



Catálogo de los

# QUEMADORES PARA PAELLA

distribuidos en España

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. Consúltanos 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:

Bartscher	Inhospa	Ntgas
Belseher	Jemi	Pujadas
Clima Hosteleria	Lacor	Repagas
Comas	LLorca	Savemah
Flames	Mainho	
Granita	Mundigas	

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

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a [contacto@hosteleria10.com](mailto:contacto@hosteleria10.com) o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

## Estufa de banqueta E 1K350

105343

PVP\* 1.329,- €

GTIN 4015613126036



- Diámetro zona de cocción
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

300 mm  
3,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz  
3 NAC  
an. 500 x prof. 500 x al. 520 mm  
16,4 kg

## Estufa de banqueta E 1K500

105325

PVP\* 1.379,- €

GTIN 4015613633244



- Diámetro zona de cocción
- Potencia nominal
- Conexión del aparato
- Medidas
- Peso

400 mm  
5 kW | 400 V | 50 Hz  
3 NAC  
an. 570 x prof. 590 x al. 515 mm  
34,2 kg

## Hornillo-taburete G-1KB 1K680

1054513

PVP\* 329,- €

GTIN 4015613683256



- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Seguridad de encendido
- Tipo de gas
- Capacidad de carga máx.
- Características

Quemador fuerte  
Encendido piezoeléctrico  
Sí  
Gas licuado  
Inyector para gas natural G20 (50 mbar) incluido  
50 kg  
Gran zona de cocción: 230 - 450 mm  
La zona de cocción se puede ampliar con el fuego para olla pequeña o el anillo de wok, disponibles opcionalmente  
Patas de goma  
Longitud del tubo flexible: 1,5 m  
Solo se puede usar al aire libre  
Se suministra sin kit de conexión de gas  
Se necesita un reductor de presión con un máximo de 50 mbar  
6,8 kW  
an. 400 x prof. 445 x al. 400 mm  
15,3 kg

- Indicación importante

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

### Fuego para olla pequeña G-1KB 1K680

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro del utensilio de cocina: 175 - 230 mm
- Medidas: an. 538 x prof. 538 x al. 8 mm
- Peso: 1 kg
- GTIN: 4015613756806



105453

PVP\* 19,- €

### Anillo de wok G-1KB 1K680

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Diámetro útil para wok: 314 mm
- Medidas: an. 400 x prof. 400 x al. 96 mm
- Peso: 2,19 kg
- GTIN: 4015613724690



105452

PVP\* 69,- €



## Estufa de banqueta G-2KB 1K700

1051403

PVP\* 1.319,- €

GTIN 4015613734552



- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Seguridad de encendido
- Llama del piloto
- Tipo de gas
- Capacidad de carga máx.
- Indicación importante

Fogones con dos circuitos  
Encendido manual  
Sí  
Sí  
Gas licuado  
Inyectores para gas natural H y L incluidos  
70 kg  
El diámetro del recipiente debe ser de 22,5 cm como mínimo  
Se necesita un reductor de presión con un máximo de 50 mbar  
7 kW  
an. 450 x prof. 475 x al. 500 mm  
20,2 kg

- Potencia nominal
- Medidas
- Peso

## Estufa de banqueta G-WB 1K1250



- Quemador de gas
- Modo de encendido
- Seguridad de encendido
- Llama del piloto
- Tipo de gas
- Capacidad de carga máx.
- Potencia nominal

Quemador estampado  
Encendido manual  
Sí  
Sí  
Gas licuado  
Inyectores para gas natural H y L incluidos  
70 kg  
12,5 kW



	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
G-WB 1K1250	an. 660 x prof. 590 x al. 520 mm	28,6 kg	1051503	1.798,- €	4015613734545
G-WB 1K1250 XL	an. 590 x prof. 680 x al. 820 mm	31 kg	1051603	2.198,- €	4015613734088

## Cocina de gas 1K750



- Quemador de gas
- Seguridad de encendido
- Presión de control
- Tipo de gas

Quemador estampado  
Sí  
50 mbar  
Propano



	Rendimiento máx. zona(s) de cocción	Modo de encendido	Consumo de gas a máxima potencia	Potencia nominal	Medidas	Peso	Código:	PVP*	GTIN
1K750	7,5 kW	Encendido manual	527 g / hora	7,5 kW	an. 398 mm prof. 570 mm al. 170 mm	6 kg	1054503	185,- €	4015613467764
1K1050	10,5 kW	Encendido piezoeléctrico	764 g / hora	10,5 kW	an. 410 mm prof. 540 mm al. 180 mm	5,3 kg	1054603	89,- €	4015613682860

## Accesorio

### Juego de conexión de gas GW-AI

- Aplicable en: Interior y exterior
- Medidas: an. 64 x prof. 61 x al. 27 mm
- Peso: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557



500180

PVP\* 135,- €

### Juego de conexión industrial

- Aplicable en: Exterior
- Medidas: an. 64 x prof. 180 x al. 35 mm
- Peso: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152

PVP\* 79,- €



# PAELLEROS EXTERIOR

BELSEHER SL

Paelleros gas butano / propano

Butane/propane burners  
Butan/Propan Gas-Kochringe  
Brûleurs à gaz butane/propane

## Gama Premium

Modelo		Ø cm.		Aros
H2	9	20	36	1
H3	9	25	43	1
B-200	6	20	36	1
B-250	6	25	43	1
B-300	2	31	46	1
S-340	12	35	50	2
S-430	10	42	60	2
B-350	12	35	50	2
B-400	10	42	60	2
B-450	8	46	65	2
B-530/2	2	54	70	2
B-530	2	54	70	3
B-640	2	65	90	3



Salida lateral  
Lateral gas outlet  
Lateraler Gasaustritt  
Sortie laterale du gaz



B-400



B-300



B-530/2



H2



H3



B-640

		Modelo	Aros
Embalaje estándar Standard Packaging Standardverpackung Emballage Standard	Medida máx. recipiente Max. size of the pan Max. Durchm. der Pfanne Diamètre max. du recipient	Modelo Model Modell Modelle	Aros Rings Ringe Anneaux

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámarnos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

# PAELLEROS EXTERIOR

BELSEHER SL

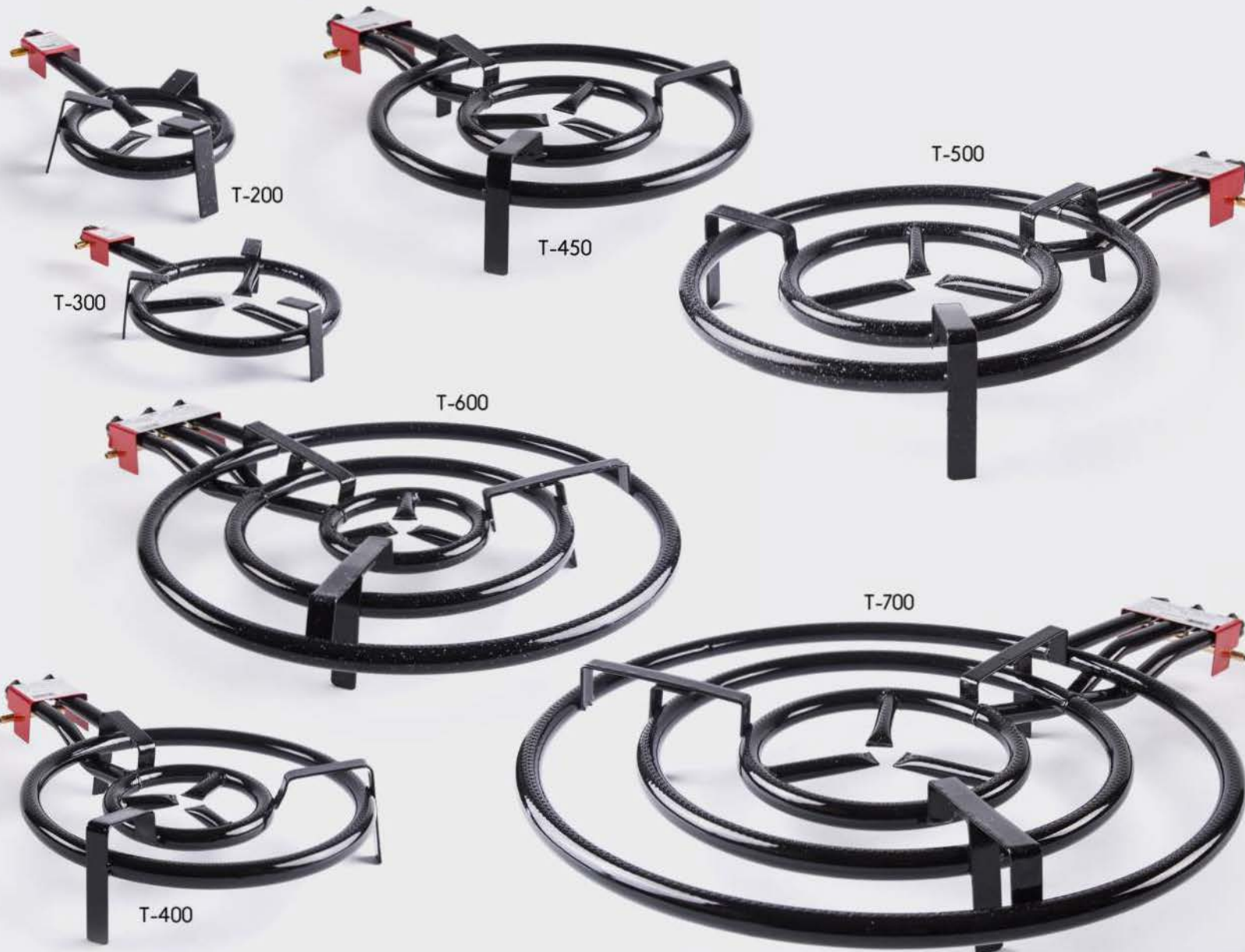
Paelleros gas butano / propano

Butane/propane burners  
Butan/Propan Gas-Kochringe  
Brûleurs à gaz butane/propane

## Gama Tradicional

### Quemadores de tubo

Modelo		Ø cm.		Aros
T-200	2	20	36	1
T-300	2	30	42	1
T-350	10	35	50	2
T-400	10	40	60	2
T-450	6	45	65	2
T-500	2	50	70	2
T-600	2	60	80	3
T-700	2	70	90	3



T-350



T-400

		Modelo	Aros
Embalaje estándar	Medida máx. recipiente	Modelo	Aros
Standard Packaging	Max. size of the pan	Model	Rings
Standardverpackung	Max. Durchm. der Pfanne	Modell	Ringe
Emballage Standard	Diamètre max. du récipient	Modelle	Anneaux

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



# PAELLEROS EXTERIOR

BELSEHER SL

Paelleros gas natural

Natural gas burners  
Erdgas-Kochringe  
Brûleurs à gaz naturel

## Gama Premium

Modelo		Ø cm.		Aros
B-350 GN	12	35	50	2
B-400 GN	10	42	60	2
B-530 GN	2	54	70	3
B-640 GN	2	65	90	3



Salida lateral  
Lateral gas outlet  
Lateraler Gasaustritt  
Sortie laterale du gaz



B-350 GN

B-640 GN

		Modelo	Aros
Embalaje estandar Standard Packaging Standardverpackung Emballage Standard	Medida max. recipiente Max. size of the pan Max. Durchm. der Pfanne Diamètre max. du recipient	Modelo Modell Modèle	Aros Rings Ringe Anneaux

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

# PAELLEROS INTERIOR

BELSEHER SL

Paelleros para uso profesional

Professional burners  
 Professionnelle Kochringe  
 Brûleurs professionnels

## Gama Profesional

Modelo		Ø cm.		Aros
<b>Gas butano/propano</b> Butane/Propane-Butan/Propan Gas				
B-350 P	1	35	50	2
B-400 P	1	42	60	2
B-530 P	1	54	70	3
B-640 P	1	65	90	3
<b>Gas natural</b> Natural gas/Erdgas/Gaz naturel				
B-350 GNP	1	35	50	2
B-400 GNP	1	42	60	2
B-530 GNP	1	54	70	3
B-640 GNP	1	65	90	3



B-400 P



Termopar  
 Thermocouple  
 Thermoelement  
 Thermocouple



Valvula de seguridad  
 Safety valve  
 Sicherheitsventil  
 Soupape de securite



Salida lateral  
 Lateral gas outlet  
 Lateraler Gasaustritt  
 Sortie laterale du gaz



B-530 P

		Modelo	Aros
Embalaje estandar Standard Packaging Standardverpackung Emballage Standard	Medida max. recipiente Max. size of the pan Max. Durchm. der Pfanne Diametre max. du recipient	Modelo Model Modell Modele	Aros Rings Ringe Anneaux

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



# PAELLEROS INTERIOR

BELSEHER SL

Paelleros industriales

Industrial burners  
Industrielle Kochringe  
Brûleurs industriels

## Gama Industrial

Modelo		Ø cm.		Aros
<b>Gas butano/propano</b> Butane/Propane-Butan/Propan Gas				
H-440	1	42	80	2
H-660	1	66	115	3
<b>Gas natural</b> Natural gas/Erdgas/Gaz naturel				
H-440 GN	1	42	70	2
H-660 GN	1	66	100	3



**Termopar**  
Thermocouple  
Thermoelement  
Thermocouple



**Valvula de seguridad**  
Safety valve  
Sicherheitsventil  
Soupape de securite



H-440



H-660

		Modelo	Aros
Embalaje estandar Standard Packaging Standardverpackung Emballage Standard	Medida max. recipiente Max. size of the pan Max. Durchm. der Pfanne Diametre max. du recipient	Modelo Model Modell Modele	Aros Rings Ringe Anneaux

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

Barbecue sets  
Gartengrill-Sets  
Ensembles barbecue

Modelo



Kit B-350 + PAP46	1
Kit B-350 + ASA42	1
Kit B-400 + PAP43	1
Kit B-400 + Patas rojas	1
Kit T-400 + PAP 43	1
Kit B-200 + Trebede 35	1
Kit B-250 + Trebede 40	1
Kit B-300 + Trebede 45	1



Kit B-350 + PAP46



Kit B-400 + PAP 43



Kit B-250 + Trebede 40



Kit B-400 + Patas rojas



Kit T-400 + PAP 43



Kit B-300 + Trebede 45

# TRIPODES

BELSEHER SL

Tripods  
Streben  
Trepieds

Barbecues and grills  
Grillen  
Barbecues et grillades

# BARBACOAS Y PARRILLAS

Modelo	
Tripode Univ.	10
Tripode corto	10
Patas rojas	6
Patas mini	10
Patas rojas reforzadas	6



## Barbacoas

Modelo	
BARBACOA C50x40x75	1
BARBACOA C60x40x75	1
BARBACOA R40	1
BARBACOA R50	1
BARBACOA R60	1
BARBACOA R70	1
BARBACOA S/M 35x31	1
BARBACOA S/M 40x31	1

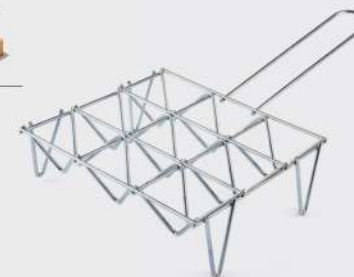


## Parrilla doble cincada

Modelo	
PARRILLA 20x35	6
PARRILLA 25x30	6
PARRILLA 30x35	6
PARRILLA 35x40	6
PARRILLA 40x45	6
PARRILLA 45x50	6

## Parrillas verdura

Modelo	Piezas verdura	
6	6	6
9	9	6
12	12	6
16	16	6



Accessories  
Zubehör  
Accessoires

## Espumaderas / Paletas

Modelo	
Espumadera / Paleta nº 9	5
Espumadera / Paleta 50 cm	5
Espumadera / Paleta 60 cm	5
Espumadera / Paleta 70 cm	5



## Reguladores y gomas

Modelo	
30 mbar	50
50 mbar	50
Kit goma	10
Rollo 60 mts	1
Espirometalico	1



## Trebede forja redondo

Modelo	
Trebede 30 cm	5
Trebede 35 cm	5
Trebede 40 cm	5
Trebede 45 cm	5
Trebede 50 cm	5
Trebede 70 cm	1
Trebede 90 cm	1
Trebede 100 cm	1



## Tapas Onduladas Montadas

Modelo	
Tapa 18 cm	12
Tapa 20 cm	12
Tapa 22 cm	12
Tapa 24 cm	12
Tapa 26 cm	12
Tapa 28 cm	12
Tapa 30 cm	12
Tapa 32 cm	12
Tapa 34 cm	12
Tapa 36 cm	12
Tapa 38 cm	6
Tapa 40 cm	6
Tapa 45 cm	6
Tapa 50 cm	6
Tapa 55 cm	6
Tapa 60 cm	6
Tapa 70 cm	4
Tapa 80 cm	4



## Expositor

Se sirve vacío





# Línea ESTAMBUL

## Paelleros Industriales



SPS706N



SPS706GTR

### Paellero Industrial a Gas

MODELO	TIPO GAS	QUEMADORES	POTENCIA (kW)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
SPS706N	Natural	2	18	75	600x700x450	780
SPS706G	Propano	2	18	75	600x700x450	780
SPS706GTR	Natural / Propano	3	23	83	740x820x500	1.153

### Características Técnicas

- Estructura y carrocería de acero inoxidable.
- Quemadores, válvula de seguridad y termopares.
- Para uso con gas GPL (G30) o gas natural (G20) según modelo.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad.
- Estructura muy robusta y estable para soportar mucho peso.
- Quemadores de alta potencia con válvula de seguridad y termopar.
- Parrillas de hierro fundido.
- Ideal para uso de ollas con gran capacidad y paelleros de grandes dimensiones.
- Apto para uso con Gas Natural (de serie) o Gas Propano, según modelo.



**BACK OFFICE / COCINA**  
BACK OFFICE / KITCHEN



**Quemador paellero a gas**  
Enamelled gas burner  
Brûleur émaillé  
Bruciatore smaltato padella  
Emaillierter gasbrenner

REF.	Ø (cm)	€	UE / MOQ
8985	30	<b>40,40</b>	1-0-0-0-0 / 1
8986	40	<b>70,70</b>	1-0-0-0-0 / 1
8987	50	<b>80,80</b>	1-0-0-0-0 / 1



Quemador de cocción para uso doméstico y/o profesional. Fabricado en acero y recubierto de una capa de esmalte. Diseñado para ser utilizado en el exterior.

Burner for domestic or professional use. Made of enamelled steel. Designed for outdoor use.

**\* Este producto está certificado según la normativa de gas vigente. Conexión roscada especial para Gas Natural.**

También disponible bajo demanda para otras conexiones europeas.

This product has been certified under the law relating to gas appliances. Threaded Natural Gas connector.

Available on request to fit other European connectors.



**Tripode regulable para quemador**  
Base for burner  
Pied pour brûleur  
Treppiede padella  
Dreifußständer für gasbrenner

REF.	W (cm)	H (cm)	€	UE / MOQ
8984	30	30	<b>38,76</b>	1-0-0-0-0 / 1



**Paravientos 3 piezas**  
Windshield  
Pare-bris 3 pieces  
Paravento 3 pezzi  
Windschutzscheibe

REF.	W (cm)	H (cm)	€	UE / MOQ
8505	67	16	<b>47,19</b>	1-0-0-0-0 / 1

**COCCIÓN / ACCESORIOS PAELLERAS**  
COOKING / PAELLA PAN ACCESSORIES



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

Sistema Optim 



### T-180

---

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

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



### T-250

---

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

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



### G-250

---

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

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

 Capacidad, 25 - 50 l.



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

Sistema Optim 



### T-300

**Gases autorizados**

Butano a 29 mbar.  
Propano a 37 mbar.

**Características**

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



### T-380


**Modelos disponibles**

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

**Características**

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

1 Aro encendido, 28 a 38 cm.

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



### T-460


**Modelos disponibles**

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

**Características**

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

1 Aro encendido, 36 a 46 cm.

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

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

Sistema Optim 




## T-500

### Modelos disponibles

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

### Características

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

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





## T-600

### Modelos disponibles

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

### Características

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

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





## T-700

### Modelos disponibles

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

### Características


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

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






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

Optim System 

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

Système Optim 

DE\_ Gasbrenner für den häuslichen Gebrauch, ideal für Reisgerichte, Paellas, Barbecues, Grillgerichte oder Eintöpfe.

Optim-System 

## T-180



### EN

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

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

## T-250



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

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

## G-250



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

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



Capacity, 25 - 50 l.

## T-300



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

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

### FR

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

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

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

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

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

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



Capacité, 25 - 50 l.

### DE

**Zugelassene Gastypen**  
Butan 29 mbar.  
Propan 37 mbar.

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

**Zugelassene Gastypen**  
Butan 29 mbar.  
Propan 37 mbar.

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

**Zugelassene Gastypen**  
Butan 29 mbar.  
Propan 37 mbar.

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



Kapazität, 25 - 50 l.

## T-380



EN

### Available Models

T-380 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.

T-380 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

### Characteristics

Maximum power 11,4 kw.

Burner diameter, 38 cm.

Recommended diameter of paella pan:

One ring lit, 28 to 38 cm.

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

## FR

### Modèles disponibles

T-380 Butane/Propane, apte uniquement pour butane à 29 mbar et propane à 37 mbar.

T-380 Gaz naturel, apte uniquement pour gaz naturel à 20 mbar.


### Caractéristiques

Puissance maximale 11,4 kw.

Diamètre du brûleur, 38 cm.

Diamètre recommandé de la poêle à paella:

1 Anneau allumé, 28 à 38 cm.

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

## DE

### Lieferbare Modelle

T-380 Butan/Propan, nur für Butan 29 mbar und Propan 37 mbar geeignet.

T-380 Propan, nur für Propan 50 mbar geeignet.

T-380 Erdgas, nur für Erdgas 20 mbar geeignet.


### Eigenschaften

Maximale Leistung 18,2 kw mit Propangas 50 mbar.

Durchmesser des Brenners, 38 cm.

Empfohlener Durchmesser der Paellapfanne:

1 eingeschalteter Ring, 28 bis 38 cm.

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

## T-460



### Available Models

T-460 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.

T-460 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

### Characteristics

Maximum power 14,3 kw with natural gas at 20 mbar.

Burner diameter, 46 cm.

Recommended diameter of paella pan:

One ring lit, 36 to 46 cm.

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

## T-500



### Available Models

T-500 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.

T-500 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

### Characteristics

Maximum power 21,5 kw. with natural gas at 20 mbar.

Burner diameter, 50 cm.

Recommended diameter of paella pan:

One ring lit, 40 to 50 cm.

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

## T-600



### Available Models

T-600 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.

T-600 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

### Characteristics

Maximum power 22,52 kw with natural gas at 20 mbar.

Burner diameter, 60 cm.

Recommended diameter of paella pan:

One ring lit, 28 to 38 cm.

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

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

## T-700



### Available Models

T-700 Butane/Propane, suitable for butane at 29 mbar and propane at 37 mbar only.

T-700 Natural gas, suitable for natural gas at 20 mbar only.

### Characteristics

Maximum power 32 kw. with natural gas at 20 mbar.

Burner diameter, 70 cm.

Recommended diameter of paella pan:

One ring lit, 40 to 50 cm.

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

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

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

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

No utilizar el quemador para un gas para el que no ha sido fabricado. El quemador paellero debe utilizarse al aire libre.

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

Ne pas utiliser le brûleur pour un gaz pour lequel il n'a pas été conçu. Le brûleur doit être utilisé à l'air libre.

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

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

**Propano**

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

Botellas de propano: Debe conectarse a una botella de gas propano mediante un tubo flexible normalizado.

Este tubo irá ajustado con abrazaderas al paellero en un extremo y en el otro al regulador de 37 mbar que va acoplado a la botella. El tubo flexible no debe estar caducado.

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

No utilizar el quemador para un gas para el que no ha sido fabricado. El quemador paellero debe utilizarse al aire libre.

En el caso de utilizar solo los aros interiores, se recomienda proteger los exteriores para evitar obstrucciones.

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

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

**Butane** 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** 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 m³/h	2
T-460	G-30	Butano / Butane	29 mbar	13,8	11.885	1,09 kg/h	2
	G-31	Propano / Propane	37 mbar	13,8	11.885	1,09 kg/h	2
	G-20	Gas natural / Natural gas Gaz naturel	20 mbar	14,3	12.316	1,51 m³/h	2
T-500	G-30	Butano / Butane	29 mbar	15,5	13.349	1,13 kg/h	2
	G-31	Propano / Propane	37 mbar	15,5	13.349	1,11 kg/h	2
	G-20	Gas natural / Natural gas Gaz naturel	20 mbar	21,5	18.517	2,05 m³/h	2
T-600	G-30	Butano / Butane	29 mbar	19,9	17.139	1,57 kg/h	3
	G-31	Propano / Propane	37 mbar	19,9	17.139	1,57 kg/h	3
	G-20	Gas natural / Natural gas Gaz naturel	20 mbar	22,52	19.395	2,38 m³/h	3
T-700	G-30	Butano / Butane	29 mbar	24,9	21.445	1,81 kg/h	3
	G-31	Propano / Propane	37 mbar	24,9	21.445	1,78 kg/h	3
	G-20	Gas natural / Natural gas Gaz naturel	20 mbar	32	27.560	3,05 m³/h	3





## Datenblatt

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

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

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

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

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

#### Propan

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

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

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

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

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

Wenn Gasflaschen benutzt werden, sollten Ersatzflaschen bereitstehen um die leeren Flaschen 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

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

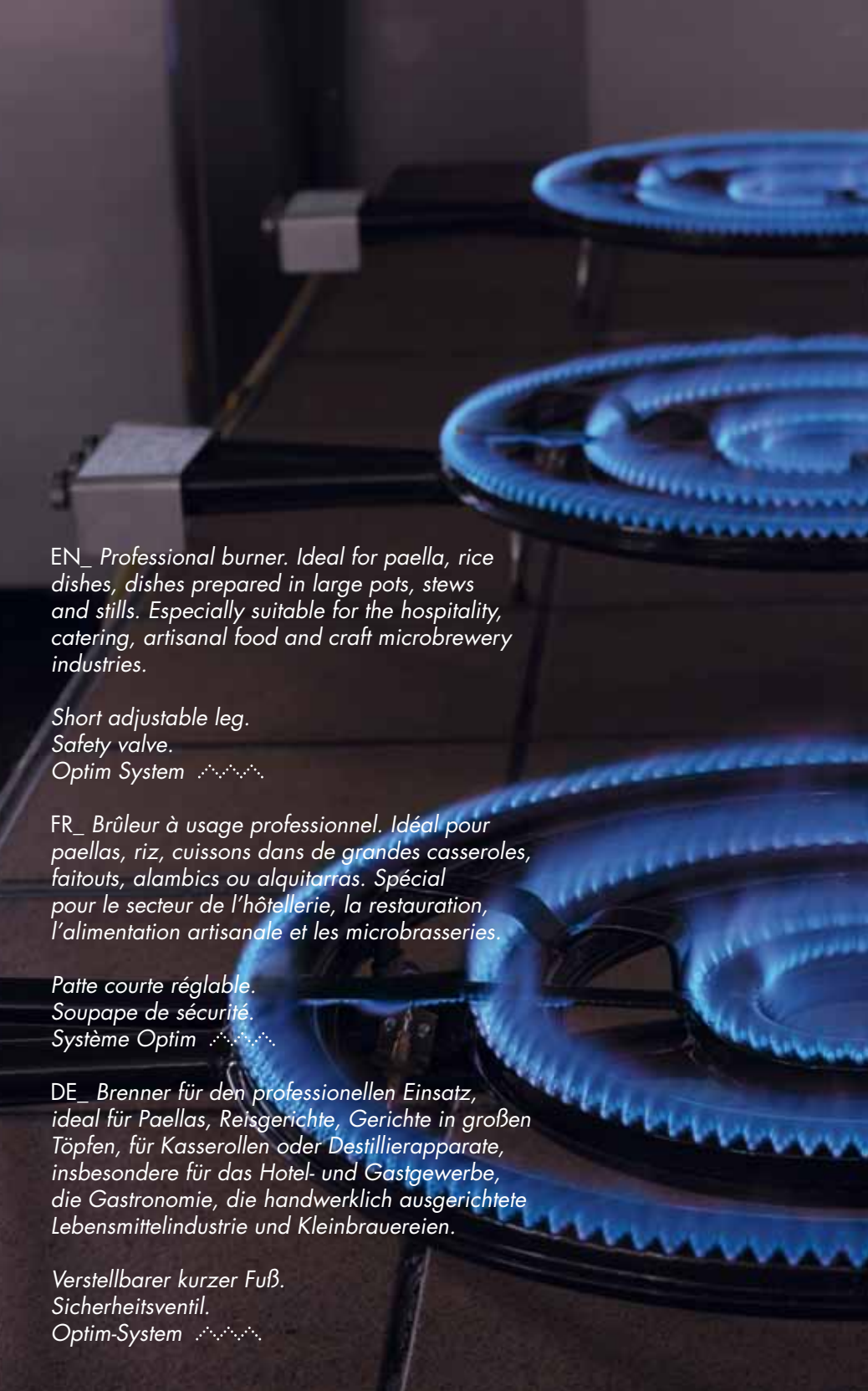
El quemador TT-900 deberá utilizarse con unas patas cuya altura mínima será de 65 cm.  
Potencia máxima 41,57 kw. con gas propano a 50 mbar.  
Diámetro del paellero, 90 cm.  
Diámetro recomendado de paellera:

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.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

## 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.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.





## 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 ó 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 m³/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 m³/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 m³/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 m³/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 m³/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 m³/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 m³/h	4

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

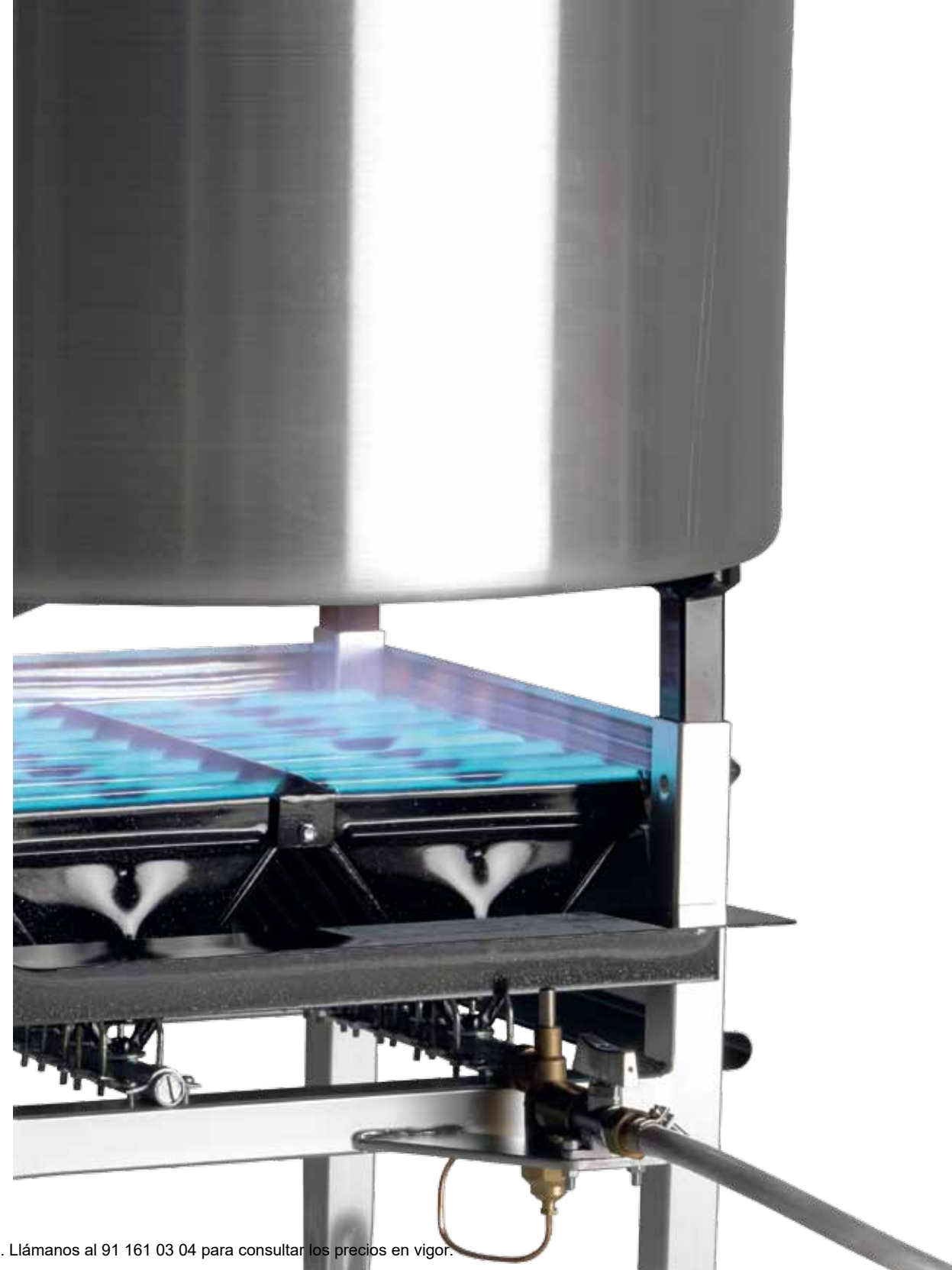
### Modelos disponibles

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.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.





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

Patented A burner

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

Brûleur A patenté

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

Patentierter Brenner A

## M-400



EN

### Available Models

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

### Characteristics

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

Recommended pot diameter, 60 to 90 cm.



Capacity, 200 -500 l.

## O-900



### Available Models

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

### Characteristics

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

Recommended diameter of paella pan:

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

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

## O-1200




### Available Models


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


### Characteristics

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

Recommended diameter of paella pan:

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

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

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

FR

### Modèles disponibles

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

### Caractéristiques

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

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	Gas natural/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	31	26.784	3,28 m <sup>3</sup> /h	1
	Propano/Propane/Propan	50 mbar	31	26.784	2,41 kg/h	1
O-900	Gas natural/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	60,1	51.761	6,36 m <sup>3</sup> /h	2
	Propano/Propane/Propan	50 mbar	60,1	51.761	4,67 kg/h	2
O-1200	Gas natural/Natural gas Gaz Naturel/Erdgas	20 mbar	97,1	83.627	10,27 m <sup>3</sup> /h	3
	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 Paellapfanne	Nº Piezas Nº. parts Nbre de pièces Anzahl der Teile
90 a 100 cm.	4
115 cm.	5
130 a 160 cm.	6
180 cm.	7
200 cm.	8
> 200 cm.	9



## PATAS ELEVADORAS SERIES O y M

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

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

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

## PARAVIENTO UNIVERSAL

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





### PAELLERA ACERO PULIDO

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

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

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



### PAELLERA ACERO PULIDO GROSOR ESPECIAL

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

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

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



### PAELLERA ACERO ESMALTADO

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

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

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



### PAELLERA DE ACERO ESMALTADO PARA INDUCCIÓN-VITRO

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

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

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



## PAELLERA GIGANTE ACERO PULIDO

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

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

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

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



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



ARTESANIA



COMUNITAT  
VALENCIANA

## 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 emailiertem Stahlblech mit abgerundeten Kanten und vernieteten Henkeln.**

**Reinigung** Die Paellapfanne nach Benutzung mit Seifenwasser säubern und trocknen.



## PAELLERA ACERO ESMALTADO PARA INDUCCIÓN-VITRO



**EN\_ Paella pan made of extra-thick enamelled sheet steel, with rounded edge and riveted handles.**

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

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

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

**DE\_ Paellapfanne aus extra starkem emailiertem 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 exclusivemement 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 antirretorno 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

## AUXILIARES DE COCINA

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES EXT/INT	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
---------	--------	---------------------	-------------	---	---------	-----

## SALAMANDRAS PROFESIONALES



<b>SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA</b>	<b>SX45PLUS</b>	60x36x36/45x35x24	2,25+1,25	3,5	230V F+N	<b>450€</b>
----------------------------------	-----------------	-------------------	-----------	-----	----------	-------------

<b>SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA</b>	<b>SX60PLUS</b>	80x36x36/65x35x24	3+1,50	4,5	230V F+N	<b>540€</b>
----------------------------------	-----------------	-------------------	--------	-----	----------	-------------

Construida en acero inoxidable. Resistencias protegidas por vidrio difusor que multiplican el calor. Con regulador de potencia en techo y suelo.



<b>SALAMANDRA TECHO MÓVIL ELÉCTRICA</b>	<b>OSE/45M</b>	45x45x47	2,2	2,2	230V F+N	<b>1.970€</b>
---	----------------	----------	-----	-----	----------	---------------

Construida en acero inox AISI 304. Resistencias de alto rendimiento de tungsteno.

## HORNILLOS Y PAELLEROS



<b>COCINA 1 F TOP</b>	<b>CMF1</b>	42x47x23	4x1	4		<b>485€</b>
-----------------------	-------------	----------	-----	---	--	-------------

<b>COCINA 2 F TOP</b>	<b>CMF2</b>	82x47x23	4x2	8		<b>798€</b>
-----------------------	-------------	----------	-----	---	--	-------------

<b>COCINA 3 F TOP</b>	<b>CMF3</b>	122x47x23	4x3	12		<b>1.235€</b>
-----------------------	-------------	-----------	-----	----	--	---------------



<b>ENCIMERA 1F</b>	<b>6PFBG01</b>	35x65x29	4,5	4,5		<b>1.050€</b>
--------------------	----------------	----------	-----	-----	--	---------------

<b>ENCIMERA 2F</b>	<b>6PFBG02</b>	70x65x29	4,5x2	9		<b>1.635€</b>
--------------------	----------------	----------	-------	---	--	---------------

Disponible también 2F con bajo libre. Ver Stile 700.



<b>HORNILLO PAVIMENTO 12 KW</b>	<b>FBG 661</b>	60x60x50	12	12		<b>1.470€</b>
---------------------------------	----------------	----------	----	----	--	---------------

<b>HORNILLO PAVIMENTO 18 KW</b>	<b>FBG 662</b>	60x60x50	18	18		<b>1.935€</b>
---------------------------------	----------------	----------	----	----	--	---------------

Construido en acero inox 304 con parrilla y quemador en fundición. Homologado para interiores.



<b>PAELLERO 1 QUEMADOR</b>	<b>PS 12</b>	63x37x23	12	12	25 Ø	<b>598€</b>
----------------------------	--------------	----------	----	----	------	-------------

<b>PAELLERO 2 QUEMADORES</b>	<b>PS 28</b>	80x50x23	28	28	45 Ø	<b>1.200€</b>
------------------------------	--------------	----------	----	----	------	---------------

Construidos en fundición. Homologados para interiores. Aptos para paellas de hasta 45 y 80 cm respectivamente.

## OTROS AUXILIARES

Ver apartado cafetería y buffet respectivamente





# QUEMADORES

## BURNERS

QC4



Q621



QH004



HOQN50



## QUEMADORES INDUSTRIALES

### Características:

- Fabricado en hierro colado.
- Válvula de seguridad y piloto permanente (Según modelo).
- Gas butano propano.
- Todos los quemadores y hornillos trabajan con alta presión por lo que son útiles únicamente para su uso en exterior (caravanas, kioscos, puestos ambulantes...)

## INDUSTRIAL BURNER

### Technical features:

- Made of cast iron.
- Safety valve + permanent pilot (According to model).
- Gas butane/propane.
- All burners work with high pressure so they are only useful for outdoor use (caravans, kiosks, stalls ...)

## HORNILLO

### Características:

- Modelo; HORN50.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas en PVC regulables en altura.
- Quemador industrial de alta potencia.
- Largo x ancho x alto; 500 x 500 x 570 mm.
- Potencia; 29 kcal/h.
- Tipo de gas; butano/propano.

## BURNER-HEATER

### Technical features:

- Model; HORN50.
- Made in stainless steel 304 AISI 18/10
- Adjustable legs of PVC.
- Industrial large burner.
- Lengt x width x heigth; 500 x500 x570 mm.
- Power; 29 kcal/h.
- Type gas; butane/propane.

MODELO Model	LARGO Lengt	ANCHO Width	ALTO Heigth	POTENCIA Power	PRESIÓN Pressure	PILOTO PERMANENTE + VÁLVULA DE SEGURIDAD Safety Valve + Permanent Pilot	PRECIO P.V.P. Price
QC4	575 mm.	0110 mm.	120 mm.	28,7 kcal/h	0,5-1 Bar	NO	418 €
QC4-A	575 mm.	0110 mm.	120 mm.	28,7 kcal/h	0,5-1 Bar	YES	470 €
Q621	620 mm.	0110 mm.	80 mm.	49,3 kcal/h	0,5-1,5 Bar	NO	594 €
Q621-A	620 mm.	0110 mm.	80 mm.	49,3 kcal/h	0,5-1,5 Bar	YES	726 €
Q621-R	620 mm.	0110 mm.	80 mm.	49,3 kcal/h	0,5-1,5 Bar	YES (Regulable) (Adjustable)	1133 €
QH004	570 mm.	0110 mm.	160 mm.	8 kcal/h	0,5 Bar	NO	115 €
HOQN50	500 mm.	500 mm.	570 mm.	29 kcal/h	0,5-1 Bar	NO	814 €



### Paellera antiadherente STEEL

Plat à paella, antiadhesive  
Paellapfanne, Antihaft  
Round dish for paella, non stick  
Paelheira anti-aderente

Ref	€	Raciones	U.Venta
60127	19,90	3	1
60131	22,40	5	1
60135	26,00	7	1
60139	29,20	9	1
60144	38,90	12	1
60149	47,00	14	1
60159	59,60	19	1

**Esmalte vitrificado**  
Vitrified enamel



### Paellera SMALT

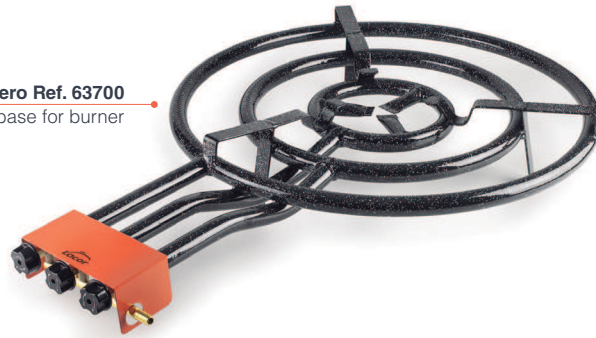
Plat à paella  
Paellapfanne, emailiert  
Round dish for paelle  
Paelheira esmaltada

Ref	Ø (cm)	Raciones	U.Venta
60170	10	1	10
60172	12	1	10
60175	15	1	6
60180	20	1	6
60184	24	1	1
60188	28	3	1
60182	32	5	1
60186	36	7	1
60141	40	9	1
60151	50	14	1
60161	60	19	1

new  
new  
new  
new

## Accesorios para PAELLERAS

**Diseñado para el Soporte Paellero Ref. 63700**  
Designed for base for burner



### Paellero Gas Butano

Rechaud  
Brenner  
Burner  
Paelheira gás butanos

Ref	Ø (cm)	Quemadores	Kw	Presión(mbar)	U.Venta	Paelleras recomendadas
63731	30	1	6,50	37	1	Ø36-38-40-42-46
63741	20-40	2	11,40	37	1	Ø28-30-32-34-36-46-50-55
63751	30-50	2	14,10	37	1	Ø38-40-42-46-60-65-70
63761	20-40-60	3	21,00	37	1	Ø28-30-32-34-36-46-50-55-70-80
63771	30-50-70	3	24,50	37	1	Ø38-40-42-46-60-65-70-80-90

Válido para propano y butano · NO válidas Gas Natural y Gas Ciudad  
Valid for propane and butane · NOT valid Natural Gas and Gas City

### Soporte paellero

Pied pour rechaud  
Stände für Brenner  
Base for burner  
Cuporte paelheria

Ref	U.Venta
63700	1



**Regulable para distintas medidas**  
Adjustable for different measures



### Paellera antiadherente STEEL

Plat à paella, antiadhesive  
Paellapfanne, Antihaft  
Round dish for paella, non stick  
Paelheira anti-aderente

Ref	€	Raciones	U.Venta
60127	19,90	3	1
60131	22,40	5	1
60135	26,00	7	1
60139	29,20	9	1
60144	38,90	12	1
60149	47,00	14	1
60159	59,60	19	1

**Esmalte vitrificado**  
Vitrified enamel



### Paellera SMALT

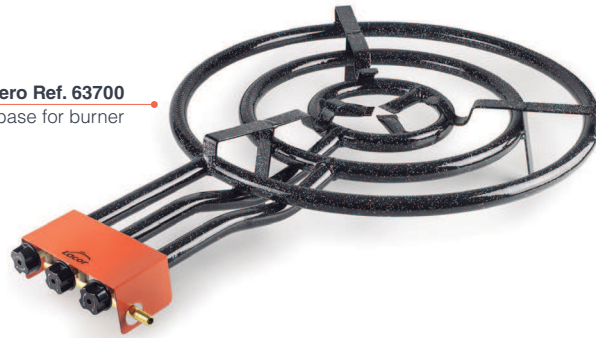
Plat à paella  
Paellapfanne, emailiert  
Round dish for paelle  
Paelheira esmaltada

Ref	Ø (cm)	Raciones	U.Venta
60170	10	1	10
60172	12	1	10
60175	15	1	6
60180	20	1	6
60184	24	1	1
60188	28	3	1
60182	32	5	1
60186	36	7	1
60141	40	9	1
60151	50	14	1
60161	60	19	1

new  
new  
new  
new

## Accesorios para PAELLERAS

**Diseñado para el Soporte Paellero Ref. 63700**  
Designed for base for burner



### Paellero Gas Butano

Rechaud  
Brenner  
Burner  
Paelheira gás butanos

Ref	Ø (cm)	Quemadores	Kw	Presión(mbar)	U.Venta	Paelleras recomendadas
63731	30	1	6,50	37	1	Ø36-38-40-42-46
63741	20-40	2	11,40	37	1	Ø28-30-32-34-36-46-50-55
63751	30-50	2	14,10	37	1	Ø38-40-42-46-60-65-70
63761	20-40-60	3	21,00	37	1	Ø28-30-32-34-36-46-50-55-70-80
63771	30-50-70	3	24,50	37	1	Ø38-40-42-46-60-65-70-80-90

Válido para propano y butano · NO válidas Gas Natural y Gas Ciudad  
Valid for propane and butane · NOT valid Natural Gas and Gas City

### Soporte paellero

Pied pour rechaud  
Stände für Brenner  
Base for burner  
Cuporte paelheria

Ref	U.Venta
63700	1



**Regulable para distintas medidas**  
Adjustable for different measures

Ref. 0160017 PAELLERA 80 cm. PULIDA



**Tabla Técnica**

Diámetro	80 cm
Material	HIERRO
Raciones	40
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

**Und Venta  
UNIDAD**

Ref. 0160040 PAELLERA 90 cm. ESMALTADA



**Tabla Técnica**

Descripción	4 ASAS
Diámetro	90 cm
Material	HIERRO
Raciones	50
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	SÍ

**Und Venta  
UNIDAD**

Ref. 0160018 PAELLERA 90 cm. PULIDA



**Tabla Técnica**

Descripción	4 ASAS
Diámetro	90 cm
Material	HIERRO
Raciones	50
Revestimiento	PULIDA
Tipo fuego	COCINA DE GAS
Uso con leña	SÍ
Uso en horno	NO

**Und Venta  
UNIDAD**

Ref. 0160098 PAELLERO 300 GAS 1F. ESMALTADO



**Tabla Técnica**

Material	HIERRO
Potencia	6,5 kw
Presión	28-37 mbar
Revestimiento	ESMALTADO
Tipo fuego	1 FUEGO
Tipo gas	GAS BUTANO/PROPANO

**Und Venta  
UNIDAD**

Ref. 0160099 PAELLERO 400 GAS 2F. ESMALTADO

*Und Venta*  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Material	HIERRO
Potencia	11,4 kw
Presión	28-37 mbar
Revestimiento	ESMALTADO
Tipo fuego	2 FUEGOS
Tipo gas	GAS BUTANO/PROPANO

Ref. 3230 PAELLERO 400 GAS NATURAL-CIUDAD 2F ESMALTADO

*Und Venta*  
UNIDAD

gasNatural



*Tabla Técnica*

Material	HIERRO
Potencia	11,4 kw
Presión	28-37 mbar
Revestimiento	ESMALTADO
Tipo fuego	2 FUEGOS
Tipo gas	GAS NATURAL

Ref. 4422 PAELLERO 400 GAS USO EN INTERIOR 2F ESMALTADO

*Und Venta*  
UNIDAD

CE



*Tabla Técnica*

Descripción	APTO PARA INTERIORES CON VENTILACIÓN
Material	HIERRO
Presión	28-37 mbar
Revestimiento	ESMALTADO
Tipo fuego	2 FUEGOS
Tipo gas	GAS BUTANO/PROPANO

Ref. 0160100 PAELLERO 500 GAS 2F. ESMALTADO

*Und Venta*  
UNIDAD



*Tabla Técnica*

Material	HIERRO
Potencia	14,1 kw
Presión	28-37 mbar
Revestimiento	ESMALTADO
Tipo fuego	2 FUEGOS
Tipo gas	GAS BUTANO/PROPANO

Ref. 3231 PAELLERO 500 GAS NATURAL-CIUDAD 2F ESMALTADO

*Und Venta*  
UNIDAD

gasNatural



*Tabla Técnica*

Material	HIERRO
Potencia	14,1 kw
Presión	28-37 mbar
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo fuego	2 FUEGOS
Tipo gas	GAS NATURAL

Ref. 4423 PAELLERO 500 GAS USO EN INTERIOR 2F ESMALTADO

Und Venta  
UNIDAD

CE

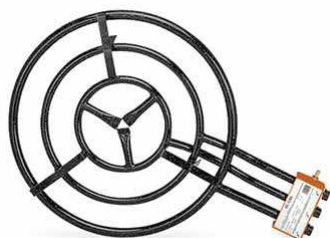


### Tabla Técnica

Descripción	APTO PARA INTERIORES CON VENTILACIÓN
Material	HIERRO
Presión	28-37 mbar
Revestimiento	ESMALTADO
Tipo fuego	2 FUEGOS
Tipo gas	GAS BUTANO/PROPANO

Ref. 0160101 PAELLERO 600 GAS 3F. ESMALTADO

Und Venta  
UNIDAD

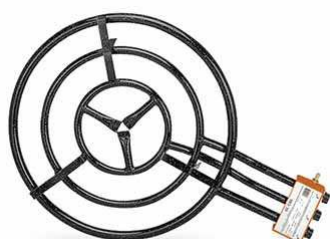


### Tabla Técnica

Material	HIERRO
Potencia	21 kw
Presión	28-37 mbar
Revestimiento	ESMALTADO
Tipo fuego	3 FUEGOS
Tipo gas	GAS BUTANO/PROPANO

Ref. 0160104 PAELLERO 700 GAS 3F. ESMALTADO

Und Venta  
UNIDAD



### Tabla Técnica

Material	HIERRO
Potencia	24,1 kw
Presión	28-37 mbar
Revestimiento	ESMALTADO
Tipo fuego	3 FUEGOS
Tipo gas	GAS BUTANO/PROPANO

Ref. 0160097 PAELLERO DIFUSOR GAS 200 ESMALTADO

Und Venta  
UNIDAD



### Tabla Técnica

Díámetro	20 cm
Material	HIERRO
Potencia	5 kw
Revestimiento	ESMALTADA
Tipo gas	GAS BUTANO/PROPANO

Ref. 2477 PARRILLA DOBLE 35X40 Nº 4

Und Venta  
UNIDAD



### Tabla Técnica

Dimensiones	35x40 cm
Material	HIERRO
Revestimiento	ESTAÑADA
Uso con leña	SÍ

# ACCESSORI PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kw}}{\text{V} \cdot \text{Hz}}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>531036700</b>	RETE CON MANIGLIA 60 <b>EN</b> grid with handle 60 • <b>DE</b> Raster mit Griff 60 • <b>FR</b> grille avec poignée 60 • <b>ES GRID CON ASA 60</b> cm. <b>43x 31x 22h</b>			<b>115,00</b> 1 / 0,03
<b>531036800</b>	RETE CON MANIGLIA 80 <b>EN</b> grid with handle 80 • <b>DE</b> Raster mit Griff 80 • <b>FR</b> grille avec poignée 80 • <b>ES GRID CON ASA 80</b> cm. <b>63x 31x 22h</b>			<b>117,00</b> 1.5 / 0,05
<b>531036900</b>	RETE CON MANIGLIA 100 <b>EN</b> grid with handle 100 • <b>DE</b> Raster mit Griff 100 • <b>FR</b> grille avec poignée 100 • <b>ES GRID CON ASA 100</b> cm. <b>83x 31x 22h</b>			<b>120,00</b> 2 / 0,06
<b>F-1G</b> 20029500	FORNELLONE A PAVIMENTO <b>EN</b> Gas stove • <b>DE</b> Gas-hocherkocker 1 flamming • <b>FR</b> Rechaud a gaz • <b>ES HORNO A PAVIMENTO</b> cm. <b>47x 57x 22,5h</b>		$\frac{9,5 \text{ kW}}{8.170 \text{ kcal/h}}$	<b>503,00</b> 10 / 0,14
<b>FB-1G</b> 20029550	cm. <b>64x 76x 50h</b>		$\frac{9,5 \text{ kW}}{8.170 \text{ kcal/h}}$	<b>670,00</b> 15 / 0,53
<b>FO-1G</b> 20029501	FORNELLONE 1 FUOCO GAS <b>EN</b> Gas table-top stove - 1 burner • <b>DE</b> Gaskocher - 1 Kochstelle • <b>FR</b> Rechaud a gaz, 1 feu • <b>ES HORNO 1 QUEMADOR GAS</b> cm. <b>40x 60x 25h</b>		$\frac{5,5 \text{ kW}}{4.730 \text{ kcal/h}}$	<b>744,00</b> 13 / 0,13
<b>FO-2G</b> 20029502	FORNELLONE 2 FUOCHI GAS <b>EN</b> Gas table-top stove - 2 burners • <b>DE</b> Gaskocher, 2 Kochstellen • <b>FR</b> Rechaud a gaz, 2 feux • <b>ES HORNO 2 QUEMADORES GAS</b> cm. <b>70x 60x 25h</b>		$\frac{9 \text{ kW}}{7.740 \text{ kcal/h}}$	<b>1.170,00</b> 22 / 0,22
<b>FO-3G</b> 20029503	FORNELLONE 3 FUOCHI GAS <b>EN</b> Gas table-top stove, 3 burners • <b>DE</b> Gaskocher, 3 Kochstellen • <b>FR</b> Rechaud a gaz, 3 feux • <b>ES HORNO 3 QUEMADORES GAS</b> cm. <b>105x 60x 25h</b>		$\frac{14,5 \text{ kW}}{12.470 \text{ kcal/h}}$	<b>1.635,00</b> 35 / 0,32

# HORNILLOS DE PAVIMENTO

## GAMA 550



### **Mod. HP-600/1**

#### **Hornillos de pavimento**

- Acabado exterior en acero inoxidable
- Válvula termopar de seguridad.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Parrillas esmaltadas o cincadas según modelo.
- Quemadores de  $\Phi 230\text{mm}$ ,  $\Phi 260\text{mm}$  y  $\Phi 150\text{ mm}$ .

**MUY IMPORTANTE:** LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.

TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADAS DE FABRICA

# HORNILLOS DE PAVIMENTO

## GAMA 550

### HPS-550



HORNILLO DE PAVIMENTO  
DIMENSIONES: 425X425X520 mm  
POTENCIA TOTAL 7 KW  
QUEMADORES: 1-  $\Phi$ 230mm  
PARRILLA ESMALTADA  
**PVP 853 €**

### HP-550



HORNILLO DE PAVIMENTO  
DIMENSIONES: 425X425X850 mm  
POTENCIA TOTAL 7 KW  
QUEMADORES: 1-  $\Phi$ 230mm  
PARRILLA ESMALTADA  
**PVP 1.050 €**

### HPS-600/1



HORNILLO DE PAVIMENTO  
DIMENSIONES: 600X600X520 mm  
POTENCIA TOTAL 7 KW  
QUEMADORES: 1-  $\Phi$ 230mm  
PARRILLA CINCADE  
**PVP 1.087 €**

### HPS-600/2



HORNILLO DE PAVIMENTO  
DIMENSIONES: 600X600X520 mm  
POTENCIA TOTAL 11,3 KW  
QUEMADORES: 1-  $\Phi$ 260mm 1- $\Phi$ 150mm (7,5 KW)  
PARRILLA CINCADE  
**DESCATALOGADO**

# HORNILLOS DE PAVIMENTO

## GAMA 550

### HP-600/1



HORNILLO DE PAVIMENTO  
DIMENSIONES: 600X600X850 mm  
POTENCIA TOTAL 7 KW  
QUEMADORES: 1-  $\Phi$ 230mm  
PARRILLA CINCADA  
**PVP 1.087 €**

### HP-600/2



HORNILLO DE PAVIMENTO  
DIMENSIONES: 600X600X850 mm  
POTENCIA TOTAL 11,3 KW  
QUEMADORES: 1-  $\Phi$ 260mm 1- $\Phi$ 150 DE 7,5 KW  
PARRILLA CINCADA  
**DESCATALOGADO**

# HORNILLOS DE PAVIMENTO

## GAMA 750



### **Mod. HP-750**

#### **Hornillos de pavimento**

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Válvula termopar de seguridad.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Parrillas esmaltadas o cincadas según modelo.
- Quemadores de  $\Phi 430\text{mm}$ ,  $\Phi 230\text{mm}$ .

**MUY IMPORTANTE:** LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.  
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADOS DE FABRICA

# HORNILLOS DE PAVIMENTO

## GAMA 750

### HP-750



HORNILLO DE PAVIMENTO DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 675X675X850 mm  
POTENCIA TOTAL 27,8 KW  
QUEMADORES: 1-  $\Phi$ 430mm 1- $\Phi$ 230mm  
PARRILLA CINCADA  
**PVP 1.864 €**

### HPS-750



HORNILLO DE PAVIMENTO DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 675X675X520 mm  
POTENCIA TOTAL 27,8 KW  
QUEMADORES: 1-  $\Phi$ 430mm 1- $\Phi$ 230mm  
PARRILLA CINCADA  
**PVP 1.418 €**

# HORNILLOS DE PAVIMENTO

## GAMA 900



### **Mod. HPS-900**

#### **Hornillos de pavimento**

- Acabado exterior en acero inoxidable
- Válvula termopar de seguridad.
- Bandejas recoge grasas en acero inoxidable.
- Parrillas esmaltadas o cincadas según modelo.
- Quemadores de  $\Phi 430\text{mm}$ ,  $\Phi 230\text{mm}$ .

**MUY IMPORTANTE:** LA INSTALACION DEBE HACERSE CON UN REGULADOR DE 30gr PARA GAS BUTANO/PROPANO Y DE 50gr PARA GAS NATURAL.  
TODOS LOS APARATOS SALEN REGULADAS DE FABRICA

# HORNILLO DE PAVIMENTO

## GAMA 900

### HP-900



HORNILLO DE PAVIMENTO DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 825X825X850 mm  
POTENCIA TOTAL 27,8 KW  
QUEMADORES: 1-  $\Phi$ 430mm 1- $\Phi$ 230mm  
PARRILLA CINCADA  
**PVP 2.426 €**

### HPS-900

HORNILLO DE PAVIMENTO DE 2 FUEGOS  
DIMENSIONES: 825X825X520 mm  
POTENCIA TOTAL 27,8 KW  
QUEMADORES: 1-  $\Phi$ 430mm 1- $\Phi$ 230mm  
PARRILLA CINCADA  
**PVP 2.100 €**





### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y VENTAJAS

HOMOLOGACIÓN CE  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Para uso interior y colectivo.  
Acabado en fundición GG20 y pintura negra anticalórica.  
**Monobloque sin juntas, no hay fugas y menos mantenimiento.**  
**Combustión en línea, sin pivotes mayor durabilidad.**  
**Válvula de seguridad y termopar.**  
**Entrada de gas reversible.**  
**Multigas, GLP o gas natural.**  
**Protector de piloto antiderrames.**

### TECHNICAL CHARACTERISTICS & ADVANTAGES

EC APPROVAL  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Indoor and collective use.  
Made of laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.  
**Jointless monoblocks, no leaks, less maintenance.**  
**Line combustion, safety valve and thermocouple, higher durability.**  
**Reversible gas entrance. Multigas: LPG or natural gas.**  
**Anti-spillover pilot protector.**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Corona (mm) Ring Ø (mm)	Válvulas Valves	Consumo GLP LPG Consumption	Consumo GN NG Consumption	P.V.P.
NTGAS HQ04	623 x 355 x 230	11,5	250	1	630 g/h	1.06 m³/h	481 €

### ACCESORIOS / ACCESSORIES



Chispero / Lighter



Wok (solo HQ04) / Wok (only for HQ04)

P31



01

25

PAELLEROS Y COCINAS A MEDIDA / ADE TO MEASURE KITCHENS WITH NTGAS BURNERS



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y VENTAJAS**

HOMOLOGACIÓN CE  
Gas: Natural o Butano/Propano(GLP).  
Para uso interior y colectivo.  
Acabado en fundición GG20 y pintura negra anticorrosiva.  
**Monobloque sin juntas, no hay fugas y menos mantenimiento.**  
**Combustión en línea, sin pivotes mayor durabilidad.**  
**Doble válvula de seguridad y termopar.**  
**Entrada de gas reversible.**  
**Multigas, GLP o gas natural.**  
**Protector de piloto antiderrames.**

**TECHNICAL CHARACTERISTICS & ADVANTAGES**

EC APPROVAL  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Indoor and collective use.  
Made of laminated graphite GG20 cast iron and black anti-caloric paint finish.  
**Jointless monoblocks, no leaks, less maintenance.**  
**Line combustion, safety valve and thermocouple, higher durability.**  
**Reversible gas entrance. Multigas: LPG or natural gas.**  
**Anti-spillover pilot protector.**

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Ring Ø (mm)	Válvulas Valves	Consumo GLP LPG Consumption	Consumo GN NG Consumption	P.V.P.
NTGAS P31	790 x 480 x 230	27	Ext. 450 / Int. 230	2	1740 g/h	2.83 m3/h	961 €

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Chispero / Lighter



BBQ-HQ04\*



PL-HQ04\*



BBQ-P31\*



PL-P31\*



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

\* No se incluye el quemador HQ04 y P31

Soporte barbacoa, peto anti-salpicaduras, rejilla soporte piedras, parrilla, cajón para desperdicios y una caja de piedras de lava volcánica (2 para el BBQ-P31).

Soporte Plancha, peto anti-salpicaduras, plancha de acero negro y cajón para desperdicios.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

\* HQ04 & p31 burner not included

Barbecue support, anti-splatter plates, grid for stones, grill, waste drawer and box with lava stones (2 for BBQ-P31).

Griddle support, anti-splatter plates, black steel griddle and waste drawer.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Valido para Valid for	Tipo Type	P.V.P.
BBQ-HQ04	400 x 400 x 410	NTGAS-HQ04	Barbacoa / Barbecue	* 719 €
PL-HQ04	400 x 400 x 410	NTGAS-HQ04	Plancha / Grill	* 587 €
BBQ-P31	700 x 700 x 410	NTGAS-P31	Barbacoa / Barbecue	* 899 €
PL-P31	700 x 700 x 410	NTGAS-P31	Plancha / Grill	* 862 €
KIT BBQ/PL-HQ04	400 x 400 x 410	NTGAS-HQ04	Barbacoa-Plancha / Barbecue-Grill	* 961 €
KIT BBQ/PL-P31	700 x 700 x 410	NTGAS-P31	Barbacoa-Plancha / Barbecue-Grill	* 1.360 €

\* No se incluye el quemador HQ04 y P31 / \* HQ04 & p31 burner not included

PAV/O1-1H-A



PAV/O1-1H-T



PAV/O1-1P-A



PAV/O1-1P-T



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para uso interior y colectivo, Homologación CE.  
Gas Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Parrilla superior extraíble de Hierro.  
Modelo quemador, Ver tabla.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Indoor and collective use, EC approval.  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable iron top grill.  
Burner model: see chart.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Rings ø (mm)	Válvulas Valves	P.V.P.
PAV/01-1P-A	NTGAS P31	800 x 900 x 550	27	Ext. 450 / Int. 230	2	1.983 €
PAV/01-1P-T	NTGAS P31	800 x 900 x 550	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2.253 €
PAV/01-1H-A	NTGAS HQ04	600 x 700 x 550	11,5	250	1	1.398 €
PAV/01-1H-T	NTGAS HQ04	600 x 700 x 550	11,5	250	1	1.747 €

### ACCESORIOS / ACCESSORIES



Chispero / Lighter

MOB/O1-1P-A



MOB/O1-1P-T



MOB/O1-1H-A



MOB/O1-1H-T



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ESTRUCTURA SOLDADA para MAYOR DURABILIDAD.
- CALIDAD SUPERIOR.

Para uso interior y colectivo, homologación CE.  
Gas Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Parrilla superior extraíble de Hierro.  
Modelo quemador; ver tabla.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

- WELDED STRUCTURE FOR GREATER DURABILITY.
- SUPERIOR QUALITY.

Indoor and collective use, EC approval  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable iron top grill.  
Burner model: see chart.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Rings Ø (mm)	Válvulas Valves	P.V.P.
MOB/O1-1P-A	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2.152 €
MOB/O1-1P-T	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2.329 €
MOB/O1-1H-A	NTGAS HQ04	600 x 700 x 850	11,5	250	1	1.557 €
MOB/O1-1H-T	NTGAS HQ04	600 x 700 x 850	11,5	250	1	1.839 €

### ACCESORIOS / ACCESSORIES



Chispero / Lighter



BBQ-HQ04M



BBQ-P31M

MOB/O2-2P-A



MOB/O2-2P-T



MOB/O2-2H-A



MOB/O2-2H-T



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- ESTRUCTURA SOLDADA para MAYOR DURABILIDAD.
- CALIDAD SUPERIOR.

Para uso interior y colectivo, homologación CE.

Gas Natural o Butano/Propano (GLP).

Estructura de Acero Inoxidable.

Parrilla superior extraíble de Hierro.

Modelo quemador; ver tabla.

**Otras combinaciones: a consultar.**

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

- WELDED STRUCTURE FOR GREATER DURABILITY.
- SUPERIOR QUALITY.

Indoor and collective use, EC approval

Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).

Stainless steel structure.

Removable iron top grill.

Burner model: see chart.

**Other combinations: please consult.**

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Rings Ø (mm)	Válvulas Valves	P.V.P.
MOB/O2-2P-A	NTGAS P31	1600 x 900 x 850	2 x 27	Ext. 450 / Int. 230	4	3.811 €
MOB/O2-2P-T	NTGAS P31	1600 x 900 x 850	2 x 27	Ext. 450 / Int. 230	4	4.009 €
MOB/O2-2H-A	NTGAS HQ04	1200 x 700 x 850	2 x 11,5	250	2	2.887 €
MOB/O2-2H-T	NTGAS HQ04	1200 x 700 x 850	2 x 11,5	250	2	3.035 €

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Chispero / Lighter



BBQ-HQ04M



BBQ-P31M



1.4 PAELLEROS NTGAS CON HORNO  
Burners with oven

MOB/O2-1P1H-T+F



COCINA CON BAJO REFRIGERADO  
KITCHEN WITH CHILLER



\* Consultar opciones y modelos  
\* Consult options and models

MOB/O1-1P-T+F 900



MOB/O1-1P-T+F 700



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ESTRUCTURA SOLDADA para MAYOR DURABILIDAD.
- CALIDAD SUPERIOR.

Para uso interior y colectivo, homologación CE.  
Gas Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Parrilla superior extraíble de Hierro.  
Modelo quemador, Ver tabla.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- WELDED STRUCTURE FOR GREATER DURABILITY.
- SUPERIOR QUALITY.

Indoor and collective use, EC approval.  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable iron top grill.  
Burner model: see chart.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Dim interior Interior dim.	Potencia (kW) Power (kW)	Potencia horno (kW) Oven power (kW)	Válvulas Valves	P.V.P.
MOB/02-1P1H-T+F	NTGAS P31 +HQ04	1200 x 900 x 850	940 x 740 x 315	1 x 27 + 1 x 11,5	14	3	7.215 €
MOB/01-1P-T+F 900	NTGAS P31	800 x 900 x 850	540 x 740 x 315	1 x 27	8	2	5.290 €
MOB/01-1P-T+F 700	NTGAS P31	800 x 750 x 850	540 x 590 x 315	a x 27	7,5	2	5.227 €

ACCESORIOS / ACCESSORIES



Chispero / Lighter



CM-40



DESPIECE CM-40  
COMPONENTS CM-40



KIT CMOC



PAV- CMQ4

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- ESTRUCTURA SOLDADA para MAYOR DURABILIDAD.
- CALIDAD SUPERIOR.

El Conjunto CM-40 es un cocedero marisco NTGAS, una solución económica, tanto para la cocción de marisco como de verduras.

De fácil manejo y mantenimiento, incluye una olla de 40 l. con rebose y una cesta inox perforada. Estructura en acero inoxidable AISI- 304

**TECHNICAL CHARACTERISTICS**

- WELDED STRUCTURE FOR GREATER DURABILITY.
- SUPERIOR QUALITY.

NTGAS seafood stockpot set CM-40 is a cheap solution both for cooking seafood and vegetables.

Easy to use and maintain. Contains stockpot 40 l. with overflow and perforated stainless steel basket. Stainless steel AISI-304 structure.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Válvulas Valves	P.V.P.
CM-40	NTGAS HQ04	500 x 500 x 500	Elegir / Choose	1	1.854 €
PAV-CMQ4	NTGAS HQ04	500 x 500 x 500	Elegir / Choose	1	1.104 €
KIT CMOC	---	Ø40	--	--	908 €

**ACCESORIOS / ACCESSORIES**



Chispero / Lighter

**OPCIONES DE QUEMADOR / BURNER OPTIONS**



HQ04 - 11,5 kW



C 14 kW



V 21 kW

NT7 / HQ0471BB



NT7 / HQ0471BA



NT7 / P3172BB



NT7 / P3172BA



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para uso interior y colectivo, Homologación CE.  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Parrilla superior extraíble de hierro.  
Modelo Quemador; ver tabla.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Indoor and collective use, EC approval  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable iron top grill.  
Burner model: see chart.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Rings Ø (mm)	Válvulas Valves	P.V.P.
NT7/HQ0471BB	NTGAS HQ04	400 x 730 x 270	11,5	250	1	2.130 €
NT7/HQ0471BA	NTGAS HQ04	400 x 730 x 850	11,5	250	1	2.462 €
NT7/P3172BB	NTGAS P31	800 x 730 x 270	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2.551 €
NT7/P3172BA	NTGAS P31	800 x 730 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2.843 €

### ACCESORIOS / ACCESSORIES



Puerta / Door

NT9 / HQ0492BB



NT9 / HQ0492BA



NT9 / P3194BB



NT9 / P3194BA



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para uso interior y colectivo, Homologación CE.  
Gas: Natural o Butano/Propano (GLP).  
Estructura de Acero Inoxidable.  
Parrilla superior extraíble de hierro.  
Modelo Quemador, ver tabla.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Indoor and collective use, EC approval  
Gas: Natural (methane) or Butane/Propane(LPG).  
Stainless steel structure.  
Removable iron top grill.  
Burner model: see chart.

Modelo Model	Quemador Burner	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Potencia (Kw.) Power (Kw.)	Ø Coronas (mm) Rings Ø (mm)	Válvulas Valves	P.V.P.
NT9/HQ0492BB	NTGAS HQ04	400 x 900 x 230	11,5	250	1	2.248 €
NT9/HQ0492BA	NTGAS HQ04	400 x 900 x 850	11,5	250	1	2.473 €
NT9/P3194BB	NTGAS P31	800 x 900 x 230	27	Ext. 450 / Int. 230	2	2.666 €
NT9/P3194BA	NTGAS P31	800 x 900 x 850	27	Ext. 450 / Int. 230	2	3.007 €

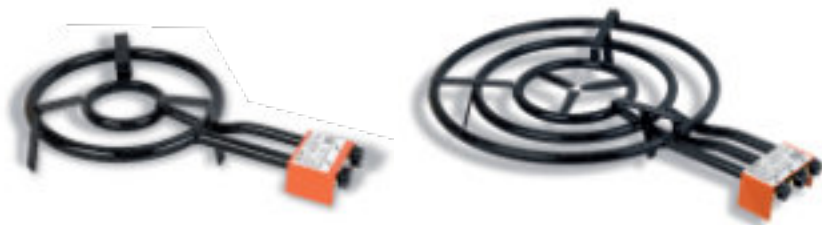
### ACCESORIOS / ACCESSORIES



Puerta / Door

# PAELLEROS / BURNERS

## P998 Paellero esmaltado gas / Enamelled gas burner / Brûleur émaillé / Emailierter Gasbrenner



REF	Ø cm	Círculos / Circles / Cercles / Kreis	Kw	
P998.035	35	2	9,4	1
P998.050	50	2	14,1	1
P998.070	70	3	24,1	1

Válido para gas butano y propano NO para gas ciudad /  
Valid only for gas butane and propane /  
Valable uniquement pour gazbutane et propane /  
Geeignet nur für Butan- und Propangas

### Ref. P998.035

Para paelleras de 20 a 50 cm Ø  
For paella pans from Ø 20 to 50 cm  
Pour plats à paella de 20 à 50 cm Ø  
Für Paellapfannen von 20 bis 50 cm Ø

### Ref. P998.050

Para paelleras de 36 a 70 cm Ø  
For paella pans from Ø 36 to 70 cm  
Pour plats à paella de 36 à 70 cm Ø  
Für Paellapfannen von 36 bis 70 cm Ø

### Ref. P998.070

Para paelleras de 36 a 90 cm Ø  
For paella pans from Ø 36 to 90 cm  
Pour plats à paella de 36 à 90 cm Ø  
Für Paellapfannen von 36 bis 90 cm Ø

## P999 Trípode paellero / Base for burner / Pied pour brûleur / Dreifussständer für Gasbrenner



REF	
P999.000	1

Plegable apto para paelleros de 2 y 3 círculos /  
Folding valid for 2 and 3 circles burners /  
Pliant valable pour brûleurs de 2 et 3 cercles /  
Klappbar geeignet für 2 bis 3 Kreisgasbrenner

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P.  
469

## COOKWARE PASSION & MEDITERRANEAN



# HORNILLOS de Pavimento a Gas





# Gas Paviment RINGS



HP-14

HP-14

Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Nenndruck HP-14: 50 mbar.

 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Geräteabmessungen	(mm)	550 × 605 × 430
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	14.50
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h GN Nm <sup>3</sup> /h	1.12 1.53
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	700 × 700 × 670
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m <sup>3</sup> )	0.33
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	39
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	31
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	1.090

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. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

# RÉCHAUDS à Gaz

# STANDKOCHER



HP-28





## HP-28

Funcionamiento sólo a gas propano.  
Propane gas operation only.  
Fonctionne exclusivement gaz propano.  
Betrieb nur mit Propangas.

HP-28



Presión nominal / Working pressure /  
Pression de fonctionnement / Nenndruck HP-28: 1 bar.

 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Geräteabmessungen	(mm)	550 × 605 × 430
Potencia	Power	Puissance	Potenz	(kw)	31.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Verbrauch	GLP Kg/h GN Nm <sup>3</sup> /h	2.41 -
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Abmessungen mit Verpackung	(mm)	700 × 700 × 670
Volumen	Volume	Volume	Volumen	(m <sup>3</sup> )	0.33
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Bruttogewicht	(kg)	36
Peso neto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	(kg)	26
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	1.530

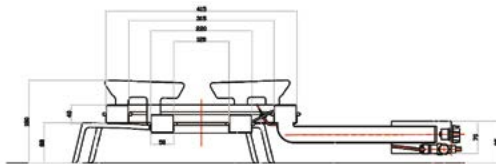
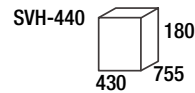
REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.



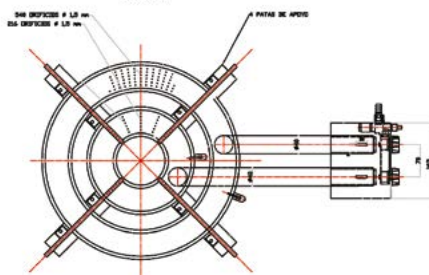
# PAELLEROS PROFESIONALES DE SOBREMESA



SVH-440



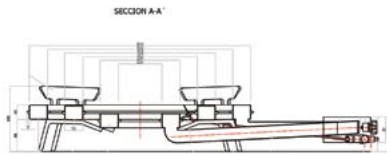
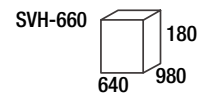
SECCION



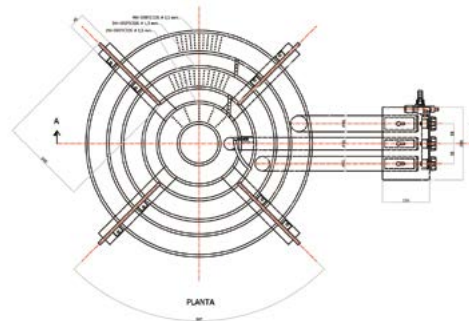
PLANTA



SVH-660



SECCION A-A'



PLANTA

## PAELLERO PROFESIONAL DE SOBREMESA

MODELO	TIPO DE GAS	POTENCIA MÁXIMA (Kw)	NÚMERO DE AROS	DIÁMETRO (cm)	TAMAÑO MÁX RECIPIENTE	PVP €
SVH-440	Butano/Propano	19	2	42	80	703
SVH-440GN	Gas Natural	14	2	42	70	703
SVH-660	Butano/Propano	36	3	66	115	1.684
SVH-660GN	Gas Natural	25	3	66	100	1.684

PORTES PAGADOS

## Características

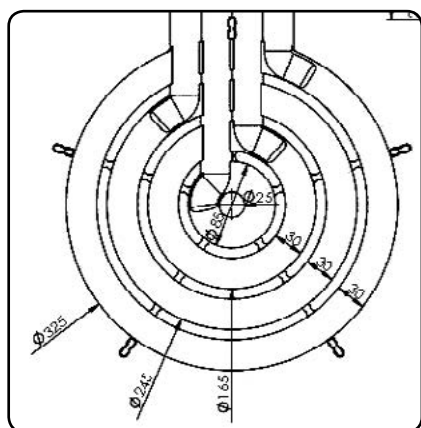
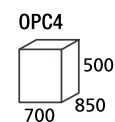
- Este aparato está compuesto por quemadores independientes, pudiendo usar cualquiera de ellos sin necesidad de usar los demás. El quemador está construido en chapa de acero y posteriormente esmaltada.
- Los diámetros mínimos de los recipientes recomendados a usar según el aro, serán los siguientes:
  - Sobre el quemador de  $\varnothing 200 \geq 250$
  - Sobre el quemador de  $\varnothing 400 \geq 460$
  - Sobre el quemador de  $\varnothing 600 \geq 650$

- Los recipientes a usar no debén sobrepasar la zona destinada a las válvulas de gas
- Los pesos máximos recomendados, sumando recipiente mas su carga serán:
  - Sobre el modelo SVH-660:  $\leq 100$  Kg
  - Sobre el modelo SVH-440:  $\leq 80$  Kg
 Estos pesos deberán reducirse en caso de utilizar patas suplementarias no reforzadas.
- Fabricado en España.
- Especialmente dedicado para su uso intensivo en hostelería.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

# PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE



**ESQUEMA  
DIMENSIONES  
QUEMADOR**

**DETALLE QUEMADOR  
ALTO RENDIMIENTO 4 CORONAS**



**PAELLERO PROFESIONAL DE 4 CORONAS**

MODELO	POTENCIA (Kw)		POTENCIA (KCal/h)		CONSUMO GAS PROPANO G30/31	CONSUMO GAS NATURAL G20	PVP €
	G30/31	G20	G30/31	G20			
OPC4	24	32	20640	27520	1,88 Kg/h	3,38 m³/h	1.473

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS

**Características**

- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Fácil de limpiar e higiénico.
- Quemador de 4 coronas de hierro fundido.
- Diseño ergonómico.
- Dotado de llama piloto y válvula de gas de seguridad con termopar.
- Diámetro del quemador: 325mm.
- De serie se suministra predispuesta para gas propano/butano. Se suministran inyectores para cambio a gas natural.



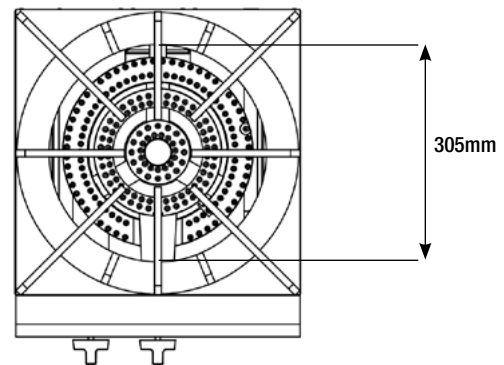
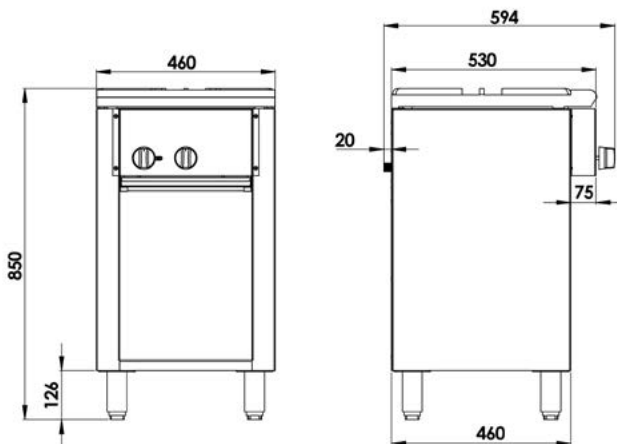
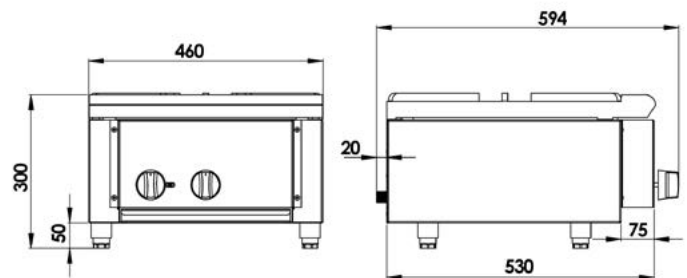
# PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE



CSP-850



CSP-300

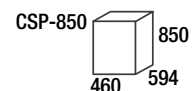
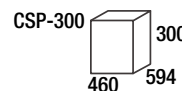


## PAELLERO PROFESIONAL DE 3 CORONAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PVP €
CSP-300	26	22464	1,89 Kg/h	2,75 m³/h	995
CSP-850	26	22464	1,89 Kg/h	2,75 m³/h	1.145

CAMBIO DE INYECTORES: + 88 Euros

PORTES PAGADOS



## Características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 de 1,2mm de espesor; con sistema de seguridad con termopar y termoválvula.
- De serie se suministra predispuesta para gas natural. Se suministran inyectores para cambio a gas propano/butano.
- Encendido eléctrico.
- Parrilla en hierro.
- Patas regulables en altura.
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable.
- Diámetro del quemador: 305mm.



Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



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

Estaremos encantados de incorporarlas.