

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.

Quemador piloto  
Sistema Optim 



## SERIE TT QUEMADORES PARA INTERIOR

Robustos, con mayor cámara de gas y más potentes. Autorizados para interior. Válvula de seguridad con termopar incorporado.

### Quemador Piloto

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

### Llave de paso de aguja

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

### Sistema Optim patentado

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



## 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

Este quemador incluye patas reforzadas.  
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.

Modelo	Gas utilizado	Presión de trabajo	Kw	Kcal/h	Consumo	Número de fuegos	
TT-700	G-30	Butano	29 mbar.	24,31	20.937	1,92 kg/h	3
	G-31	Propano	37 mbar.	24,31	20.937	1,89 kg/h	3
	G-31	Propano	50 mbar.	31,17	26.845	2,42 kg/h	3
	G-20	Gas natural	20 mbar.	28,74	24.752	3,04 m <sup>3</sup> /h	3

