



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.



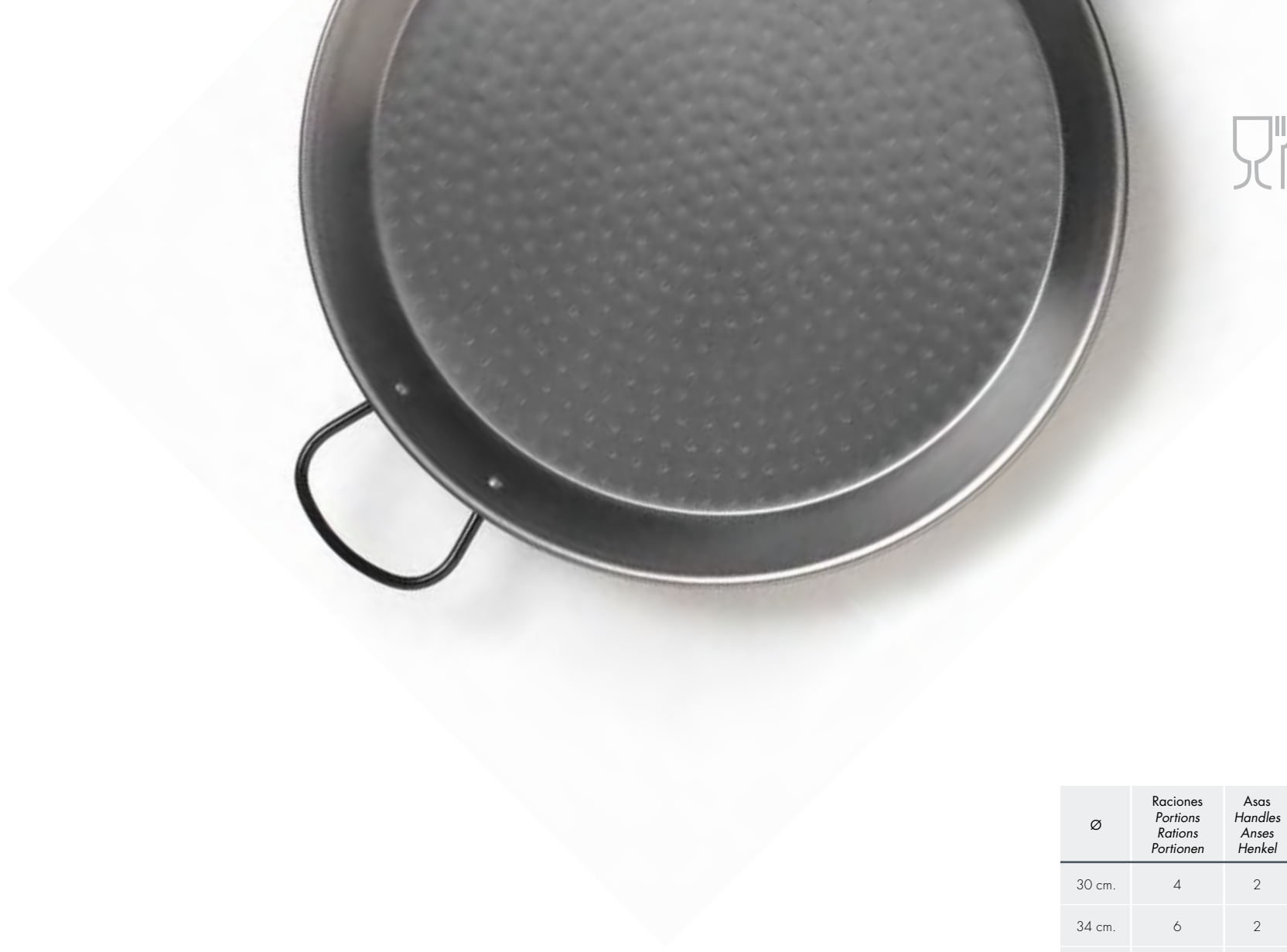


PAELLERA ACERO PULIDO

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 élevatrices 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 élevatrices. 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 enameled 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 Izquierdas.
 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