



Catálogo de los

# QUEMADORES PARA PAELLAS

distribuidos en España



**HOSTELERÍA10.com**

PRODUCTOS PARA LA HOSTELERÍA Y EL COMERCIO

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Quemadores para Paellas](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los *Precios de Venta Recomendados* por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltenos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online **Hostelería10.com** mejoramos con **grandes descuentos** los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección **Quemadores para Paellas** que forman parte de este catálogo son:

- [Flames VLC](#)
- [Repagas](#)
- [Lacor](#)
- [Vaello La Valenciana](#)

Solo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en **Hostelería10.com**.

Si tiene alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentra el que busca, escribanos a [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com) o llámenos al **91 161 03 04**.

Estaremos encantados de atenderle.



## 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.  
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 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 ragouïts.

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

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.

<p><b>Available Models</b></p> 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.
---

<p><b>Characteristics</b></p> Maximum power 11,4 kw. Burner diameter, 38 cm. Recommended diameter of paella pan:
--

<p>One ring lit, 28 to 38 cm.</p>
<p>2 rings lit, 50 to 60 cm.  Capacity, 50-150 l.</p>


## FR

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.

<p><b>Modèles disponibles</b></p> 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.
--

<p><b>Caractéristiques</b></p> Puissance maximale 11,4 kw. Diamètre du brûleur, 38 cm. Diamètre recommandé de la poêle à paella:
--

<p>1 Anneau allumé, 28 à 38 cm.</p>
<p>2 Anneaux allumés, 50 à 60 cm.  Capacité, 50-150 l.</p>


## DE

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.

<p><b>Lieferbare Modelle</b></p> 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.
---

<p><b>Eigenschaften</b></p> Maximale Leistung 18,2 kw mit Propangas 50 mbar. Durchmesser des Brenners, 38 cm. Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:
---

<p>1 eingeschalteter Ring, 28 bis 38 cm.</p>
<p>2 eingeschaltete Ringe, 50 bis 60 cm.  Kapazität, 50-150 l.</p>

## T-460




EN

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.

<p><b>Available Models</b></p> 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.
---

<p><b>Characteristics</b></p> Maximum power 14,3 kw with natural gas at 20 mbar. Burner diameter, 46 cm. Recommended diameter of paella pan:
--

<p>One ring lit, 36 to 46 cm.</p>
<p>2 rings lit, 65 to 80 cm.  Capacity, 50-150 l.</p>


## FR

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.

<p><b>Modèles disponibles</b></p> 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.
--

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

<p>1 Anneau allumé, 36 à 46 cm.</p>
<p>2 Anneaux allumés, 65 à 80 cm.  Capacité, 50-150 l.</p>


## DE

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.

<p><b>Lieferbare Modelle</b></p> 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.
---

<p><b>Eigenschaften</b></p> Maximale Leistung 21,5 kw mit Propangas 50 mbar. Durchmesser des Brenners, 46 cm. Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:
---

<p>1 eingeschalteter Ring, 36 bis 46 cm.</p>
<p>2 eingeschaltete Ringe, 65 bis 80 cm.  Kapazität, 50-150 l.</p>

## T-500



EN

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.

<p><b>Available Models</b></p> 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.
---

<p><b>Characteristics</b></p> Maximum power 21,5 kw. with natural gas at 20 mbar. Burner diameter, 50 cm. Recommended diameter of paella pan:
---

<p>One ring lit, 40 to 50 cm.</p>
<p>2 rings lit, 65 to 80 cm.  Capacity, 50-150 l.</p>


## FR

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.

<p><b>Modèles disponibles</b></p> 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.
--

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

<p>1 Anneau allumé, 40 à 50 cm.</p>
<p>2 Anneaux allumés, 65 à 80 cm.  Capacité, 50-150 l.</p>


## DE

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.

<p><b>Lieferbare Modelle</b></p> 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.
---

<p><b>Eigenschaften</b></p> Maximale Leistung 22 kw. mit Propangas 50 mbar. Durchmesser des Brenners, 50 cm. Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:
--

<p>1 eingeschalteter Ring, 40 bis 50 cm.</p>
<p>2 eingeschaltete Ringe, 65 bis 80 cm.  Kapazität, 50-150 l.</p>

## T-600



EN

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.

<p><b>Available Models</b></p> 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.
---

<p><b>Characteristics</b></p> Maximum power 22,52 kw with natural gas at 20 mbar. Burner diameter, 60 cm. Recommended diameter of paella pan:
---

<p>One ring lit, 28 to 38 cm.</p>
<p>2 rings lit, 50 to 60 cm.  Capacity, 50-150 l.</p>
<p>3 rings lit, 80 to 90 cm.  Capacity, 150-200 l.</p>



## FR

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.

<p><b>Modèles disponibles</b></p> 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.
--

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

<p>1 Anneau allumé, 28 à 38 cm.</p>
<p>2 Anneaux allumés, 50 à 60 cm.  Capacité, 50-150 l.</p>
<p>3 Anneaux allumés, 80 à 90 cm.  Capacité, 150-200 l.</p>



## DE

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.

<p><b>Lieferbare Modelle</b></p> 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.
---

<p><b>Eigenschaften</b></p> Maximale Leistung 34,1 kw mit Propangas 50 mbar. Durchmesser des Brenners, 60 cm. Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:
---

<p>1 eingeschalteter Ring, 28 bis 38 cm.</p>
<p>2 eingeschaltete Ringe, 50 bis 60 cm.  Kapazität, 50-150 l.</p>
<p>3 eingeschaltete Ringe, 80 bis 90 cm.  Kapazität, 150-200 l.</p>

## T-700



EN

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.

<p><b>Available Models</b></p> 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.
---

<p><b>Characteristics</b></p> Maximum power 32 kw. with natural gas at 20 mbar. Burner diameter, 70 cm. Recommended diameter of paella pan:
---

<p>One ring lit, 40 to 50 cm.</p>
<p>2 rings lit, 65 to 80 cm.  Capacity, 50-150 l.</p>
<p>3 rings lit, 90 to 115 cm.  Capacity, 150-200 l.</p>

## FR

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.

<p><b>Modèles disponibles</b></p> 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.
--

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

<p>1 Anneau allumé, 40 à 50 cm.</p>
<p>2 Anneaux allumés, 65 à 80 cm.  Capacité, 50-150 l.</p>
<p>3 Anneaux allumés, 90 à 115 cm.  Capacité, 150-200 l.</p>



## DE

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.

<p><b>Lieferbare Modelle</b></p> 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.
---

<p><b>Eigenschaften</b></p> Maximale Leistung 32,6 kw mit Propangas 50 mbar. Durchmesser des Brenners, 70 cm. Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:
---

<p>1 eingeschalteter Ring, 40 bis 50 cm.</p>
<p>2 eingeschaltete Ringe, 65 bis 80 cm.  Kapazität, 50-150 l.</p>
<p>3 eingeschaltete Ringe, 90 bis 115 cm.  Kapazität, 150-200 l.</p>



## 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.

## 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/Propane** 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.

Do not use the burner with gas other than that for which it is intended. The burner must only be used in uncovered areas.

**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 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.

Do not use the burner with gas other than that for which it is intended. The burner must be used in uncovered areas.

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.

**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.

**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.

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 m <sup>3</sup> /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 m <sup>3</sup> /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 m <sup>3</sup> /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 m <sup>3</sup> /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 m <sup>3</sup> /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.

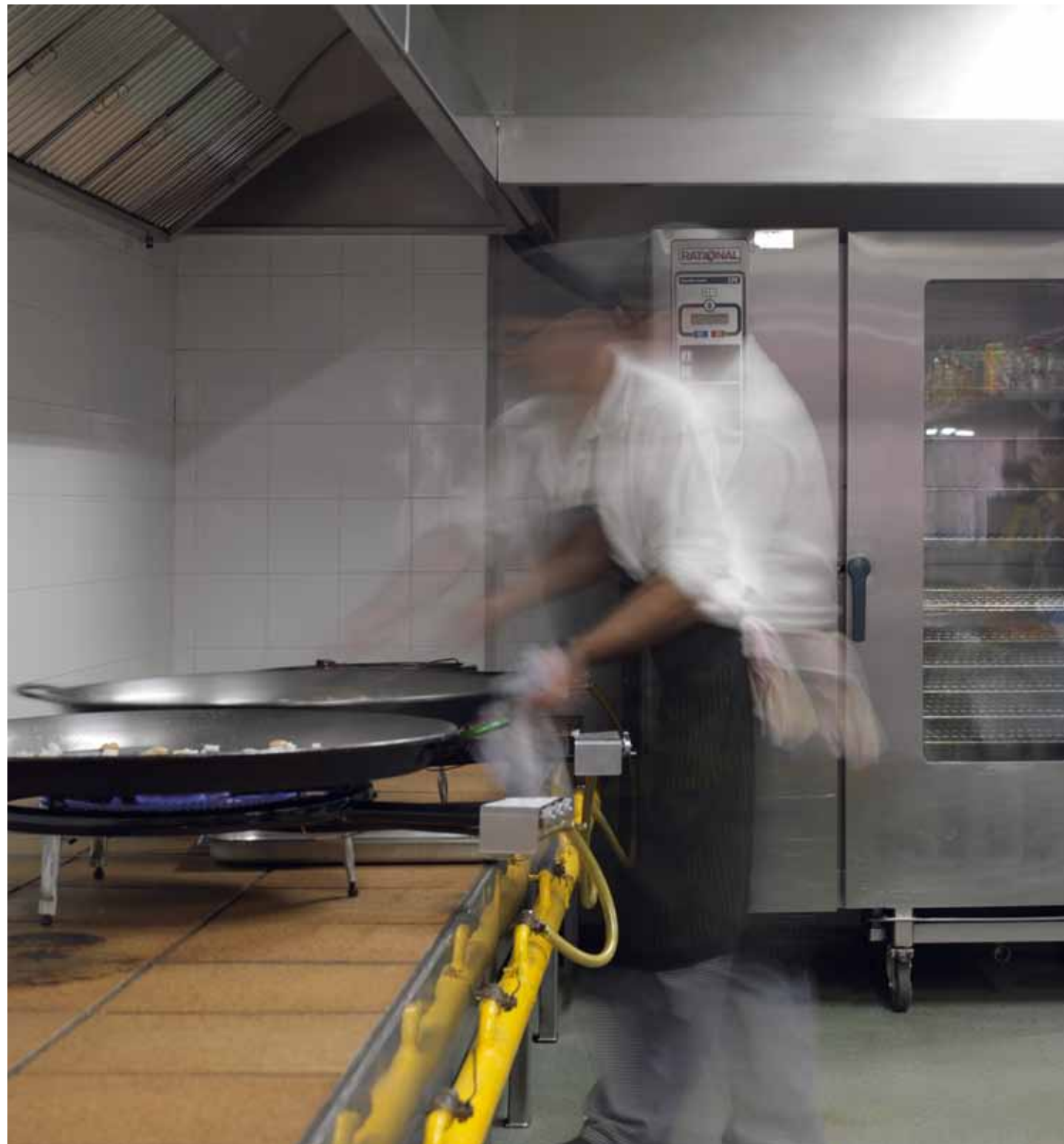
Falls nur die Innenringe benutzt werden, wird empfohlen, die Außenringe entsprechend zu schützen um ein Verstopfen zu verhindern.

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 auszuwechseln 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 m <sup>3</sup> /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 m <sup>3</sup> /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 m <sup>3</sup> /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 m <sup>3</sup> /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 m <sup>3</sup> /h	3





# 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 leistungsstärkerer 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 microcervecerías.

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 microcervecerías.

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.

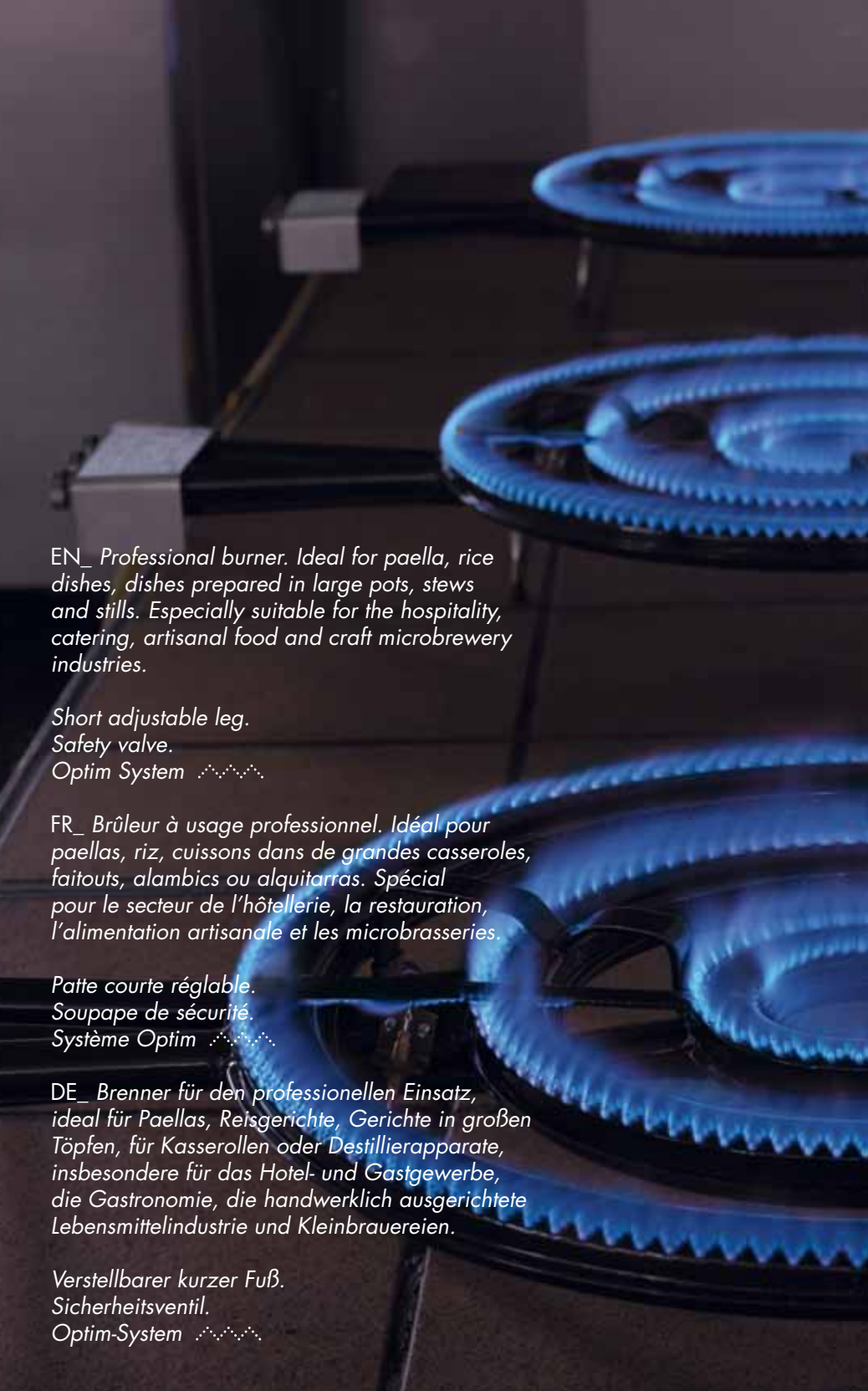
### Características

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.

Sieve diameter, 25 cm.

Recommended diameter of paella pan, 35 to 50 cm.



Capacity, 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.

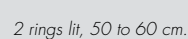
#### Characteristics

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.

## 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.

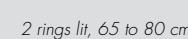
#### Characteristics

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.

## 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

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.

#### 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.

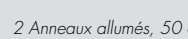
#### Caractéristiques

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.

#### 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.

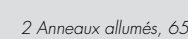
#### Caractéristiques

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.

#### 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.

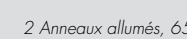
#### Caractéristiques

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

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.

#### 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.

#### 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.

#### 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 o 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 auszuwechseln 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	
GT-250	G-30	Butano/Butane/Butan	29 mbar	7	6.028	0,55 kg/h	1
	G-31	Propano/Propane/Propan	37 mbar	7	6.028	0,55 kg/h	1
	G-31	Propano/Propane/Propan	50 mbar	12,5	10.765	0,87 kg/h	1
	G-20	Gas natural/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	9,5	8.182	1,01 m <sup>3</sup> /h	1
TT-380	G-30	Butano/Butane/Butan	29 mbar	11,4	9.818	0,90 kg/h	2
	G-31	Propano/Propane/Propan	37 mbar	11,4	9.818	0,90 kg/h	2
	G-31	Propano/Propane/Propan	50 mbar	17	14.641	1,32 kg/h	2
	G-20	Gas natural/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	14,5	12.488	1,53 m <sup>3</sup> /h	2
TT-460	G-30	Butano/Butane/Butan	29 mbar	13,8	11.885	1,09 kg/h	2
	G-31	Propano/Propane/Propan	37 mbar	13,8	11.885	1,09 kg/h	2
	G-31	Propano/Propane/Propan	50 mbar	20	17.225	1,55 kg/h	2
	G-20	Gas natural/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	17,2	14.813	1,82 m <sup>3</sup> /h	2
TT-500	G-30	Butano/Butane/Butan	29 mbar	14,26	12.281	1,12 kg/h	2
	G-31	Propano/Propane/Propan	37 mbar	14,26	12.281	1,11 kg/h	2
	G-31	Propano/Propane/Propan	50 mbar	20,29	17.475	1,58 kg/h	2
	G-20	Gas natural/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	18,99	16.355	2,00 m <sup>3</sup> /h	2
TT-600	G-30	Butano/Butane/Butan	29 mbar	19,9	17.139	1,57 kg/h	3
	G-31	Propano/Propane/Propan	37 mbar	19,9	17.139	1,57 kg/h	3
	G-31	Propano/Propane/Propan	50 mbar	31,6	27.215	2,45 kg/h	3
	G-20	Gas natural/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	26	22.392	2,75 m <sup>3</sup> /h	3
TT-700	G-30	Butano/Butane/Butan	29 mbar	24,31	20.937	1,92 kg/h	3
	G-31	Propano/Propane/Propan	37 mbar	24,31	20.937	1,89 kg/h	3
	G-31	Propano/Propane/Propan	50 mbar	31,17	26.845	2,42 kg/h	3
	G-20	Gas natural/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	28,74	24.752	3,04 m <sup>3</sup> /h	3
TT-900	G-30	Butano/Butane/Butan	29 mbar	31,6	27.215	2,49 kg/h	4
	G-31	Propano/Propane/Propan	37 mbar	31,6	27.215	2,45 kg/h	4
	G-31	Propano/Propane/Propan	50 mbar	41,57	35.802	3,23 kg/h	4
	G-20	Gas natural/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	38	32.727	4,02 m <sup>3</sup> /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

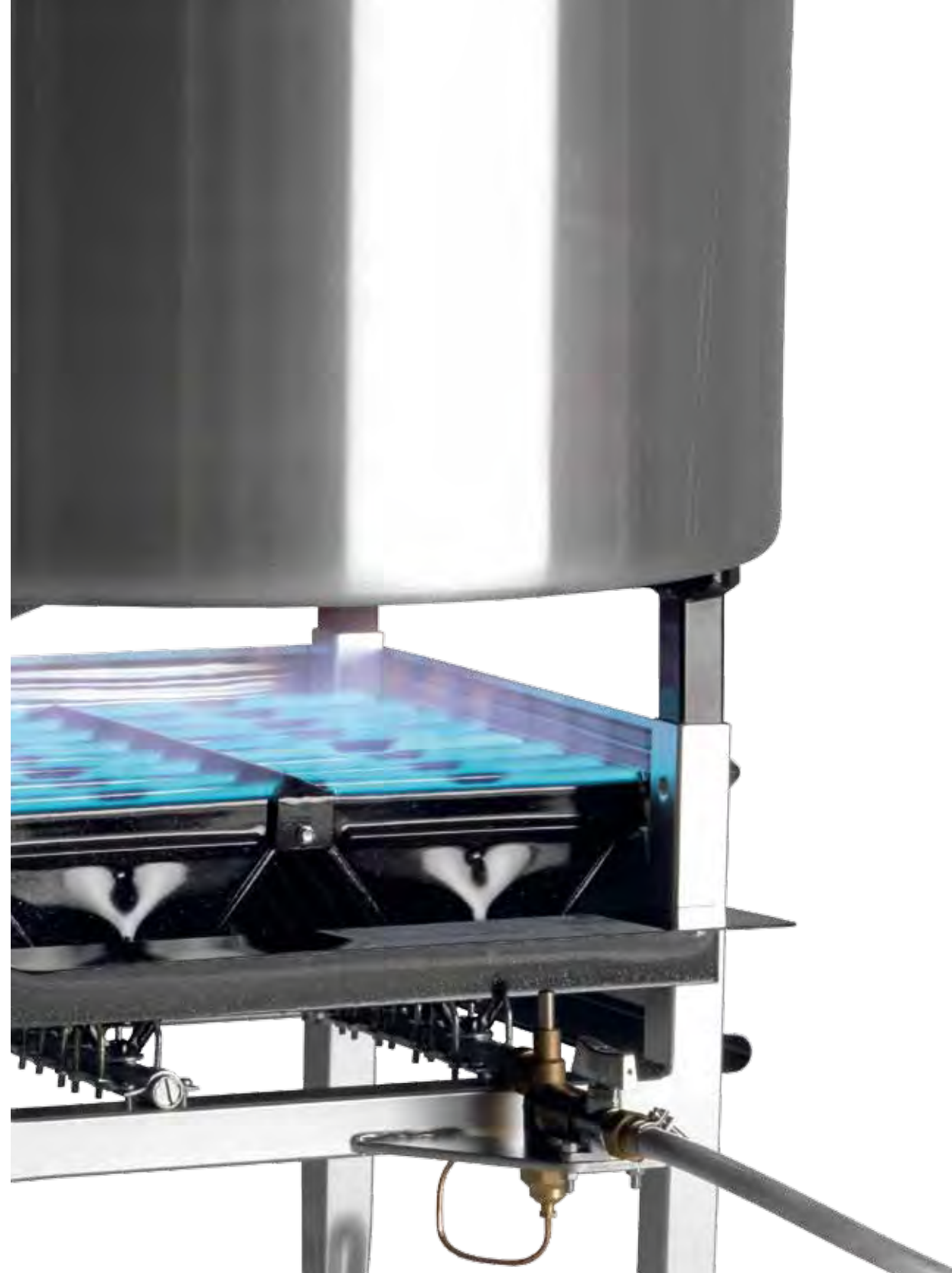
M-400 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.

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

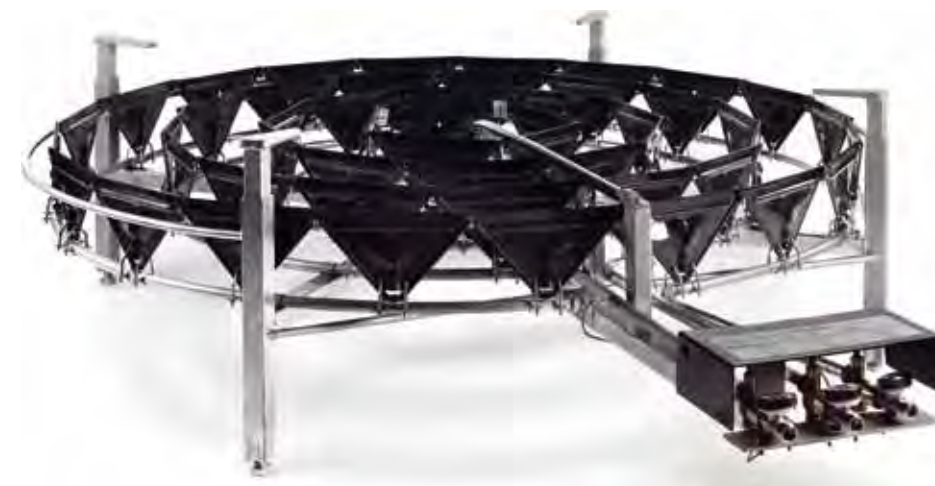
O-900 Propano, apto solo para propano a 50 mbar.  
O-900 Gas natural, apto solo para gas natural a 20 mbar.

### 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



EN


### 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



EN

### 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/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	31	26.784	3,28 m <sup>3</sup> /h	1
	G-31	Propano/Propane/Propan	50 mbar	31	26.784	2,41 kg/h	1
O-900	G-20	Gas natural/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	60,1	51.761	6,36 m <sup>3</sup> /h	2
	G-31	Propano/Propane/Propan	50 mbar	60,1	51.761	4,67 kg/h	2
O-1200	G-20	Gas natural/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	97,1	83.627	10,27 m <sup>3</sup> /h	3
	G-31	Propano/Propane/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 auszuwechseln 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 Paellpfanne	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.



## PAELLERAS / PAELLA PANS



### Paelleras

#### Paellera aluminio fundido sin tapa

Plat à paella Aluminium fondu carré s/couvercle  
Pfanne Gussaluminium ohne Deckel  
Cast Aluminium round dish without lid  
Paelheira alumínio fundido sem tampa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	Pack
25132	50,90	32	7,0	4,50	6
25136	62,50	36	7,0	6,00	6

#### Paellero Gas Butano

Rechaud  
Ständer fuer Brenner  
Burner  
Paelheira gás butanos

Ref	€	Ø (cm)	Quemadores	Kw	Presión (mbar)	Pack
63731	37,90	30	1	6,50	37	1
63741	65,70	40	2	11,40	37	1
63751	86,80	50	2	14,10	37	1
63761	122,30	60	3	21,00	37	1
63771	201,00	70	3	24,50	37	1



Válido propano y butano · NO válidas Gas Natural y Gas Ciudad

#### Soporte paellero

Pied pour rechaud  
Gaskocher-Stände  
Base for burner  
Cuporte paelheria



Ref	€	Pack
63700	37,30	1





## Varios

### Hornillos de pavimento a gas

- Gama de hornillos de pavimento diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Encimera fabricada en 2 mm de espesor compuesta de fuego abierto con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar.
- Modelo HP-14: quemador de alto rendimiento diseñados para ofrecer el máximo poder calorífico posible, con tapa de latón mecanizado y cuerpo en hierro fundido con forma de pipa para evitar colapso de los inyectores. Máxima protección de piloto oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores. Batea fabricada en acero inoxidable. Mandos ergonómicos de poliamida+polycarbonato resistentes al calor y con posiciones de piloto, máximo y mínimo.
- Modelo HP-28: funcionamiento exclusivo con gas propano. Quemador ultra rápido de concentración calorífica extrema fabricado en hierro fundido.
- Ambos modelos diseñados para trabajar fácilmente y a una altura correcta con recipientes de grandes dimensiones.
- Parrillas fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido, de dimensiones 500 × 550 mm.

## Miscellaneous

### Gas pavement rings

- Range of pavement rings designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel with scotch finish.
- Top manufactured in 2 mm thickness and open fire provided with ignition pilot, safety valve and thermocouple.
- Model HP-14: high performance burner designed for maximum heating power, with double flame mechanized brass cap and pipe shaped cast iron body to prevent collapse of the nozzles. Maximum protection for the pilot, hidden inside a safe-keeping metal protector specifically designed to prevent overflows and grease splashes. Top-tray made of stainless steel. Polyamide+polycarbonate ergonomic heat resistant knobs, with pilot, maximum and minimum operating positions.
- Model HP-28: propane gas operation only. Ultrafast burner designed for extreme heat concentration, made of cast iron.
- Both models designed to work easily with big pots and containers at a correct height.
- Grids made of cast iron, with anti-acid enamel and dimensions 500 × 550 mm.

# Varios

Hornillos de pavimento a gas

# Miscellaneous

Gas pavement rings



HP-14



HP-28

### HP-28

Funcionamiento sólo a gas propano.  
Propane gas operation only.  
Fonctionne exclusivement gaz propano.  
Funcionamiento exclusivo com gás propano.

Presión nominal / Working pressure / Pression de fonctionnement / Presão nominal :  
HP-14: 50 mbar.  
HP-28: 1 bar.



						HP-14	HP-28
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)		710 × 720 × 550	710 × 720 × 550
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)		0.28	0.28
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)		550 × 605 × 430	550 × 605 × 430
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)		14.50	31.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h		1.12	2.41
				GN Nm³/h		1.53	–
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)		34	32
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)		32	28
Precio	Price	Prix	Preço	(€)		924	1.293

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.



**QUEMADOR PAELLERO A GAS**  
*PAELLA GAS BURNER*



Ref 1320



Ref 1430

REF 1320	UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 200	10	26 / 36

REF 1430	UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 300	6	36 / 42


Los quemadores a gas, se utilizan como difusores del fuego; los hay de diferentes diámetros y aros. Proporcionan un fuego uniforme bajo la paellera, sartén o cualquier recipiente de cocina.

The gas burners are used as fire diffusers. There are different diameters and rings available. They give an uniform heat below the paella pan, frying pan, or any cooking pan.



## QUEMADOR PAELLERO A GAS PAELLA GAS BURNER



REF 2635	 UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
∅ 350	6	20 / 50

REF 1540	 UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
∅ 400	5	26 / 60

Los quemadores van ganando en número de anillos según el diámetro del recipiente que se vaya a colocar encima. Los anillos funcionan de manera independiente.

The number of rings increases according to the diameter of the pan being used. The rings work independently.



Ref 2635




Ref 1540



**QUEMADOR PAELLERO A GAS /**  
*PAELLA GAS BURNER*



Ref 1550

REF 1550	 UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 500	3	36 / 70


Todos nuestros quemadores están certificados según la directiva del Consejo de la Comunidad Europea sobre los aparatos a gas.

All our burners are certified according to the directive of European Community Council for gas supplied devices.

QUEMADOR PAELLERO A GAS /  
PAELLA GAS BURNER



REF 1660	 UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 600	1	26 / 80

REF 1770	 UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 700	1	36 / 90

**3 fuegos. Ideales para calentar recipientes de gran tamaño.**

3 burners. Perfect for heating great size pans.



Ref 1660



Ref 1770





**QUEMADOR PAELLERO A GAS CON VÁLVULA TERMOPAR /**  
*PAELLA GAS BURNER WITH THERMOCOUPLE VALVE*



Ref 3740



REF 3740	UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 400	1	26 / 60

REF 3760	UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 600	1	26 / 60



Ref 3760

Quemadores a gas fabricados especialmente para su uso en espacios interiores. Con válvula de seguridad. Certificados según la directiva del Consejo de la Comunidad Europea sobre los aparatos a gas.

Gas burners specially made for being used inside. With security valve. Certified according to the directive of European Community council for gas devices.

QUEMADOR PAELLERO A GAS CON VÁLVULA TERMOPAR /  
 PAELLA GAS BURNER WITH THERMOCOUPLE VALVE



REF 3780	UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 800	1	60 / 115

REF 3790	UNITS	PAELLERAS
MM	UNIDADES	PAELLA PANS
ø 900	1	70 / 130



Ref 3780



Ref 3790

Quemadores a gas ideales para calentar recipientes de gran tamaño. Perfectos para cocinar nuestras paelleras de 100, 115 y 130 cm.

Gas burners for great size pans. Perfect for cooking in our 100, 115 and 130 cm paella pans.

**TRÍPODE REGULABLE / PATAS REFORZADAS / PATAS SOPORTE /**  
*ADJUSTABLE STAND / REINFORCED STAND / SUPPORT LEGS*



Ref 1800



Ref 3103

REF 1800

UNITS

REF 3103

UNITS

CMS

UNIDADES

CMS

UNIDADES

-

5

-

6

**Trípode regulable para quemador. Se puede regular para adaptarlo a diferentes tamaños de quemador. Patas soporte redondas reforzadas, perfectas para quemadores de 400 a 700mm.**

Adjustable stand for gas burner. It can be adjusted to adapt it to different sizes of gas burners. Round reinforced support legs, perfect for gas burners between 400 and 700 mm.



Ref 3100



Ref 3101

REF 3100

UNITS

REF 3101

UNITS

CMS

UNIDADES

CMS

UNIDADES

-

20

-

10

**Patas soporte cuadradas y redondas. Ideales para soportar quemadores de hasta 400 mm.**

Round and squared support legs. Perfect for holding gas burners up to 400 mm.



**PATAS Y TRÍPODE MINI /**  
**MINI LEGS AND STAND MINI**  
**PARAVIENTOS /**  
**WINDSHIELD**

REF 3102	UNITS	REF 1801	UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
-	1	-	1

**Juego de 3 patas mini y trípode regulable mini. Perfecto para colocar sobre bancos de cocina.**

3 mini-support legs kit. Mini-adjustable stand. Perfect for being placed on kitchen counters.

REF 59	CMS	UNITS	QUEMADORES
REF	CMS	UNIDADES	GAS BURNER
5900	-	1	300 / 500
5901	-	1	600
5902	-	1	700

**La referencia 59 es un paraviento para colocarlo alrededor del quemador y poder controlar el fuego cuando se cocina en exterior. Existe un paraviento adaptable a los diámetros de quemadores de 300, 350, 400 y 500. Y otros dos modelos, uno para diámetro 600 y otro para diámetro 700.**

Ref 59 is a windshield for placing around the burner to safeguard the flames when cooking outdoors. The same windshield can be adjusted to fit gas burner measuring 300, 350, 400 and 500mm in diameter. A further two models are available to fit gas burner measuring 600 and 700mm in diameter.



Ref 3102



Ref 1801



Ref 59



TRÉBEDES DE FORJA /  
WROUGHT IRON STAND



Ref 28



Ref 28



REF 28

CMS

 UNITS

REF

CMS

UNIDADES

2830

30

5

2835

35

5

2840

40

5

2845

45

5

2850

50

5

2870

70

1

2890

90

1

28100\*

100

1

\* Patas desmontables.

**Se utilizan como soporte de las paellas cuando se cocina a fuego de leña.**

They are used as paella pan stands when cooking over a wood fire.




**TAPAS Y BANDEJAS /**  
*SMOOTH AND OVEN TRAY*




Ref 21



Ref 36

REF 21	CMS	 UNITS
REF	CMS	UNIDADES
2128	28	1
2132	32	1
2136	36	1
2140	40	1
2145	45	1
2150	50	1
2155	55	1
2160	60	1
2170	70	1
2180	80	1

REF 36	CMS	 UNITS
REF	CMS	UNIDADES
3634	22 x 34	5
3635	31 x 35	5
3638	25 x 38	5
3642	28 x 42	5
3645	31 x 45	5

**Tapas de aluminio lisas y bandejas de aluminio para horno.**

Smooth aluminium lids and aluminium oven tray.





REF 23	CMS	UNITS
REF	CMS	UNIDADES
2348	11,5 x 48	6
2358	11,5 x 58	6

REF 25	CMS	UNITS
REF	CMS	UNIDADES
2507	7	1
2508	8	1
2509	9	1



Ref 23

Espumadera inoxidable y flaneras de aluminio lisas.

Stainless steel skimmer and smooth aluminium crème caramel moulds.



Ref 25



**ECO SET PAELLERA 46 /**  
*ECO SET PAELLA PAN 46*



Ref 6140



**Eco sets estuche /**  
**ECO SET KITS**

REF 6140

 UNITS

CMS

UNIDADES

-

3

Patas soporte cuadradas + paellera pulida 46 cm + quemador 400 mm. Los eco sets son cajas-estuches con una cómoda asa que permiten transportar todo el equipo necesario para cocinar una paella.

Squared support legs+polished 46 cm paella pan+ 400 mm gas burner. Eco sets are case boxes with a comfortable handle, which allow carrying all the necessary equipment for cooking a paella.

ECO SET PAELLERA 38 /  
ECO SET PAELLA PAN 38



REF 6130	UNITS
CMS	UNIDADES
-	4

Patas soporte cuadradas + paellera pulida 38 cm + quemador 300 mm. Los eco sets son cajas-estuches con una cómoda asa que permiten transportar todo el equipo necesario para cocinar una paella.

Squared support legs+polished 38 cm paella pan+ 300 mm gas burner. Eco sets are case boxes with a comfortable handle, which allow carrying all the necessary equipment for cooking a paella.



Ref 6130



Eco sets estuche /  
ECO SET KITS






**ECO SET GRILL 46 /**  
*ECO SET ROASTING GRILL 46*



Ref 6040



**Eco sets estuche /**  
**ECO SET KITS**


REF 6040	 UNITS
<b>CMS</b>	<b>UNIDADES</b>
-	3

**Patas soporte cuadradas + asador grill 46 cm + quemador 400 mm. Presentado en caja-estuche cómodo de transportar.**

Squared support legs + 46 cm roasting grill pan + 400 mm gas burner. Presented in an easy to carry case-box.

ECO SET GRILL 36 /  
ECO SET ROASTING GRILL 36



REF 6030	 UNITS
<b>CMS</b>	<b>UNIDADES</b>
-	4

Patas soporte cuadradas + asador grill 36 cm + quemador 300 mm. Presentado en caja-estuche cómodo de transportar.

Squared support legs + 36 cm roasting grill pan + 300 mm gas burner. Presented in an easy to carry case-box.



Ref 6030



Eco sets estuche /  
ECO SET KITS



**REGULADOR GAS 28/50 MBAR,  
GOMA GAS ESPAÑA /**  
*GAS REGULATOR 28/50 MBAR,  
GAS RUBBER SPAIN*



Ref 4500



Ref 4501



Ref 4400

REF 4500	UNITS	REF 4501	UNITS
MBAR	UNIDADES	MBAR	UNIDADES
28	1	50	1

REF 4400	UNITS
REF	UNIDADES
4400	1

Ref. 4500; regulador gas 28 mbar. Ref. 4501; regulador gas 50 mbar. Ref. 4400; tubo de goma flexible. Accesorios para adaptar el quemador a la botella de gas.

Ref. 4500; Gas regulator 28 mbar. Ref. 4501; gas regulator 50 mbar. Ref. 4400; flexible rubber tube. Accessories for adapting the gas burner to the gas bottle.



REF 3501	UNITS
CMS	UNIDADES
-	1

REF 3502	UNITS
CMS	UNIDADES
-	1

Accesorios para adaptar el quemador a la botella de gas. Francia.

Accessories for adapting the gas burner to the gas bottle. France.



Ref 3501



Ref 3502





REGULADOR GAS,  
GOMA GAS ALEMANIA /  
GAS REGULATOR,  
GAS RUBBER GERMANY



Ref 3504



Ref 3505

REF 3504	UNITS
CMS	UNIDADES
-	1

REF 3505	UNITS
REF	UNIDADES
3505	1

Accesorios para adaptar el quemador a la botella de gas. Alemania.

Accessories for adapting the gas burner to the gas bottle. Germany.



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye su empresa, notifíquenoslo en [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com).

Estaremos encantados de incorporarlas.