour propane à 50 mbar.
GT-250 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.

Caractéristiques
Pattes spéciales pour bancs de travail, qui procurent une plus grande stabilité et supportent jusqu'à 100 kg de poids.
Puissance maximale 12,5 kw avec gaz propane à 50 mbar.
Diamètre du réchaud, 25 cm.
Diamètre recommandé de la poêle à paella, 35 à 50 cm.

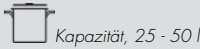


Capacité, 25 - 50 l.

DE

Lieferbare Modelle
GT-250 Butan/Propan, nur für Butan 29 mbar und Propan 37 mbar geeignet.
GT-250 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.
GT-250 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.

Eigenschaften
Spezialfüße für Bänke, die mehr Stabilität gewähren und für ein Gewicht bis zu 100 kg vorgesehen sind.
Maximale Leistung 12,5 kw mit Propangas 50 mbar.
Durchmesser des Gaskochers, 25 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne, 35 bis 50 cm.



Kapazität, 25 - 50 l.

TT-380



Available Models
TT-380 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.
TT-380 Propane, suitable for propane at 50 mbar only.
TT-380 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

Characteristics
Maximum power 17 kw with propane gas at 50 mbar.
Burner diameter, 38 cm.
Recommended diameter of paella pan:

One ring lit, 28 to 38 cm.

2 rings lit, 50 to 60 cm.



Capacity, 50 -150 l.

FR

Modèles disponibles
TT-380 Butane/Propane, apte uniquement pour butane à 29 mbar et propane à 37 mbar.
TT-380 Propane, apte uniquement pour propane à 50 mbar.
TT-380 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.

Caractéristiques
Puissance maximale 17 kw avec gaz propane à 50 mbar.
Diamètre du brûleur, 38 cm.
Diamètre recommandé de la poêle à paella:

1 Anneau allumé, 28 à 38 cm.

2 Anneaux allumés, 50 à 60 cm.



Capacité, 50 -150 l.

DE

Lieferbare Modelle
TT-380 Butan/Propan, nur für Butan 29 mbar und Propan 37 mbar geeignet.
TT-380 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.
TT-380 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.

Eigenschaften
Maximale Leistung 17 kw mit Propangas 50 mbar.
Durchmesser des Brenners, 38 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:

1 eingeschalteter Ring, 28 bis 38 cm.

2 eingeschaltete Ringe, 50 bis 60 cm.



Kapazität, 50 -150 l.

TT-460



Available Models
TT-460 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.
TT-460 Propane, suitable for propane at 50 mbar only.
TT-460 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

Characteristics
Maximum power 20 kw with propane gas at 50 mbar.
Burner diameter, 46 cm.
Recommended diameter of paella pan:

One ring lit, 36 to 46 cm.

2 rings lit, 65 to 80 cm.



Capacity, 50 -150 l.

FR

Modèles disponibles
TT-460 Butane/Propane, apte uniquement pour butane à 29 mbar et propane à 37 mbar.
TT-460 Propane, apte uniquement pour propane à 50 mbar.
TT-460 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.

Caractéristiques
Puissance maximale 20 kw avec gaz propane à 50 mbar.
Diamètre du brûleur, 46 cm.
Diamètre recommandé de la poêle à paella:

1 Anneau allumé, 36 à 46 cm.

2 Anneaux allumés, 65 à 80 cm.



Capacité, 50 -150 l.

DE

Lieferbare Modelle
TT-460 Butan/Propan, nur für Butan 29 mbar und Propan 37 mbar geeignet.
TT-460 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.
TT-460 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.

Eigenschaften
Maximale Leistung 20 kw mit Propangas 50 mbar.
Durchmesser des Brenners, 46 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:

1 eingeschalteter Ring, 36 bis 46 cm.

2 eingeschaltete Ringe, 65 bis 80 cm.



Kapazität, 50 -150 l.

TT-500



Available Models
TT-500 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.
TT-500 Propane, suitable for propane at 50 mbar only.
TT-500 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

Characteristics
Maximum power 20,29 kw with propane gas at 50 mbar.
Burner diameter, 50 cm.
Recommended diameter of paella pan:

One ring lit, 40 to 50 cm.

2 rings lit, 65 to 80 cm.



Capacity, 50 -150 l.

FR

Modèles disponibles
TT-500 Butane/Propane, apte uniquement pour butane à 29 mbar et propane à 37 mbar.
TT-500 Propane, apte uniquement pour propane à 50 mbar.
TT-500 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.

Caractéristiques
Puissance maximale 20,29 kw avec gaz propane à 50 mbar.
Diamètre du brûleur, 50 cm.
Diamètre recommandé de la poêle à paella:

1 Anneau allumé, 40 à 50 cm.

2 Anneaux allumés, 65 à 80 cm.



Capacité, 50 -150 l.

DE

Lieferbare Modelle
TT-500 Butan/Propan, nur für Butan 29 mbar und Propan 37 mbar geeignet.
TT-500 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.
TT-500 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.

Eigenschaften
Maximale Leistung 20,29 kw mit Propangas 50 mbar.
Durchmesser des Brenners, 50 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:

1 eingeschalteter Ring, 40 bis 50 cm.

2 eingeschaltete Ringe, 65 bis 80 cm.



Kapazität, 50 -150 l.

TT-600



EN

Available Models
TT-600 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.
TT-600 Propane, suitable for propane at 50 mbar only.
TT-600 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

Characteristics
Maximum power 31,6 kw with propane gas at 50 mbar.
Burner diameter, 60 cm.
Recommended diameter of paella pan:

One ring lit, 28 to 38 cm.

2 rings lit, 50 to 60 cm.  Capacity, 50 -150 l.

3 rings lit, 80 to 90 cm.  Capacity, 150 -200 l.

FR

Modèles disponibles
TT-600 Butane/Propane, apte uniquement pour butane à 29 mbar et propane à 37 mbar.
TT-600 Propane, apte uniquement pour propane à 50 mbar.
TT-600 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.

Caractéristiques
Puissance maximale 31,6 kw avec gaz propane à 50 mbar.
Diamètre du brûleur, 60 cm.
Diamètre recommandé de la poêle à paella:

1 Anneau allumé, 28 à 38 cm.

2 Anneaux allumés, 50 à 60 cm.  Capacité, 50 -150 l.

3 Anneaux allumés, 80 à 90 cm.  Capacité, 150 -200 l.

DE

Lieferbare Modelle
TT-600 Butan/Propan, nur für Butan 29 mbar und Propan 37 mbar geeignet.
TT-600 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.
TT-600 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.

Eigenschaften
Maximale Leistung 31,6 kw mit Propangas 50 mbar.
Durchmesser des Brenners, 60 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:

1 eingeschalteter Ring, 28 bis 38 cm.

2 eingeschaltete Ringe, 50 bis 60 cm.  Kapazität, 50 -150 l.

3 eingeschaltete Ringe, 80 bis 90 cm.  Kapazität, 150 -200 l.

TT-700



Available Models
TT-700 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.
TT-700 Propane, suitable for propane at 50 mbar only.
TT-700 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

Characteristics
Maximum power 31,17 kw with propane gas at 50 mbar.
Burner diameter, 70 cm.
Recommended diameter of paella pan:

One ring lit, 40 to 50 cm.

2 rings lit, 65 to 80 cm.  Capacity, 50 -150 l.

3 rings lit, 90 to 115 cm.  Capacity, 150 -200 l.

Modèles disponibles
TT-700 Butane/Propane, apte uniquement pour butane à 29 mbar et propane à 37 mbar.
TT-700 Propane, apte uniquement pour propane à 50 mbar.
TT-700 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.

Caractéristiques
Puissance maximale 31,17 kw avec gaz propane à 50 mbar.
Diamètre du brûleur, 70 cm.
Diamètre recommandé de la poêle à paella:

1 Anneau allumé, 40 à 50 cm.

2 Anneaux allumés, 65 à 80 cm.  Capacité, 50 -150 l.

3 Anneaux allumés, 90 à 115 cm.  Capacité, 150 -200 l.

Lieferbare Modelle
TT-700 Butan/Propan, nur für Butan 29 mbar und Propan 37 mbar geeignet.
TT-700 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.
TT-700 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.

Eigenschaften
Maximale Leistung 31,17 kw mit Propangas 50 mbar.
Durchmesser des Brenners, 70 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:

1 eingeschalteter Ring, 40 bis 50 cm.

2 eingeschaltete Ringe, 65 bis 80 cm.  Kapazität, 50 -150 l.

3 eingeschaltete Ringe, 90 bis 115 cm.  Kapazität, 150 -200 l.

TT-900



Available Models
TT-900 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.
TT-900 Propane, suitable for propane at 50 mbar only.
TT-900 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

Characteristics
The TT-900 burner must be used with legs measuring a minimum of 65 cm in height.
Maximum power 41,57 kw with propane gas at 50 mbar.
Burner diameter, 90 cm.
Recommended diameter of paella pan:

2 rings lit, 65 to 80 cm.  Capacity, 50 -150 l.

3 rings lit, 90 to 115 cm.  Capacity, 150 -200 l.

4 rings lit, 100 to 150 cm.  Capacity, 200 -250 l.

Modèles disponibles
TT-900 Butane/Propane, apte uniquement pour butane à 29 mbar et propane à 37 mbar.
TT-900 Propane, apte uniquement pour propane à 50 mbar.
TT-900 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.

Caractéristiques
Le brûleur TT-900 doit être utilisé avec des pattes dont la hauteur minimum sera de 65 cm.
Puissance maximale 41,57 kw avec gaz propane à 50 mbar.
Diamètre du brûleur, 90 cm.
Diamètre recommandé de la poêle à paella:

2 Anneaux allumés, 65 à 80 cm.  Capacité, 50 -150 l.

3 Anneaux allumés, 90 à 115 cm.  Capacité, 150 -200 l.

4 Anneaux allumés, 100 à 150 cm.  Capacité, 200 -250 l.

Lieferbare Modelle
TT-900 Butan/Propan, nur für Butan 29 mbar und Propan 37 mbar geeignet.
TT-900 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.
TT-900 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.

Eigenschaften
Der Brenner TT-900 ist mit Füßen zu benutzen, die mindestens 65cm hoch sind.
Maximale Leistung 41,57 kw mit Propangas 50 mbar.
Durchmesser des Brenners, 90 cm.
Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:

2 eingeschaltete Ringe, 65 bis 80 cm.  Kapazität, 50 -150 l.

3 eingeschaltete Ringe, 90 bis 115 cm.  Kapazität, 150 -200 l.

4 eingeschaltete Ringe, 100 bis 150 cm.  Kapazität, 200 -250 l.



Ficha técnica	Datasheet	Fiche technique	Datenblatt
GT-250 / TT-380 / TT-460 / TT-500 / TT-600 / TT-700 / TT-900			

Butano Debe conectarse a una botella de gas butano mediante un tubo flexible. Este tubo irá ajustado con abrazaderas al paellero en un extremo y en el otro al regulador de 30 mbar que va acoplado a la botella. El tubo flexible no debe estar caducado.

Propano
Instalación de gas: El quemador paellero deberá ir conectado a la instalación mediante tubo flexible con enchufe de seguridad normalizado.

Botellas de propano: Debe conectarse a una botella de gas propano mediante un tubo flexible normalizado. Este tubo irá ajustado con abrazaderas al paellero en un extremo y en el otro al regulador de 37÷ 50 mbar que va acoplado a la botella. El tubo flexible no debe estar caducado.

Gas Natural Debe conectarse a una instalación de gas natural mediante tubo flexible con enchufe de seguridad normalizado.

El quemador debe utilizarse por profesionales y en interiores perfectamente ventilados. No utilizar el quemador para un gas para el que no ha sido fabricado. En el caso de utilizar solo los aros interiores, se recomienda proteger los exteriores para evitar obstrucciones. Si no se tiene preparada una instalación de gas adecuada, se recomienda contactar con un instalador autorizado de gas. Si se usan botellas es conveniente disponer de repuesto para intercambiar en caso de disminución del rendimiento. Incluye 3 patas regulables.

Butane *Must be connected to a bottle of butane gas by means of a hose. The hose is to be attached to one end of the burner using clamps. The other end is to be attached to the 30 mbar regulator that is coupled to the bottle. The hose must not have exceeded its expiry date.*

Propane
Gas installation: The burner must be connected to the installation by means of a standard hose.

Propane bottles: Must be connected to a bottle of propane gas by means of a standard hose. The hose is to be attached to one end of the burner using clamps. The other end is to be attached to the 37 or 50 mbar regulator that is coupled to the bottle. The hose must not have exceeded its expiry date.

Natural Gas *Must be connected to a gas installation by means of a standard hose.*

The burner must be used by professionals and in well-ventilated interior spaces. Do not use the burner with gas other than that for which it is intended. When using only the inner rings, it is recommendable to protect the exterior rings to prevent obstructions. In the absence of a suitable gas installation, we recommend contacting an authorised gas installer. When using bottles, it is convenient to have spare bottles available in order to be able to replace the bottle in use in the event of a drop in performance. Includes 3 adjustable legs.

Butane *Il doit être connecté à une bouteille de gaz butane au moyen d'un tuyau flexible standard qui sera raccordé au brûleur par un écrou 1/2" et au détendeur de 30 mbar par un écrou 20 x 150 mm.*

Propane
Installation de gaz: Le brûleur doit être connecté à l'installation au moyen d'un tuyau flexible standard.

Bouteilles de propane: Il doit être connecté à une bouteille de gaz propane au moyen d'un tuyau flexible standard qui sera raccordé au brûleur par un écrou 1/2" et au détendeur de 37 mbar par un écrou 20 x 150 mm.

Gaz Naturel *Il doit être connecté à une installation de gaz naturel au moyen d'un tuyau flexible standard.*

Le brûleur doit être utilisé par des professionnels et dans des intérieurs parfaitement aérés. Ne pas utiliser le brûleur pour un gaz pour lequel il n'a pas été conçu. En cas d'utiliser uniquement les anneaux intérieurs, il est recommandé de protéger les anneaux extérieurs afin d'éviter des obstructions. Si vous ne disposez pas d'installation de gaz appropriée, il est recommandé de contacter un installateur de gaz autorisé. Si vous utilisez des bouteilles, il convient de disposer de bouteilles de rechange, pour les remplacer en cas de diminution du rendement. Il comporte 3 pattes réglables.

Butan Das Gerät ist mit einem genormten flexiblen Schlauch, der zum Brenner und dem 30 mbar Druckminderer mit 1/4" Linksgewinde passt, an eine Butangasflasche anzuschließen.

Propan
Gasanschluss: Der Brenner muss durch einen genormten flexiblen Schlauch an den Gasanschluss angeschlossen sein.

Propangasflaschen: Das Gerät ist mit einem genormten flexiblen Schlauch, der zum Brenner und dem 37 oder 50 mbar Druckminderer mit 1/4" Linksgewinde passt, an eine Propangasflasche anzuschließen.

Erdgas Das Gerät muss durch einen genormten flexiblen Schlauch an den Gasanschluss angeschlossen werden.

Der Brenner ist in gut belüfteten Räumen und nur von Fachpersonal zu benutzen. Den Brenner nicht für einen Gastyp benutzen, für den er nicht hergestellt wurde! Falls nur die Innenringe benutzt werden, wird empfohlen, die Außenringe entsprechend zu schützen um ein Verstopfen zu verhindern. Wenn kein geeigneter Gasanschluss zur Verfügung steht, wird empfohlen, sich an einen zugelassenen Gasinstallateur zu wenden. Wenn Gasflaschen benutzt werden, sollten Ersatzflaschen bereitstehen um die leeren Flaschen auswechseln zu können. Inklusive 3 verstellbare Füße.

Modelo Model Modèle Modell		Gas utilizado Gas used Gaz utilisé Benutztes Gas	Presión de trabajo Working pressure Pression de travail Betriebsdruck	Kw	Kcal/h	Consumo Consumption Consommation Verbrauch	Número de fuegos Number of flames Nombre de foyers Anzahl der Feuerstellen
GT250	G-30	Butano/ <i>Butane</i> / <i>Butan</i>	29 mbar	7	6.028	0,55 kg/h	1
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> / <i>Propan</i>	37 mbar	7	6.028	0,55 kg/h	1
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> / <i>Propan</i>	50 mbar	12,5	10.765	0,87 kg/h	1
	G-20	Gas natural/ <i>Natural gas</i> Gaz Naturel/ <i>Erdgas</i>	20 mbar	9,5	8.182	1,01 m³/h	1
TF380	G-30	Butano/ <i>Butane</i> / <i>Butan</i>	29 mbar	11,4	9.818	0,90 kg/h	2
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> / <i>Propan</i>	37 mbar	11,4	9.818	0,90 kg/h	2
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> / <i>Propan</i>	50 mbar	17	14.641	1,32 kg/h	2
	G-20	Gas natural/ <i>Natural gas</i> Gaz Naturel/ <i>Erdgas</i>	20 mbar	14,5	12.488	1,53 m³/h	2
TF460	G-30	Butano/ <i>Butane</i> / <i>Butan</i>	29 mbar	13,8	11.885	1,09 kg/h	2
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> / <i>Propan</i>	37 mbar	13,8	11.885	1,09 kg/h	2
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> / <i>Propan</i>	50 mbar	20	17.225	1,55 kg/h	2
	G-20	Gas natural/ <i>Natural gas</i> Gaz Naturel/ <i>Erdgas</i>	20 mbar	17,2	14.813	1,82 m³/h	2
TF500	G-30	Butano/ <i>Butane</i> / <i>Butan</i>	29 mbar	14,26	12.281	1,12 kg/h	2
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> / <i>Propan</i>	37 mbar	14,26	12.281	1,11 kg/h	2
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> / <i>Propan</i>	50 mbar	20,29	17.475	1,58 kg/h	2
	G-20	Gas natural/ <i>Natural gas</i> Gaz Naturel/ <i>Erdgas</i>	20 mbar	18,99	16.355	2,00 m³/h	2
TF600	G-30	Butano/ <i>Butane</i> / <i>Butan</i>	29 mbar	19,9	17.139	1,57 kg/h	3
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> / <i>Propan</i>	37 mbar	19,9	17.139	1,57 kg/h	3
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> / <i>Propan</i>	50 mbar	31,6	27.215	2,45 kg/h	3
	G-20	Gas natural/ <i>Natural gas</i> Gaz Naturel/ <i>Erdgas</i>	20 mbar	26	22.392	2,75 m³/h	3
TF700	G-30	Butano/ <i>Butane</i> / <i>Butan</i>	29 mbar	24,31	20.937	1,92 kg/h	3
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> / <i>Propan</i>	37 mbar	24,31	20.937	1,89 kg/h	3
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> / <i>Propan</i>	50 mbar	31,17	26.845	2,42 kg/h	3
	G-20	Gas natural/ <i>Natural gas</i> Gaz Naturel/ <i>Erdgas</i>	20 mbar	28,74	24.752	3,04 m³/h	3
TF900	G-30	Butano/ <i>Butane</i> / <i>Butan</i>	29 mbar	31,6	27.215	2,49 kg/h	4
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> / <i>Propan</i>	37 mbar	31,6	27.215	2,45 kg/h	4
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> / <i>Propan</i>	50 mbar	41,57	35.802	3,23 kg/h	4
	G-20	Gas natural/ <i>Natural gas</i> Gaz Naturel/ <i>Erdgas</i>	20 mbar	38	32.727	4,02 m³/h	4



SERIES O y M

QUEMADORES INDUSTRIALES

Industrial burners
Brûleurs industriels
Industriegasbrenner

Únicos en el mundo, son los quemadores más potentes del mercado en su sector. Conexiones adaptadas a cada país.

Quemador A patentado
Doble cámara estabilizadora y compensadora de mezcla gas-aire.
Fuego directo y rápido.
2 Kw de potencia.

Autorizados para interior
Válvula de seguridad con termopar incorporado en cada toma de alimentación.

Modelos homologados y certificados según la Directiva 2009/142/CE y Normativas: UNE EN 203-1 +A1 y UNE EN 203-2-1

EN_ Unique in the world, these are the most powerful burners on the market in its sector.
Country-specific connections.

Patented A burner
Double gas-air mixture stabilising and compensation chamber.
Direct, rapid flame.
2 kW power.

Authorised for interior use
Safety valve with thermocouple at each power point.

Models approved and certified according to 2009/142/EC Directive and Regulations: UNE EN 203-1 +A1 and UNE EN 203-2-1

FR_ Il s'agit des brûleurs uniques au monde, les plus puissants du marché au sein de leur secteur. Connexions propres à chaque pays.

Brûleur A patenté
Double chambre stabilisatrice et compensatrice du mélange gaz-air.
Chaleur directe et rapide.
2 Kw de puissance.

Autorisés pour intérieur
Soupape de sécurité avec thermocouple intégré sur chaque prise de courant.

Modèles homologués et certifiés conformément à la Directive 2009/142/CE et aux normes UNE EN 203-1 +A1 et UNE EN 203-2-1

DE_ Einzigartig in der Welt sind die leistungsfähigeren branchenüblichen Brenner.
An jedes Land angepasste Anschlüsse.

Patentierter Brenner A
Doppelkammer zur Stabilisierung und Dosierung des Gas-Luft-Gemischs.
Direkte und schnelle Flamme.
Leistung 2 kW.

Zugelassen für Innenräume
Sicherheitsventil mit eingebautem Thermoelement an jedem Anschluss.

Nach der Richtlinie 2009/142/CE und den Vorschriften UNE EN 203-1 +A1 und UNE EN 203-2-1 zugelassene und zertifizierte Modelle.





Quemadores indicados para el canal Horeca, eventos gastronómicos, industria alimentaria artesanal, comidas preparadas, elaboración de esencias, elaboración de cervezas y licores artesanales, industria apícola, cárnica...

Quemador A patentado



M-400

Modelos disponibles

M-400 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.

M-400 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

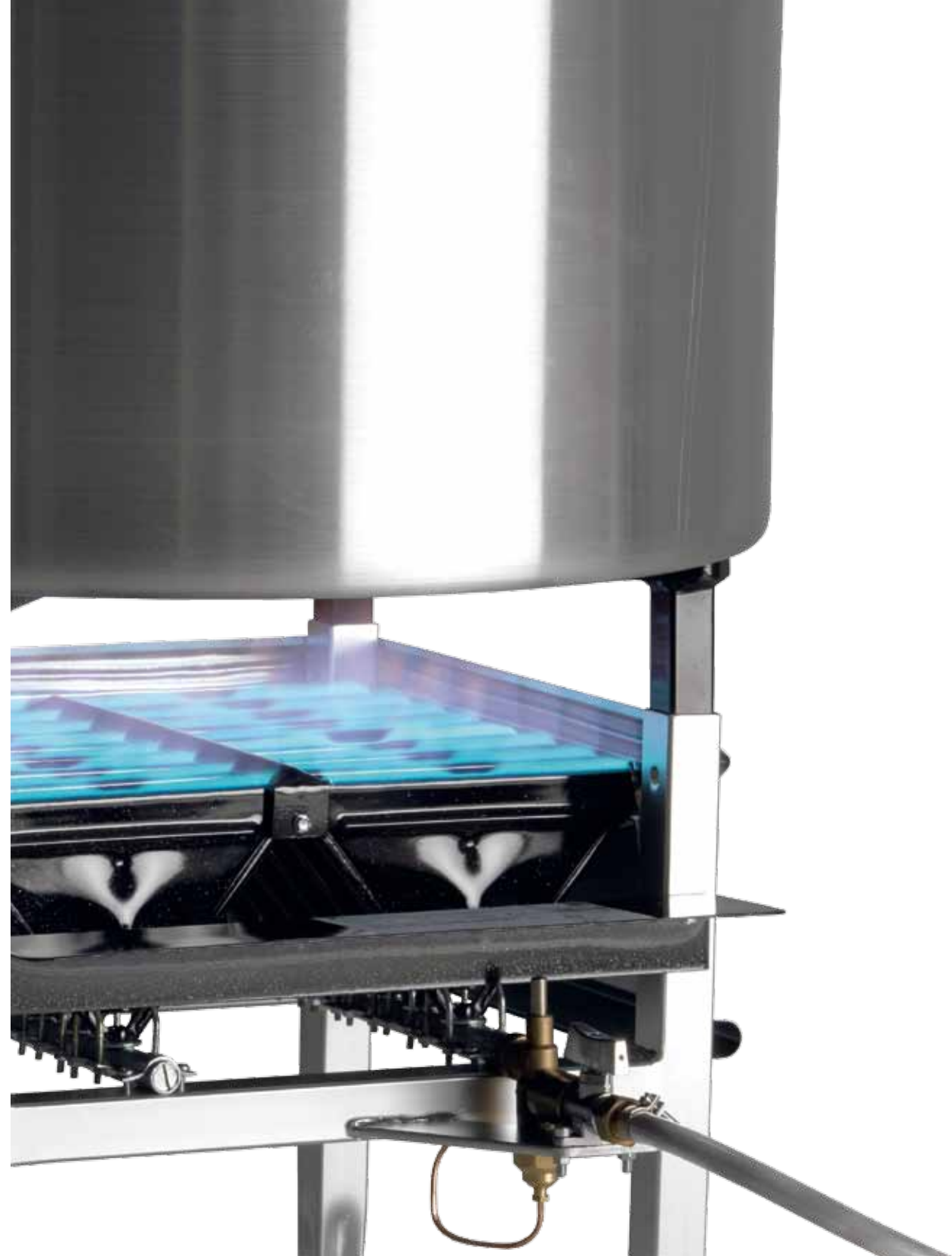
Estructura resistente con patas de soporte desmontables y patas regulables en la base.

Potencia máxima 31 kw.

Diámetro recomendado de olla, 60 a 90 cm.



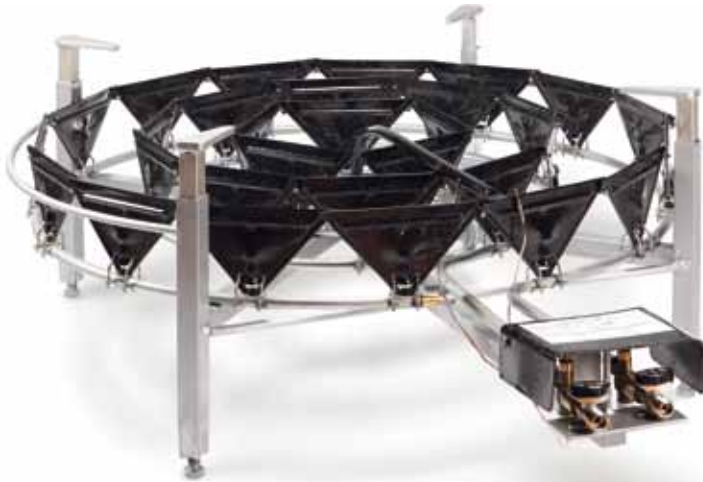
Capacidad 200 - 500 l.





Quemadores indicados para el canal Horeca, eventos gastronómicos, industria alimentaria artesanal, comidas preparadas, elaboración de esencias, elaboración de cervezas y licores artesanales, industria apícola, cárnica...

Quemador A patentado



O-900

Modelos disponibles

O-900 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.
O-900 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

Estructura resistente con patas de soporte desmontables y patas regulables en la base.
Potencia máxima 60,1 kw.
Diámetro del quemador, 90 cm.
Diámetro recomendado de paellera:

2 Aros encendidos, 115 a 130 cm.  Capacidad 500 l.

3 Aros encendidos, 130 a 160 cm.  Capacidad 900 l.



O-1200

Modelos disponibles

O-1200 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.
O-1200 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar.

Características

Estructura resistente con patas de soporte desmontables y patas regulables en la base.
Potencia máxima 97,1 kw.
Diámetro del quemador, 120 cm.
Diámetro recomendado de paellera:

2 Aros encendidos, 115 a 130 cm.  Capacidad 500 l.

3 Aros encendidos, 130 a 160 cm.  Capacidad 900 l.

4 Aros encendidos, 160 a 200 cm.  Capacidad 1.500 l.





EN_ Burners indicated for the HORECA channel, culinary events, artisan food industry, ready meals, preparation of essences and artisanal beers and spirits, beekeeping industry, meat industry, etc.

Patented A burner

FR_ Brûleurs recommandés pour le secteur CHR (Cafés, Hôtels et Restaurants), évènements gastronomiques, industrie alimentaire artisanale, plats préparés, élaboration d'essences, fabrication de bières et liqueurs artisanales, industrie apicole, industrie de la viande....

Brûleur A patenté

DE_ Brenner für das Hotel- und Gaststättengewerbe, gastronomische Veranstaltungen, die handwerklich ausgerichtete Lebensmittelindustrie, die Herstellung von Fertiggerichten und ätherischen Ölen, die handwerkliche Herstellung von Bier und Likören, die Imkerei, Fleischwarenindustrie etc.

Patentierter Brenner A

M-400



EN

Available Models
M-400 Propane, suitable for propane at 50 mbar only.
M-400 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

Characteristics
Sturdy structure with removable support legs and adjustable feet at the base.
Maximum power 31 kw.

Recommended pot diameter, 60 to 90 cm.

 Capacity, 200 -500 l.

O-900



Available Models
O-900 Propane, suitable for propane at 50 mbar only.
O-900 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

Characteristics
Sturdy structure with removable support legs and adjustable feet at the base.
Maximum power 60,1 kw.
Burner diameter, 90 cm.

Recommended diameter of paella pan:

2 Rings lit, 115 to 130 cm.  Capacity, 500 l.

3 Rings lit, 130 to 160 cm.  Capacity, 900 l.

O-1200



Available Models
O-1200 Propane, suitable for propane at 50 mbar only.
O-1200 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

Characteristics
Sturdy structure with removable support legs and adjustable feet at the base.
Maximum power 97,1 kw.
Burner diameter, 120 cm.

Recommended diameter of paella pan:

2 Rings lit, 115 to 130 cm.  Capacity, 500 l.

3 Rings lit, 130 to 160 cm.  Capacity, 900 l.

4 Rings lit, 160 to 200 cm.  Capacity, 1.500 l.

FR

Modèles disponibles
M-400 Propane, apte uniquement pour propane à 50 mbar.
M-400 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.

Caractéristiques
Structure résistante avec pattes de support démontables et pattes réglables à la base.
Puissance maximale 31 kw.

Diamètre recommandé de casserole, 60 à 90 cm.

 Capacité, 200 -500 l.

Modèles disponibles
O-900 Propane, apte uniquement pour propane à 50 mbar.
O-900 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.

Caractéristiques
Structure résistante avec pattes de support démontables et pattes réglables à la base.
Puissance maximale 60,1 kw.
Diamètre du brûleur, 90 cm.

Diamètre recommandé de la poêle à paella:

2 Anneaux allumés, 115 à 130 cm.  Capacité, 500 l.

3 Anneaux allumés, 130 à 160 cm.  Capacité, 900 l.

Modèles disponibles
O-1200 Propane, apte uniquement pour propane à 50 mbar.
O-1200 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.

Caractéristiques
Structure résistante avec pattes de support démontables et pattes réglables à la base.
Puissance maximale 97,1 kw.
Diamètre du brûleur, 120 cm.

Diamètre recommandé de la poêle à paella:

2 Anneaux allumés, 115 à 130 cm.  Capacité, 500 l.

3 Anneaux allumés, 130 à 160 cm.  Capacité, 900 l.

4 Anneaux allumés, 160 à 200 cm.  Capacité, 1.500 l.

DE

Lieferbare Modelle
M-400 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.
M-400 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.

Eigenschaften
Widerstandsfähiges Gestell mit verstell- und abnehmbaren Standfüßen.
Maximale Leistung 31 kw.

Empfohlener Durchmesser für den Topf, 60 bis 90 cm.

 Kapazität, 200 -500 l.

Lieferbare Modelle
O-900 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.
O-900 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.

Eigenschaften
Widerstandsfähiges Gestell mit verstell- und abnehmbaren Standfüßen.
Maximale Leistung 60,1 kw.
Durchmesser des Brenners, 90 cm.

Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:

2 eingeschaltete Ringe, 115 bis 130 cm.  Kapazität, 500 l.

3 eingeschaltete Ringe, 130 bis 160 cm.  Kapazität, 900 l.

Lieferbare Modelle
O-1200 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.
O-1200 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.

Eigenschaften
Widerstandsfähiges Gestell mit verstell- und abnehmbaren Standfüßen.
Maximale Leistung 97,1 kw.
Durchmesser des Brenners, 120 cm.

Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:

2 eingeschaltete Ringe, 115 bis 130 cm.  Kapazität, 500 l.

3 eingeschaltete Ringe, 130 bis 160 cm.  Kapazität, 900 l.

4 eingeschaltete Ringe, 160 bis 200 cm.  Kapazität, 1.500 l.



Modelo Model Modèle Modell		Gas utilizado Gas used Gaz utilisé Benutztes Gas	Presión de trabajo Working pressure Pression de travail Betriebsdruck	Kw	Kcal/h	Consumo Consumption Consommation Verbrauch	Número de grifos de alimentación Number of supply taps Nombre de robinets d'alimentation Anzahl der Anschlüsse
M-400	G-20	Gas natural/ <i>Natural gas</i> <i>Gaz Naturel</i> /Erdgas	20 mbar	31	26.784	3,28 m ³ /h	1
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> /Propan	50 mbar	31	26.784	2,41 kg/h	1
O-900	G-20	Gas natural/ <i>Natural gas</i> <i>Gaz Naturel</i> /Erdgas	20 mbar	60,1	51.761	6,36 m ³ /h	2
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> /Propan	50 mbar	60,1	51.761	4,67 kg/h	2
O-1200	G-20	Gas natural/ <i>Natural gas</i> <i>Gaz Naturel</i> /Erdgas	20 mbar	97,1	83.627	10,27 m ³ /h	3
	G-31	Propano/ <i>Propane</i> /Propan	50 mbar	97,1	83.627	7,54 kg/h	3

Ficha técnica

Datasheet

Fiche technique

Datenblatt

M-400 / O-900 / O-1200

Propano

Instalación de gas: El quemador deberá ir conectado a la instalación mediante tubo flexible con enchufe de seguridad normalizado.
Botellas de propano: Debe conectarse a una botella de gas propano mediante un tubo flexible normalizado.
Este tubo irá ajustado con abrazaderas al quemador en un extremo y en el otro al regulador de 50 mbar que va acoplado a la botella. El tubo flexible no debe estar caducado.

Gas Natural Debe conectarse a una instalación de gas natural mediante tubo flexible con enchufe de seguridad normalizado.

El quemador industrial debe utilizarse por profesionales en exteriores o en interiores perfectamente ventilados.

No utilizar el quemador para un gas para el que no ha sido fabricado.

Si no se tiene preparada una instalación de gas adecuada, se recomienda contactar con un instalador autorizado de gas.

Si se usan botellas es conveniente disponer de repuesto para intercambiar en caso de disminución del rendimiento.

Propane

Gas installation: The burner must be connected to the installation by means of a standard hose.
Propane bottles: Must be connected to a bottle of propane gas by means of a standard hose.
The hose is to be attached to one end of the burner using clamps.
The other end is to be attached to the 50 mbar regulator that is coupled to the bottle.
The hose must not have exceeded its expiry date.

Natural Gas *Must be connected to a gas installation by means of a standard hose.*

The industrial burner must be used by professionals in outdoor or in well-ventilated interior spaces.

Do not use the burner with gas other than that for which it is intended.

In the absence of a suitable gas installation, we recommend contacting an authorised gas installer.

When using bottles, it is convenient to have spare bottles available in order to be able to replace the bottle in use in the event of a drop in performance.

Propane

Installation de gaz: Le brûleur doit être connecté à l'installation au moyen d'un tuyau flexible standard.
Bouteilles de propane: Il doit être connecté à une bouteille de gaz propane au moyen d'un tuyau flexible standard qui sera raccordé au brûleur par un écrou 1/2" et au détendeur de 50 mbar par un écrou 20x150 mm.

Gaz Naturel *Il doit être connecté à une installation de gaz naturel au moyen d'un tuyau flexible standard.*

Le brûleur industriel doit être manipulé par des professionnels pour utilisation en extérieurs ou intérieurs parfaitement ventilés.

Ne pas utiliser le brûleur pour un gaz pour lequel il n'a pas été conçu.

Si vous ne disposez pas d'installation de gaz appropriée, il est recommandé de contacter un installateur de gaz autorisé.

Si vous utilisez des bouteilles, il convient de disposer de bouteilles de rechange, pour les remplacer en cas de diminution du rendement.

Propan

Gasanschluss: Der Brenner muss durch einen genormten flexiblen Schlauch an den Gasanschluss angeschlossen sein.
Propangasflaschen: Das Gerät ist mit einem genormten flexiblen Schlauch, der zum Brenner und dem 50 mbar Druckminderer mit 1/4" Linksgewinde passt, an eine Propangasflasche anzuschließen.

Erdgas *Das Gerät muss durch einen genormten flexiblen Schlauch an den Erdgasanschluss angeschlossen werden.*

Der Industriegasbrenner ist im Freien oder in gut belüfteten Räumen und nur von Fachpersonal zu benutzen.

Den Brenner nicht für einen Gastyp benutzen, für den er nicht hergestellt wurde!

Wenn kein geeigneter Gasanschluss zur Verfügung steht, wird empfohlen, sich an einen zugelassenen Gasinstallateur zu wenden.

Wenn Gasflaschen benutzt werden, sollten Ersatzflaschen bereitstehen um die leeren Flaschen auswechseln zu können.



ACCESORIOS

Accessories
Accessoires
Zubehör



DIFUSOR PAELLERO DE GAS

Producto en venta sólo para España

Item for sale in Spain only

Produit exclusivement destiné à la vente en Espagne

Produkt zum ausschließlichen Verkauf in Spanien

Difusor paellero de gas doméstico adaptable a cocinas y encimeras a gas. Ideal para pequeñas paellas, arroces o fideuás. Utilice el quemador más grande de su cocina o encimera. Quite la tapa del quemador e introduzca el cono del difusor paellero en el agujero. Compruebe que ajuste correctamente y utilice los tornillos de la pata para que quede nivelado. El difusor sólo podrá adaptarse a su cocina en el caso de que ésta no lleve termopar.

Gases autorizados, gas butano y gas ciudad. No utilizar el quemador con un gas para el que no ha sido fabricado.

Diámetro recomendado de paellera, Ø30 a 45 cm.

Patas regulables para nivelar.

Diámetro del quemador hornillo Ø25 cm.



ASADORA MULTIPUNTO

Asadora multipunto de acero esmaltado. La distribución multipunto y su centro más elevado permiten separar las grasas de los alimentos. Rápida transmisión del calor.

Características Ø38 cm.

Capacidad para 1 Kg de carne, marisco o verduras.
Ideal para los modelos G-250, T-250, T-300 y GT-250.

Características Ø46 cm.

Capacidad para 2 Kg de carne, marisco o verduras.
Ideal para los modelos T-380 y TT-380.

PATAS REGULABLES

Patas largas regulables, la longitud es de 67,5 cm. y una vez montadas el quemador paellero quedará a 72 cm. de la base.

Patas cortas regulables especiales para uso en encimeras o bancadas. La longitud es de 12,5 cm. y una vez montadas el quemador paellero quedará a 19 cm. de la base.

Están fabricadas en acero galvanizado y son regulables en la base. Adaptables para todos los modelos de las series T y TT.



TRÍPODE REGULABLE

Trípode regulable para quemador paellero con brazos extensibles. La longitud de las patas es de 65 cm. y una vez montado el quemador paellero quedará a 78 cm de la base.





PARAVIENTO SERIE O

Accesorio modular preparado para paelleras de grandes diámetros.
Para la utilización de los quemadores al aire libre, es conveniente proteger las llamas con paravientos. De esta forma, se consigue una mejor combustión además de mantener mucho mejor la temperatura del recipiente.
Características por unidad:
Dimensiones, 27 x 74 cm.
Peso 1,5 kg.

Ø Paellera Ø Paella pan Ø Poêle à paella Ø Paellapfanne	Nº Piezas Nº. parts Nbre de pièces Anzahl der Teile
90 a 100 cm.	4
115 cm.	5
130 a 160 cm.	6
180 cm.	7
200 cm.	8
> 200 cm.	9



PATAS ELEVADORAS SERIES O y M

Estas patas, fabricadas en acero, son regulables en la base y adaptables para todos los modelos de la serie O y M.

Patas elevadoras cortas La longitud de las patas es de 31 cm y una vez montadas el quemador paellero quedará a 58,5 cm de la base.

Patas elevadoras largas La longitud de las patas es de 43 cm y una vez montadas el quemador paellero quedará a 71,5 cm de la base.

PARAVIENTO UNIVERSAL

Accesorio modular que se cuelga directamente de la paellera. Se acopla flexionando ligeramente. Apto para paelleras de hasta 60 cm.



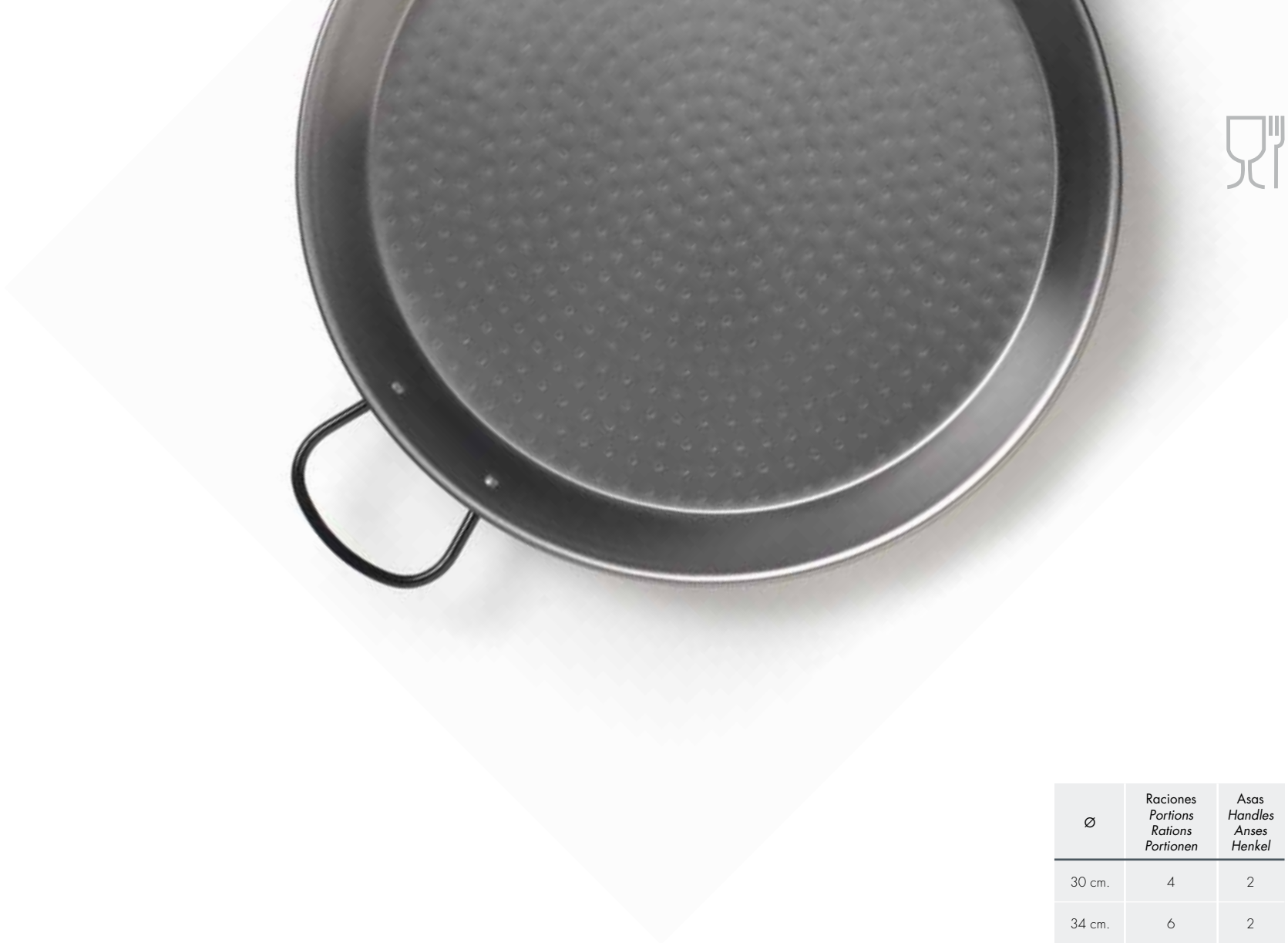


PAELLERA ACERO PULIDO

Paellera fabricada en chapa de acero pulido, acabado con borde redondeado y asas remachadas. El picado especial de la paellera evita deformaciones producidas por el calor, por lo que se conserva la curvatura original.

Limpieza Tras el uso de la paellera limpiar con agua jabonosa y secar rápidamente. Para evitar la oxidación, es recomendable después de su limpieza recubrir la paellera con una capa de aceite mineral.

Ø	Raciones Portions Rations Portionen	Asas Handles Anses Henkel
22 cm.	Snack	2
24 cm.	1	2
26 cm.	2	2
28 cm.	3	2
30 cm.	4	2
32 cm.	5	2
34 cm.	6	2
36 cm.	7	2
38 cm.	8	2
40 cm.	9	2
42 cm.	10	2
46 cm.	12	2
50 cm.	13	2
55 cm.	16	2
60 cm.	20	2
65 cm.	25	2
70 cm.	30	2
80 cm.	40	4
90 cm.	50	4
100 cm.	85	4
115 cm.	120	4
130 cm.	200	6



PAELLERA ACERO PULIDO GROSOR ESPECIAL

Paellera fabricada en chapa de acero pulido con grosor especial para uso profesional. Este grosor hace que la paellera sea más duradera y por ello está indicada para el uso en el canal Horeca. El picado especial de la paellera evita deformaciones producidas por el calor, por lo que se conserva la curvatura original. Acabado con borde redondeado y asas remachadas.

Limpieza Tras el uso de la paellera limpiar con agua jabonosa y secar rápidamente. Para evitar la oxidación, es recomendable después de su limpieza recubrir la paellera con una capa de aceite mineral.

Ø	Raciones Portions Rations Portionen	Asas Handles Anses Henkel
30 cm.	4	2
34 cm.	6	2
38 cm.	8	2
42 cm.	10	2
46 cm.	12	2
50 cm.	13	2
55 cm.	16	2
60 cm.	20	2
65 cm.	25	2



PAELLERA ACERO ESMALTADO

Paellera fabricada en chapa de acero esmaltado, acabado con borde redondeado y asas remachadas.

Limpieza Tras el uso de la paellera limpiar con agua jabonosa y secar.

Ø	Raciones Portions Rations Portionen	Asas Handles Anses Henkel
22 cm.	Snack	2
24 cm.	1	2
26 cm.	2	2
28 cm.	3	2
30 cm.	4	2
32 cm.	5	2
34 cm.	6	2
36 cm.	7	2
38 cm.	8	2
40 cm.	9	2
42 cm.	10	2
46 cm.	12	2
50 cm.	13	2
55 cm.	16	2
60 cm.	20	2
65 cm.	25	2
70 cm.	30	2
80 cm.	40	4
90 cm.	50	4
100 cm.	85	4
115 cm.	120	4



PAELLERA DE ACERO ESMALTADO PARA INDUCCIÓN-VITRO

Paellera fabricada en chapa de acero esmaltado con grosor extra, acabado con borde redondeado y asas remachadas.

Limpieza Tras el uso de la paellera limpiar con agua jabonosa y secar.

Ø	Raciones Portions Rations Portionen	Asas Handles Anses Henkel
30 cm.	4	2
32 cm.	5	2
34 cm.	6	2
36 cm.	7	2
38 cm.	8	2





PAELLERA GIGANTE ACERO PULIDO

Paellera valenciana apta para uso en eventos gastronómicos, catering o fiestas populares.

Fabricada en chapa de acero pulido de 4 mm. Acabado con borde redondeado y asas remachadas. Apta para gas y leña.

Limpieza Tras el uso de la paellera, limpiar con agua jabonosa y secar rápidamente. Para evitar la oxidación, es recomendable después de su limpieza recubrir la paellera con una capa de aceite mineral.

Nº RGSEAA / nº RSEAM 39.005086 / V Nº DCA: 5173



Ø	Raciones Portions Rations Portionen	Asas Handles Anses Henkel	Espesor de chapa Sheet thickness Epaisseur de tôle Blechstärke	Ø Externo Ø External Ø Externe Ø Außen	Ø Interno Ø Internal Ø Interne Ø Innen	Altura Height Hauteur Höhe	Volumen Volume Volume Fassungsvermögen
160 cm.	200 - 400	4	4 mm.	162 cm.	140 cm.	13,5 cm.	210 l.
190 cm.	300 - 800	4	4 mm.	190 cm.	170 cm.	16 cm.	360 l.

ASADORA MULTIPUNTO



EN_ Multipoint enamelled steel roaster. Multipoint distribution and higher centre enable separation of fats from food. Rapid heat transfer.

Characteristics Ø38 cm. Capacity for 1 kg of meat, seafood or vegetables. Ideal for the G-250, T-250, T-300 and GT-250 models.

Characteristics Ø46 cm. Capacity for 2 kg of meat, seafood or vegetables. Ideal for the T-380 and TT-380 models.

FR_ Rôtissoire multipoints en acier émaillé. La distribution multipoints et son centre le plus élevé permettent de séparer les graisses des aliments.

Caractéristiques Ø38 cm. Capacité pour 1 Kg de viande, fruits de mer ou légumes. Idéal pour les modèles G-250, T-250, T-300 et GT-250.

Caractéristiques Ø46 cm. Capacité pour 2 Kg de viande, fruits de mer ou légumes. Idéal pour les modèles T-380 et TT-380.

DE_ Großflächiger Grill aus emailliertem Stahl: Die großflächige Wärmeverteilung und die leicht erhöhte Mitte ermöglichen die Trennung des Fetts von den Lebensmitteln. Schnelle Wärmeübertragung.

Eigenschaften Ø 38 cm. Kapazität für 1 kg Fleisch, Meeresfrüchte oder Gemüse. Ideal für die Modelle G-250, T-250, T-300 und GT-250.

Eigenschaften Ø 46 cm. Kapazität für 2 kg Fleisch, Meeresfrüchte oder Gemüse. Ideal für die Modelle T-380 und TT-380.

PARAVIENTO UNIVERSAL



EN_ Modular accessory that hangs directly from the paella pan. Bends slightly for attachment. Suitable for paella pans up to 60 cm.

FR_ Accessoire modulaire qui s'accroche directement à la poêle à paella. Il se fixe en le pliant légèrement. Apte pour poêles à paella jusqu'à 60 cm.

DE_ Modulares Zubehör, das an die Paellapfanne gehängt wird: Passt sich durch leichtes Biegen an, geeignet für Paellapfannen bis 60 cm Durchmesser.

PARAVIENTO SERIE O



EN_ Modular accessory for large-diameter paella pans. When using burners outdoors, we recommend protecting the flames with screens. This enables better combustion and improved maintenance of the recipient's temperature. Characteristics per unit. Dimensions: 27 x 74 cm. Weight: 1,5 kg.

FR_ Accessoire modulaire préparé pour poêles à paella de grands diamètres. Lors de l'utilisation des brûleurs en plein air, il est recommandé de protéger les flammes à l'aide de pare-vents. De cette façon, vous obtiendrez une meilleure combustion ce qui permettra en même temps de bien mieux maintenir la température du récipient. Caractéristiques par unité. Dimensions: 27x 74 cm. Poids: 1,5 kg.

DE_ Modulares Zubehör für Paellapfannen mit großen Durchmessern. Für den Einsatz der Brenner im Freien ist es ratsam, das Feuer durch einen Windschutz zu schützen. So wird eine bessere Verbrennung erreicht und die Temperatur des Gefäßes bleibt besser erhalten. Technische Daten pro Stück. Maße: 27 x 74 cm. Gewicht: 1,5 kg.

PATAS REGULABLES



EN_ Long adjustable feet, 67,5 cm in length. After assembly, the burner sits 72 cm. from the base. Made from galvanized steel and adjustable at the base. Suitable for all T and TT-series models.

FR_ Longues pattes réglables, la longueur est de 67,5 cm et une fois montées le brûleur se trouvera à 72 cm de la base. Elles sont fabriquées en acier galvanisé et sont réglables à la base. Adaptables pour tous les modèles des séries T et TT.

DE_ 67,5 cm lange verstellbare Füße: Nach Aufstellung misst der Brenner eine Höhe von insgesamt 72 cm. Hergestellt aus verzinktem Stahl und an der Basis verstellbar. Anpassbar für alle Modelle der Serien T und TT.



EN_ Special short adjustable legs for use on counter-tops or benches. 12,5 cm in length. After assembly, the burner sits 19 cm. from the base. Made from galvanized steel and adjustable at the base. Suitable for all T and TT-series models.

FR_ Pattes courtes réglables spéciales pour utilisation sur plan de travail ou grande table. La longueur est de 12,5 cm et une fois montées le brûleur se trouvera à 19 cm de la base. Elles sont fabriquées en acier galvanisé et sont réglables à la base. Adaptables pour tous les modèles des séries T et TT.

DE_ Skurze verstellbare Füße, besonderes für die Benutzung auf Arbeitsplatten oder gemauerten Grilltischen. 12,5 cm lange Füße: Nach Aufstellung misst der Brenner eine Höhe von insgesamt 19 cm. Hergestellt aus verzinktem Stahl und an der Basis verstellbar. Anpassbar für alle Modelle der Serien T und TT.

TRÍPODE REGULABLE



EN_ Adjustable tripod for burner with extendible arms. Adjustable feet, 65 cm in length. After assembly, the burner sits 78 cm. from the base.

FR_ Trépied réglable pour brûleurs avec bras extensibles. La longueur des pattes est de 65 cm et une fois montées le brûleur se trouvera à 78 cm de la base.

DE_ Verstellbarer Dreifuß für Brenner mit ausziehbaren Armen 65 cm lange Füße: Nach Aufstellung misst der Brenner eine Höhe von insgesamt 78 cm.

PATAS ELEVADORAS SERIE O y M

EN_ These steel legs are adjustable at the base and adaptable for all O- and M- series models.

Short adjustable feet, 31 cm in length. After assembly, the burner sits 58,5 cm. from the base.

Long adjustable feet, 43 cm in length. After assembly, the burner sits 71,5 cm. from the base.

FR_ Ces pattes, fabriquées en acier, sont réglables à la base et adaptables pour tous les modèles de la série O et M.

Pattes élévatrices courtes. La longueur des pattes est de 31 cm et une fois montées le brûleur se trouvera à 58,5 cm de la base.

Longues pattes élévatrices. La longueur des pattes est de 43 cm et une fois montées le brûleur se trouvera à 71,5 cm de la base.

DE_ Diese verstellbaren Füße aus Stahl sind an alle Modelle der Serie O und M anpassbar.

Höhenverstellbare kurze Füße mit einer Länge von 31 cm: Nach Aufstellung misst der Brenner eine Höhe von insgesamt 58,5 cm.

Höhenverstellbare lange Füße mit einer Länge von 43 cm: Nach Aufstellung misst der Brenner eine Höhe von insgesamt 71,5 cm.



PAELLERA ACERO PULIDO



EN_ Paella pan made of polished sheet steel, finished with rounded edge and riveted handles. The special pitting the paella pan prevents deformation caused by heat, thus preserving the original curvature.

Cleaning After using the paella pan, clean with soapy water and dry quickly. To prevent rusting, we recommend coating the pan with a fine layer of mineral oil after cleaning.

FR_ Poêle à paella en tôle d'acier poli , finition en bord arrondi et anses rivetées. Le fond martelé spécial de la poêle à paella évite les déformations produites par la chaleur, ce qui lui permet de conserver sa courbure originale.

Nettoyage Après utilisation de la poêle à paella, la nettoyer à l'aide d'eau savonneuse. Afin d'éviter l'oxydation, il est recommandé après avoir nettoyé la poêle à paella de la recouvrir d'une couche d'huile minérale.

DE_ Paellapfanne aus poliertem Stahlblech mit abgerundeten Kanten und vernieteten Henkeln: Die spezielle Bearbeitung der Paellapfanne verhindert wärmebedingte Verformungen, wodurch die ursprüngliche Wölbung der Pfanne erhalten bleibt.

Reinigung Die Paellapfanne nach Benutzung mit Seifenwasser säubern und schnell trocknen.Um eine Oxidation zu vermeiden ist es ratsam, die Pfanne mit Mineralöl einzuölen.



PAELLERA ACERO PULIDO GROSOR ESPECIAL



EN_ Paella pan made from polished sheet steel with special thickness for professional use. This thickness makes for a more durable pan that is suitable for use in the HORECA channel. The special pitting in the paella pan prevents deformation caused by heat, thus preserving the original curvature. Finished with rounded edge and riveted handles.

Cleaning After using the paella pan, clean with soapy water and dry quickly. To prevent rusting, we recommend coating the pan with a fine layer of mineral oil after cleaning.

FR_ Poêle à paella fabriquée en tôle d'acier poli d'épaisseur spéciale à usage professionnel. Cette épaisseur permet que la poêle soit plus durable dans le temps, et c'est pour cette raison qu'elle est recommandée pour usage dans le secteur CHR. Le fond martelé spécial de la poêle à paella évite les déformations produites par la chaleur, ce qui lui permet de conserver sa courbure originale. Finition en bord arrondi et anses rivetées.

Nettoyage Après utilisation de la poêle à paella, la nettoyer à l'aide d'eau savonneuse. Afin d'éviter l'oxydation, il est recommandé après avoir nettoyé la poêle à paella de la recouvrir d'une couche d'huile minérale.

DE_ Paellapfanne aus extra starkem poliertem Stahlblech für den professionellen Einsatz: Durch diese Stahlblechstärke ist die Paellapfanne haltbarer und deshalb für das Hotel- und Gaststättengewerbe geeignet. Die spezielle Bearbeitung der Paellapfanne verhindert wärmebedingte Verformungen, wodurch die ursprüngliche Wölbung der Pfanne erhalten bleibt. Mit abgerundeten Kanten und vernieteten Henkeln.

Reinigung Die Paellapfanne nach Benutzung mit Seifenwasser säubern und schnell trocknen.Um eine Oxidation zu vermeiden ist es ratsam, die Pfanne mit Mineralöl einzuölen.



PAELLERA GIGANTE ACERO PULIDO



EN_ Valencian paella pan suitable for use in culinary events, catering sector or festivals.

Made of 4 mm polished steel plate. Finished with rounded edge and riveted handles. Suitable for gas and firewood.

Cleaning After using the paella pan, clean with soapy water and dry quickly. To prevent rusting, we recommend coating the pan with a fine layer of mineral oil after cleaning.

FR_ Poêle à paella valencienne apte pour utilisation lors d'évènements gastronomiques, catering ou fêtes populaires.

Fabriquée en tôle d'acier poli de 4 mm. Finition en bord arrondi et anses rivetées. Apte pour gaz et bois.

Nettoyage Après utilisation de la poêle à paella, la nettoyer à l'aide d'eau savonneuse. Afin d'éviter l'oxydation, il est recommandé après avoir nettoyé la poêle à paella de la recouvrir d'une couche d'huile minérale.

DE_ Valencianische Paellapfanne, geeignet für gastronomische Veranstaltungen, Catering oder Volksfeste.

Aus 4 mm starkem poliertem Stahlblech. Mit abgerundeten Kanten und vernieteten Henkeln. Geeignet für Gas und Brennholz.

Reinigung Die Paellapfanne nach Benutzung mit Seifenwasser säubern und schnell trocknen.Um eine Oxidation zu vermeiden ist es ratsam, die Pfanne mit Mineralöl einzuölen.



PAELLERA ACERO ESMALTADO



EN_ Paella pan made of sheet steel enamel, with rounded edge and riveted handles.

Cleaning After use, clean the pan clean with soapy water and dry.

FR_ Poêle à paella fabriquée en tôle d'acier émaillé, finition en bord arrondi et anses rivetées.

Nettoyage Après utilisation de la poêle à paella, la nettoyer à l'aide d'eau savonneuse et sécher.

DE_ Paellapfanne aus emailliertem Stahlblech mit abgerundeten Kanten und vernieteten Henkeln.

Reinigung Die Paellapfanne nach Benutzung mit Seifenwasser säubern und trocknen.



PAELLERA ACERO ESMALTADO PARA INDUCCIÓNN-VITRO



EN_ Paella pan made of extra-thick enamelled sheet steel, with rounded edge and riveted handles.

Cleaning After use, clean the pan clean with soapy water and dry.

FR_ Poêle à paella fabriquée en tôle d'acier émaillé de grosse épaisseur, finition en bord arrondi et anses rivetées.

Nettoyage Après utilisation de la poêle à paella, la nettoyer à l'aide d'eau savonneuse et sécher.

DE_ Paellapfanne aus extra starkem emailliertem Stahlblech mit abgerundeten Kanten und vernieteten Henkeln.

Reinigung Die Paellapfanne nach Benutzung mit Seifenwasser säubern und trocknen.

REGULADORES

Productos en venta sólo para España. Certificado por AENOR
Items for sale in Spain only. Certified by AENOR
Produits exclusivement destinés à la vente en Espagne. Certifiés par AENOR.
Produkte zum ausschließlichen Verkauf in Spanien.Zertifiziert von AENOR.

Regulador de baja presión

Se conecta a la válvula de la botella mediante un sistema de enchufe rápido, reduciendo la presión del interior de la botella a la presión de servicio. La regulación en dos etapas asegura una presión de salida óptima y constante.



Regulador Jumbo alta presión variable

Se conecta a la válvula de la botella mediante un sistema de enchufe rápido, reduciendo la presión del interior de la botella a una presión de servicio entre 0 y 2 bar adecuada para colectores, sopletes, quemadores y hornos para aplicaciones comerciales e industriales.

Regulador Jumbo alta presión salida libre

Se conecta a la válvula de la botella mediante un sistema de enchufe rápido. Dispone de una válvula antiretorno que actúa a partir de 0,6 bar. Prohibida su instalación en interiores.

Regulador para camping gas

Se conecta a la válvula de la botella de camping gas mediante una conexión roscada, reduciendo la presión del interior de la botella a la presión de servicio del butano de 29 mbar. Va provisto de un mando para su apertura y cierre. La boquilla de salida es orientable e incorpora un dispositivo de corte por exceso de caudal.

Regulador de gas 30 mbar

Gases autorizados, butano y propano
Conexión de entrada
Válvula de 35 mm.

Conexión de salida, tetina Ø10 mm.
Caudal garantizado, 2,5 kg/h.

Regulador de gas 50 mbar

Gases autorizados, butano y propano
Conexión de entrada
Válvula de 35 mm.

Conexión de salida, tetina Ø10 mm.
Caudal garantizado, 2,5 kg/h.

Regulador de gas 112 mbar

Gases autorizados, butano y propano
Conexión de entrada
Válvula de 35 mm.

Conexión de salida, tetina Ø10 mm.
Caudal garantizado, 2,5 kg/h.

Gases autorizados, butano y propano
Conexión de entrada
Válvula de 35 mm.
Conexión de salida,
Rosca W 21,8 x 1,814 lz.
Rosca 1/4 ISO 228 L.H
Presión de salida, 0 - 2 bar
Caudal garantizado, 4 kg/h.

Gases autorizados, butano y propano
Conexión de entrada
Válvula de 35 mm.
Conexión de salida,
Rosca W 21,8 x 1,814 lz.
Rosca 1/4 ISO 228 L.H
Presión de salida, 0 - 2 bar
Caudal garantizado, 4 kg/h.

Gases autorizados, butano y propano.
Conexión de entrada,
Rosca M 16 x 1,5 derechas.
Rosca M 14 x 1,5 derechas.
Rosca 3/8 lzquierdas.
Conexión de salida, boquilla Ø10 mm.
Presión de salida, 28 bar
Caudal garantizado, 0,6 kg/h.



MANGUERAS Y LATIGUILLOS

Productos en venta sólo para España

Items for sale in Spain only.

Produits exclusivement destinés à la vente en Espagne.

Produkte zum ausschließlichen Verkauf in Spanien.



Manguera con malla metálica apta para gases butano y propano.
Medidas disponibles: 1,5 metros y rollo de 50 metros.



Manguera de goma apta para gases butano y propano.
Incluye abrazaderas. Medida: 1,2 metros.



Latiguillo de goma negra con enchufe rápido apto para instalaciones de gas natural. En caso de no tener preparada una instalación adecuada se recomienda contactar con un instalador autorizado de gas.

Conexiones: 1/2" macho /conexión rápida macho

Medida: 1 metro.

Certificado: UNE 0715



Latiguillo de conexión flexible metálica inoxidable con enchufe de seguridad para instalaciones de propano y gas natural. En caso de no tener preparada una instalación adecuada se recomienda contactar con un instalador autorizado de gas.

Conexiones: 1/2" hembra/conexión rápida macho.

Producto sin caducidad.

Medidas disponibles: 1 y 1,5 metros.

Certificado por AENOR: DIN-EN ISO 9001:2000

A person wearing a blue and white checkered shirt and a dark apron is cooking paella on a gas stove outdoors. They are using a long-handled spoon to stir the food in a large pan. In the background, there are palm trees and other people, including a woman holding two green beer bottles. The scene is set in a sunny, outdoor environment.

NUESTRA PAELLA

Our paella
Notre paella
Unsere paella

Paella valenciana para 10 personas. Paellera recomendada Ø60 cm.

Valencian paella for 10 people. Recommended diameter of paella pan: 60 cm

Paella valencienne pour 10 personnes. Diamètre de poêle à paella recommandée: 60 cm

Valencianische Paella für 10 Personen. Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne: 60 cm

Pollo 1.500 grs.
Conejo 700 grs.
4 Tomates naturales rallados
Judía verde ancha 750 grs.
Garrofón 250 grs.
3 o 4 alcachofas (opcional)
2 Dientes de ajo
Pimentón rojo dulce molido
Hebras de azafrán
Colorante alimentario
Agua
Aceite de oliva virgen 25 cl.
Arroz 100 grs. por persona
Sal



EN_ 1.500 g chicken
700 g. rabbit
4 grated fresh tomatoes
750 g. broad green beans
250 g. lima beans
3 or 4 artichokes (optional)
2 cloves chopped garlic
Ground red paprika
Saffron
Yellow food colorant
Water
25 cl. virgin olive oil
100 g. rice per person
Salt

FR_ Poulet 1.500 gr.
Lapin 700 gr.
4 tomates naturelles concassées
Haricot vert plat 750 gr.
Gras haricot blanc 250 gr.
3 ou 4 artichauts (facultatif)
2 gousses d'ail
Piment rouge doux en poudre
Safran en pistils
Colorant alimentaire
Eau
Huile d'olive vierge 25 cl.
Riz 100 gr. par personne
Sel

DE_ 1.500 g. Huhn
700 g. Kaninchen
4 fein gehackte Tomaten
750 g. breite grüne Bohnen
250 g. spanische weiße Bohnen
3 oder 4 Artischocken (wahlweise)
2 Zehen Knoblauch
Paprikapulver süß
Safran
Gelbe Lebensmittelfarbe
Wasser
25 cl. Natives Olivenöl
100 g. Reis pro Person
Salz

Vertemos el aceite en el centro de la paella, la nivelamos, encendemos el fuego y lo calentamos. Cuando el aceite comienza a humear, incorporamos la carne en trozos muy pequeños y salada, dorándola cuidadosamente a fuego medio. Es muy importante que toda la carne esté muy dorada.



EN_ Pour the oil evenly into the centre of the paella pan and heat. When the oil begins to smoke, add and then brown very small pieces of salted meat at medium heat. Ensure that all the meat is fully browned.

FR_ Versez l'huile au centre de la poêle à paella, nivelez-la, allumez le feu et faites chauffer. Lorsque l'huile est bien chaude, ajoutez la viande coupée en petits morceaux et salez, en la laissant revenir à feu moyen. Il est très important que la viande soit bien dorée.

DE_ Das Öl in die Mitte der Paellapfanne geben, gleichmäßig verteilen, den Brenner anstellen und die Pfanne erhitzen. Wenn das Öl zu dampfen beginnt, das in sehr kleine Stücke geschnittene und gesalzene Fleisch dazugeben und vorsichtig bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Das Fleisch muss gut angebräunt sein.

Añadimos la judía verde troceada y la rehogamos hasta dorarla durante unos minutos. Hacemos un hueco en el centro de la paella apartando la carne y la verdura e incorporamos los tomates junto con los dientes de ajo picados, lo sofreímos unos minutos y añadimos el pimentón con fuego suave. Dejamos rehogar un minuto más removiendo todo el contenido.



EN_ Add the chopped green beans and sauté for a few minutes until golden. We make a space in the centre of the paella pan and add the tomatoes and the crushed garlic. Fry lightly for a few minutes and add the paprika at low heat. Sauté for another minute, stirring all the content of the pan.

FR_ Ajoutez les haricots verts coupés en morceaux et laissez revenir quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Faites de la place au centre de la paella en disposant sur le côté la viande et les légumes, et ajoutez les tomates avec les gousses d'ail hâchées; faites revenir quelques minutes et ajoutez le piment à feu doux. Laissez revenir une minute de plus en remuant le tout.

DE_ Die grünen, in Stücke geschnittenen Bohnen hinzugeben und einige Minuten schmoren, bis sie leicht anbräunen. In der Mitte der Paellapfanne das Fleisch und das Gemüse beiseiteschieben und dort die Tomaten zusammen mit dem fein geschnittenen Knoblauch hinzugeben. Einige Minuten leicht anbraten und das Paprikapulver bei niedriger Hitze hinzugeben. Das Ganze eine weitere Minute schmoren lassen und umrühren.

A continuación vertemos 3 l. de agua y medimos el nivel con la paleta. Añadimos 3 l. más de agua y algo de sal. Dejamos cocer 25 minutos a fuego medio controlando el hervor para no tener que añadir más agua. Cuando el agua llegue al nivel tomado con la paleta probamos de sal. El caldo deberá estar ligeramente salado ya que durante la cocción el arroz absorberá parte de la sal.



EN_ Pour in 3 litres of water and measure the level with a palette. Add more than 3 litres of water and some salt. Cook for 25 minutes at medium heat, making sure that it does not boil excessively in order to avoid adding further water. When the water reaches the level previously measured with the palette, taste for salt. The stock should be slightly salty, as part of the salt will be absorbed by the rice during cooking.

DE_ Danach 3 Liter Wasser hinzugeben und die Dicke der Masse mit dem Pfannenwender messen. 3 weitere Liter Wasser und etwas Salz hinzugeben. Alles bei mittlerer Hitze 25 Minuten kochen lassen und den Kochvorgang so kontrollieren, dass kein Wasser mehr hinzugefügt werden muss. Wenn die Flüssigkeit auf der zuvor gemessenen Höhe steht, die Brühe abschmecken. Sie soll leicht gesalzen sein, da der Reis beim Garen einen Teil der Brühe aufnimmt.

Incorporamos el garrofón y un minuto después el arroz. Cuando el empieza a hervir echamos las alcachofas troceadas en 8 partes. Agregamos el azafrán y mezclamos uniformemente el arroz en el recipiente procurando que no queden granos de arroz sobre la carne o la verdura sin estar sumergidos en el caldo. Cocemos a fuego muy fuerte unos 7-8 minutos aproximadamente. En este momento debemos bajar el fuego casi al mínimo y podemos colocar por encima un par de ramitas de romero fresco.



EN_ Add the broad beans and, one minute later, the rice. When it starts to boil again, add the artichokes cut into 8 parts. Add the saffron and stir the rice evenly in the pan, ensuring that it does not stick to the meat or vegetables without being submerged in the stock. Cook at a very high heat until the half-cooked rice begins to surface (about 7-8 minutes). Lower the heat almost to a minimum and add a couple of sprigs of fresh rosemary.

FR_ A joutez les gros haricots blancs et une minute après le riz. Lorsque cela recommence à bouillir, mettez les artichauts coupés en 8 morceaux. Ajoutez le safran, mélangez de façon uniforme le riz dans le récipient et tâchez à ce qu'aucun grain de riz ne reste sur la viande ou les légumes et qu'ils soient bien submergés dans le bouillon. Faites cuire à feu très fort jusqu'à ce que le riz à moitié cuit apparaisse, au bout de 7-8 minutes environ. A ce moment-là, baissez le feu presque au minimum et disposez au dessus quelques branches de romarin frais.

DE_ Die weißen Bohnen und eine Minute später den Reis hinzugeben. Wenn das Ganze erneut zu kochen beginnt, die geachtelten Artischocken dazugeben. Den Safran hinzufügen und den Reis in der Pfanne gleichmäßig vermischen und dabei darauf achten, dass keine Reiskörner auf dem Fleisch oder dem Gemüse liegen bleiben, die nicht von der Brühe bedeckt sind. Ca. 7-8 Minuten bei sehr starker Hitze aufkochen, bis der Reis halb gekocht ist. In diesem Moment das Feuer auf fast die niedrigste Stufe stellen und, wenn man möchte, ein paar Zweige frischen Rosmarin auf den Reis legen.

Dejamos que cueza los últimos 3 o 4 minutos a fuego muy suave y apagamos el fuego. Es importante saber que la tenemos que dejar reposar unos minutos.



EN_ Cook for a further 3 or 4 minutes at a low heat before turning off the burner. Remember: it is important to let the paella stand for a few minutes.

FR_ laissez cuire les 3 ou 4 dernières minutes à feu doux et éteignez le feu. Il est important de laisser reposer quelques minutes avant de déguster.

DE_ Noch 3 oder 4 weitere Minuten bei sehr geringer Temperatur kochen und den Brenner ausschalten. Die Paella vor dem Verzehr unbedingt noch einige Minuten ziehen lassen.

Diseño Gráfico Graphic Design
Ximo Roca Diseño

Fotografía Photography
Eduardo Peris

Impresión Printed by
Continuos Alicante S.L.

Textos
Rafael Gil

Agradecimientos Thanks to
Rex Natura. Alzira, Valencia

Optimgas S.L.

Pol. Industrial Sur, parcela 29
46230 Alginet, Valencia - Spain
T. +34 96 175 35 56
Fax +34 96 175 13 04
info@flamesvlc.com

www.flamesvlc.com



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo
de Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa



