

# flames, un viaje de sensaciones





#FLAMESVLC







# Escucharte para seguir creciendo

Flames VLC, marca comercial de la empresa Optimgas S.L, fundada por Francisco Beltrán en 2005, es una empresa dedicada a la creación de quemadores paelleros a gas y accesorios innovadores. Unos productos dirigidos, fundamentalmente, a sectores como el menaje y el jardín, la hostelería, la restauración y el catering, la industria alimentaria artesanal y los grandes eventos gastronómicos.

Ya en la década de los 70, Francisco Beltrán Segarra, creó los primeros paelleros a gas homologados en España. Su pasión por la innovación, la experiencia de toda una vida en el sector y las ganas de crecer y conocer nuevos mercados junto con sus hijos, dieron lugar en 2014 a la nueva marca Flames VLC. Un recorrido lleno de trabajo, ilusión y esfuerzo centrado en la mejora continua, en la búsqueda de la excelencia y el detalle en toda la gama de sus productos. Para ello, ha sido esencial la capacidad de escuchar las necesidades de los clientes y dar respuestas y soluciones satisfactorias.

Flames VLC ya no sólo es hoy una empresa de productos para la elaboración de paella, es una empresa global, de proyección y reconocimiento internacional, que atiende un mercado mundial muy diverso, de costumbres, hábitos y necesidades muy amplios y actuales.





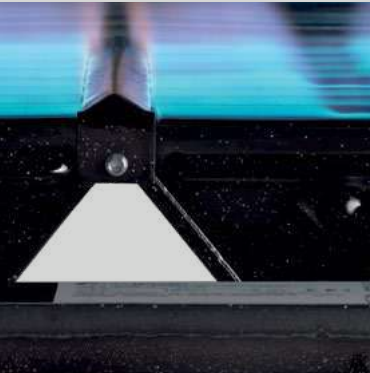
En Flames VLC hemos crecido, hemos acumulado el aprendizaje durante años y hemos seguido investigando para poder ahora presentar, con mucha ilusión, novedades y nuevas mejoras en el diseño de los quemadores.

Entre las principales novedades, hay que destacar la nueva **LLAVE DE 3 POSICIONES** con el sistema Minimum System, que proporciona un mínimo muy bajo y apurado, permitiendo así un perfecto dominio del fuego y facilitando la cocción.

Además, otra de nuestras innovaciones ha sido la mejora en los quemadores profesionales de la Serie TT. El tan valorado quemador piloto que une todos los aros, es ahora accionado por una innovadora **VÁLVULA DE TERMOPAR** con posiciones ON / OFF.

Gracias a nuestro trabajo, empeño e ilusión, Flames VLC seguirá apostando por la diferenciación, la sostenibilidad y la adaptación como el principal sello de garantía, cuidando con esmero el acabado de sus productos y su indiscutible compromiso con la calidad.

Quemador A patentado



Sistema Optim patentado



Quemador Piloto patentado

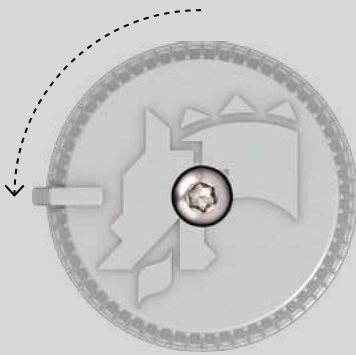


LLAVE DE 3 POSICIONES  
(series T y TT)

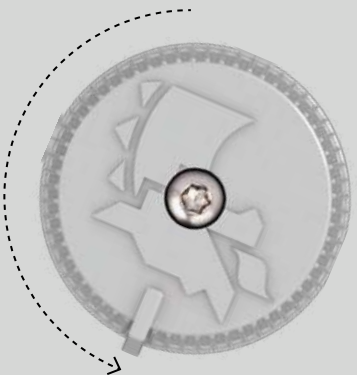
OFF Posición apagado



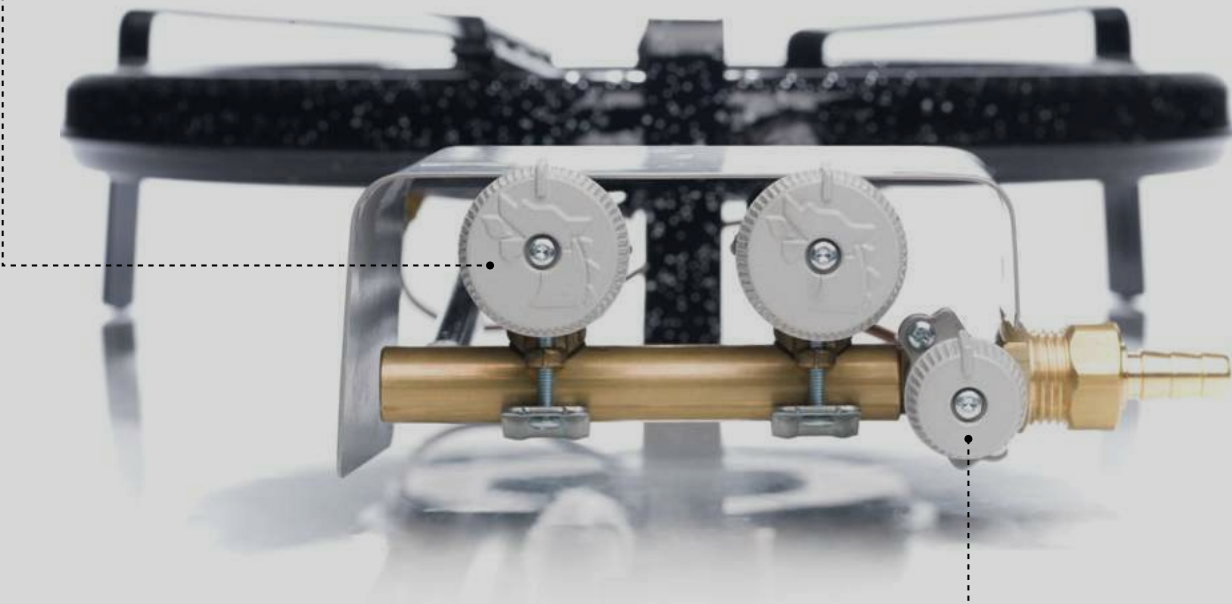
ON Máximo



Minimum System



Permite un control de la llama mínima muy bajo y apurado, dominando el fuego y facilitando el cocinado.



VÁLVULA DE TERMOPAR para quemador piloto con posiciones ON/OFF (serie TT)



|    |                                 |
|----|---------------------------------|
| 12 | <u>quemadores para exterior</u> |
| 26 | <u>quemadores para interior</u> |
| 38 | <u>quemadores industriales</u>  |
| 48 | <u>accesorios</u>               |
| 52 | <u>reguladores</u>              |
| 53 | <u>mangueras y latiguillos</u>  |
| 56 | <u>paelleras</u>                |







# serie T, quemadores para exterior



Quemadores más robustos y con mayor cámara de gas.

#### **Sistema Optim patentado**

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

#### **NEW!!!**

**LLAVE DE 3 POSICIONES** (apagado, máximo y mínimo muy apurado gracias al Minimum System).

Modelos certificados según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y Normas UNE EN 497 y UNE EN 437.

Conexiones adaptadas (ver página 55).

*Quemadores a gas para uso doméstico. Ideales para arroces, paellas, fideuás, barbacoas, asados a la plancha o calderetas.*



T-180



T-380



T-600



T-250



T-460



T-700



G-250



T-500



T-300



Modelos certificados según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y Normas UNE EN 497 y UNE EN 437.

⚠️ \*Para pesos superiores, se aconseja el uso de soportes independientes. Los quemadores son aptos sólo para el gas para el que se fabrican.

# T-180



|                               |                            |            |                   |
|-------------------------------|----------------------------|------------|-------------------|
| Modelo 1                      | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano     | 29 mbar / 4,10 kw |
|                               |                            | Propano    | 37 mbar / 4,10 kw |
| Diámetro paellero             |                            | 18 cm      |                   |
| Diámetro paellera recomendado |                            | 28 a 38 cm |                   |
| Peso máximo recomendado       |                            | 4,50 kg*   |                   |

# T-250



|                               |                            |            |                   |
|-------------------------------|----------------------------|------------|-------------------|
| Modelo 1                      | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano     | 29 mbar / 5,90 kw |
|                               |                            | Propano    | 37 mbar / 5,90 kw |
| Diámetro paellero             |                            | 25 cm      |                   |
| Diámetro paellera recomendado |                            | 38 a 42 cm |                   |
| Peso máximo recomendado       |                            | 5,50 kg*   |                   |



Modelos certificados según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y Normas UNE EN 497 y UNE EN 437.

⚠️ \*Para pesos superiores, se aconseja el uso de soportes independientes. Los quemadores son aptos sólo para el gas para el que se fabrican.

# G-250



|                                                                                                          |                            |               |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------|-------------------|
| Modelo 1                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano        | 29 mbar / 7,50 kw |
|                                                                                                          |                            | Propano       | 37 mbar / 7,50 kw |
| Diámetro hornillo                                                                                        |                            | 25 cm         |                   |
| Diámetro olla recomendado                                                                                |                            | 35 a 50 cm    |                   |
| Capacidad de cocción  |                            | 25 a 50 l     |                   |
| Peso máximo recomendado                                                                                  |                            | hasta 100 kg* |                   |

# T-300



|                               |                            |            |                   |
|-------------------------------|----------------------------|------------|-------------------|
| Modelo 1                      | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano     | 29 mbar / 8,00 kw |
|                               |                            | Propano    | 37 mbar / 8,00 kw |
| Diámetro paellero             |                            | 30 cm      |                   |
| Diámetro paellera recomendado |                            | 40 a 50 cm |                   |
| Peso máximo recomendado       |                            | 8 kg*      |                   |



Modelos certificados según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y Normas UNE EN 497 y UNE EN 437.

⚠️ \*Para pesos superiores, se aconseja el uso de soportes independientes. Los quemadores son aptos sólo para el gas para el que se fabrican.

# T-380



|                                                                                                          |                            |             |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|--------------------|
| Modelo 1                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano      | 29 mbar / 11,40 kw |
|                                                                                                          |                            | Propano     | 37 mbar / 11,40 kw |
| Modelo 2                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Gas natural | 20 mbar / 16,00 kw |
| Diámetro paellero                                                                                        |                            | 38 cm       |                    |
| Diámetro paellera recomendado                                                                            |                            | 50 a 60 cm  |                    |
| Capacidad de cocción  |                            | 50 a 150 l  |                    |
| Peso máximo recomendado                                                                                  |                            | 11,50 kg*   |                    |

# T-460



|                                                                                                            |                            |             |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|--------------------|
| Modelo 1                                                                                                   | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano      | 29 mbar / 13,80 kw |
|                                                                                                            |                            | Propano     | 37 mbar / 13,80 kw |
| Modelo 2                                                                                                   | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Gas natural | 20 mbar / 18,50 kw |
| Diámetro paellero                                                                                          |                            | 46 cm       |                    |
| Diámetro paellera recomendado                                                                              |                            | 65 a 80 cm  |                    |
| Capacidad de cocción  |                            | 50 a 150 l  |                    |
| Peso máximo recomendado                                                                                    |                            | 33 kg*      |                    |



Modelos certificados según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y Normas UNE EN 497 y UNE EN 437.

⚠️ \*Para pesos superiores, se aconseja el uso de soportes independientes. Los quemadores son aptos sólo para el gas para el que se fabrican.

# T-500



|                                                                                                          |                            |             |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|--------------------|
| Modelo 1                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano      | 29 mbar / 15,50 kw |
|                                                                                                          |                            | Propano     | 37 mbar / 15,50 kw |
| Modelo 2                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Gas natural | 20 mbar / 21,50 kw |
| Diámetro paellero                                                                                        |                            | 50 cm       |                    |
| Diámetro paellera recomendado                                                                            |                            | 65 a 80 cm  |                    |
| Capacidad de cocción  |                            | 50 a 150 l  |                    |
| Peso máximo recomendado                                                                                  |                            | 33 kg*      |                    |

SERIE T, QUEMADORES PARA EXTERIOR



Flames, un viaje de sensaciones



Modelos certificados según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y Normas UNE EN 497 y UNE EN 437.

⚠️ \*Para pesos superiores, se aconseja el uso de soportes independientes. Los quemadores son aptos sólo para el gas para el que se fabrican.

# T-600



|                                                                                                          |                            |             |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|--------------------|
| Modelo 1                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano      | 29 mbar / 19,90 kw |
|                                                                                                          |                            | Propano     | 37 mbar / 19,90 kw |
| Modelo 2                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Gas natural | 20 mbar / 28,70 kw |
| Diámetro paellero                                                                                        |                            | 60 cm       |                    |
| Diámetro paellera recomendado                                                                            |                            | 70 a 90 cm  |                    |
| Capacidad de cocción  |                            | 150 a 200 l |                    |
| Peso máximo recomendado                                                                                  |                            | 41,50 kg*   |                    |

# T-700



|                                                                                                            |                            |             |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|--------------------|
| Modelo 1                                                                                                   | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano      | 29 mbar / 24,90 kw |
|                                                                                                            |                            | Propano     | 37 mbar / 24,90 kw |
| Modelo 2                                                                                                   | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Gas natural | 20 mbar / 32,00 kw |
| Diámetro paellero                                                                                          |                            | 70 cm       |                    |
| Diámetro paellera recomendado                                                                              |                            | 90 a 115 cm |                    |
| Capacidad de cocción  |                            | 150 a 200 l |                    |
| Peso máximo recomendado                                                                                    |                            | 93,50 kg*   |                    |



Investigación,  
la respuesta a  
tus necesidades.





# serie TT, quemadores para interior



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

#### **Sistema Optim patentado**

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

#### **NEW!!!**

**LLAVE DE 3 POSICIONES** (apagado, máximo y mínimo muy apurado gracias al Minimum System).

#### **Nuevo quemador piloto**

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

#### **VÁLVULA DE TERMOPAR con posiciones ON/OFF**

Modelos certificados según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y Normas UNE EN 497, UNE EN 203-1 y UNE EN 203-2-1.

Conexiones adaptadas (ver página 55).

*Quemadores paelleros de uso profesional. Ideales para paellas, arroces, cocciones en grandes ollas, cazuelas, alambiques o alquitaras. Especiales para el sector de la hostelería, restauración, alimentación artesanal y microcerveceras.*



GT-250



TT-380



TT-600



TT-900



TT-460



TT-700



TT-500



Modelos certificados según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y Normas UNE EN 497, UNE EN 203-1 y UNE EN 203-2-1.

⚠️ \*Para pesos superiores, se aconseja el uso de soportes independientes. Los quemadores son aptos sólo para el gas para el que se fabrican.

# GT-250



|                                                                                                          |                            |               |                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------|----------------------------------------------|
| Modelo 1                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano        | 29 mbar / 7,00 kw                            |
|                                                                                                          |                            | Propano       | 37 mbar / 7,00 kw                            |
| Modelo 2                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Propano       | 50 mbar / 11,20 kw (apto sólo para botellas) |
| Modelo 3                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Gas natural   | 20 mbar / 9,50 kw                            |
| Diámetro hornillo                                                                                        |                            | 25 cm         |                                              |
| Diámetro olla recomendado                                                                                |                            | 35 a 50 cm    |                                              |
| Capacidad de cocción  |                            | 25 a 50 l     |                                              |
| Peso máximo recomendado                                                                                  |                            | hasta 100 kg* |                                              |

SERIE TT. QUEMADORES PARA INTERIOR



Flames, un viaje de sensaciones



Modelos certificados según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y Normas UNE EN 497, UNE EN 203-1 y UNE EN 203-2-1.

⚠️ \*Para pesos superiores, se aconseja el uso de soportes independientes. Los quemadores son aptos sólo para el gas para el que se fabrican.

# TT-380

Incluye patas cortas regulables.



|                                                                                                          |                            |             |                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|----------------------------------------------|
| Modelo 1                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano      | 29 mbar / 12,12 kw                           |
|                                                                                                          |                            | Propano     | 37 mbar / 12,12 kw                           |
| Modelo 2                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Propano     | 50 mbar / 17,17 kw (apto sólo para botellas) |
| Modelo 3                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Gas natural | 20 mbar / 15,53 kw                           |
| Diámetro paellero                                                                                        |                            | 38 cm       |                                              |
| Diámetro paellera recomendado                                                                            |                            | 50 a 60 cm  |                                              |
| Capacidad de cocción  |                            | 50 a 150 l  |                                              |
| Peso máximo recomendado                                                                                  |                            | 11,50 kg*   |                                              |

# TT-460

Incluye patas cortas regulables.



|                                                                                                            |                            |             |                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|----------------------------------------------|
| Modelo 1                                                                                                   | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano      | 29 mbar / 14,04 kw                           |
|                                                                                                            |                            | Propano     | 37 mbar / 14,04 kw                           |
| Modelo 2                                                                                                   | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Propano     | 50 mbar / 20,58 kw (apto sólo para botellas) |
| Modelo 3                                                                                                   | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Gas natural | 20 mbar / 19,05 kw                           |
| Diámetro paellero                                                                                          |                            | 46 cm       |                                              |
| Diámetro paellera recomendado                                                                              |                            | 65 a 80 cm  |                                              |
| Capacidad de cocción  |                            | 50 a 150 l  |                                              |
| Peso máximo recomendado                                                                                    |                            | 33 kg*      |                                              |



Modelos certificados según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y Normas UNE EN 497, UNE EN 203-1 y UNE EN 203-2-1.

⚠️ \*Para pesos superiores, se aconseja el uso de soportes independientes. Los quemadores son aptos sólo para el gas para el que se fabrican.

# TT-500

Incluye patas cortas regulables.



|                                                                                                          |                            |             |                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|----------------------------------------------|
| Modelo 1                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano      | 29 mbar / 15,11 kw                           |
|                                                                                                          |                            | Propano     | 37 mbar / 15,11 kw                           |
| Modelo 2                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Propano     | 50 mbar / 19,93 kw (apto sólo para botellas) |
| Modelo 3                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Gas natural | 20 mbar / 19,31 kw                           |
| Diámetro paellero                                                                                        |                            | 50 cm       |                                              |
| Diámetro paellera recomendado                                                                            |                            | 65 a 80 cm  |                                              |
| Capacidad de cocción  |                            | 50 a 150 l  |                                              |
| Peso máximo recomendado                                                                                  |                            | 33 kg*      |                                              |

# TT-600

Incluye patas cortas regulables.



|                                                                                                            |                            |             |                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|----------------------------------------------|
| Modelo 1                                                                                                   | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano      | 29 mbar / 21,41 kw                           |
|                                                                                                            |                            | Propano     | 37 mbar / 21,41 kw                           |
| Modelo 2                                                                                                   | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Propano     | 50 mbar / 32,26 kw (apto sólo para botellas) |
| Modelo 3                                                                                                   | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Gas natural | 20 mbar / 29,90 kw                           |
| Diámetro paellero                                                                                          |                            | 60 cm       |                                              |
| Diámetro paellera recomendado                                                                              |                            | 70 a 90 cm  |                                              |
| Capacidad de cocción  |                            | 150 a 200 l |                                              |
| Peso máximo recomendado                                                                                    |                            | 41,50 kg*   |                                              |

Modelos certificados según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y Normas UNE EN 497, UNE EN 203-1 y UNE EN 203-2-1.

⚠️ \*Para pesos superiores, se aconseja el uso de soportes independientes. Los quemadores son aptos sólo para el gas para el que se fabrican.

# TT-700

Incluye trípode reforzado.



|                                                                                                          |                            |             |                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|----------------------------------------------|
| Modelo 1                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano      | 29 mbar / 26,12 kw                           |
|                                                                                                          |                            | Propano     | 37 mbar / 26,12 kw                           |
| Modelo 2                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Propano     | 50 mbar / 31,37 kw (apto sólo para botellas) |
| Modelo 3                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Gas natural | 20 mbar / 31,90 kw                           |
| Diámetro paellero                                                                                        |                            | 70 cm       |                                              |
| Diámetro paellera recomendado                                                                            |                            | 90 a 115 cm |                                              |
| Capacidad de cocción  |                            | 150 a 200 l |                                              |
| Peso máximo recomendado                                                                                  |                            | 93,50 kg*   |                                              |

# TT-900

Incluye trípode reforzado.



|                                                                                                            |                            |              |                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------|----------------------------------------------|
| Modelo 1                                                                                                   | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Butano       | 29 mbar / 35,98 kw                           |
|                                                                                                            |                            | Propano      | 37 mbar / 35,98 kw                           |
| Modelo 2                                                                                                   | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Propano      | 50 mbar / 43,95 kw (apto sólo para botellas) |
| Modelo 3                                                                                                   | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Gas natural  | 20 mbar / 42,03 kw                           |
| Diámetro paellero                                                                                          |                            | 90 cm        |                                              |
| Diámetro paellera recomendado                                                                              |                            | 100 a 130 cm |                                              |
| Capacidad de cocción  |                            | 200 a 250 l  |                                              |
| Peso máximo recomendado                                                                                    |                            | 180,00 kg*   |                                              |



*Tres valores nos  
identifican: resistencia,  
fuerza y la potencia.*



# series O y M, quemadores industriales



Únicos en el mundo, son los quemadores más potentes del mercado en su sector.

#### **Quemador A patentado**

Doble cámara estabilizadora y compensadora de mezcla gas-aire.

Fuego directo y rápido.

2 Kw de potencia.

#### **Autorizados para interior**

Válvula de seguridad con termopar incorporado en cada toma de alimentación.

Modelos certificados según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y

Normas UNE EN 497, UNE EN 203-1 y UNE EN 203-2-1.

Conexiones adaptadas (ver página 55).

*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...*



M-400



O-900



O-1200

*Flames, un viaje de sensaciones*



Modelos certificados según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y Normas UNE EN 497, UNE EN 203-1 y UNE EN 203-2-1.

⚠️ \*Para pesos superiores, se aconseja el uso de soportes independientes. Los quemadores son aptos sólo para el gas para el que se fabrican.

# M-400



|                                                                                                          |                            |                 |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------|--------------------|
| Modelo 1                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Propano         | 50 mbar / 31,00 kw |
| Modelo 2                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Gas natural     | 20 mbar / 31,00 kw |
| Dimensiones quemador                                                                                     |                            | 41 x 41 x 45 cm |                    |
| Diámetro olla recomendado                                                                                |                            | 60 a 90 cm      |                    |
| Capacidad de cocción  |                            | 200 a 500 l     |                    |
| Peso máximo recomendado                                                                                  |                            | 200 kg*         |                    |

SERIES O Y M, QUEMADORES INDUSTRIALES



Modelos certificados según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y Normas UNE EN 497, UNE EN 203-1 y UNE EN 203-2-1.

⚠️ \*Para pesos superiores, se aconseja el uso de soportes independientes. Los quemadores son aptos sólo para el gas para el que se fabrican.

# O-900



|                                                                                                          |                            |              |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------|--------------------|
| Modelo 1                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Propano      | 50 mbar / 60,10 kw |
| Modelo 2                                                                                                 | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Gas natural  | 20 mbar / 60,10 kw |
| Diámetro quemador                                                                                        |                            | 90 cm        |                    |
| Diámetro paellera recomendado                                                                            |                            | 130 a 160 cm |                    |
| Capacidad de cocción  |                            | 900 l        |                    |
| Peso máximo recomendado                                                                                  |                            | 400 kg*      |                    |

# O-1200



|                                                                                                            |                            |              |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------|--------------------|
| Modelo 1                                                                                                   | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Propano      | 50 mbar / 97,10 kw |
| Modelo 2                                                                                                   | Gas (mbar) / Potencia (kw) | Gas natural  | 20 mbar / 97,10 kw |
| Diámetro quemador                                                                                          |                            | 120 cm       |                    |
| Diámetro paellera recomendado                                                                              |                            | 160 a 200 cm |                    |
| Capacidad de cocción  |                            | 1.500 l      |                    |
| Peso máximo recomendado                                                                                    |                            | 600 kg*      |                    |



# accesorios

## series O y M

### Patas elevadoras

Fabricadas en acero. Regulables y adaptables para todos los modelos de las series O y M.

\_Patas elevadoras cortas  
La longitud de las patas es de 31 cm.

\_Patas elevadoras largas  
La longitud de las patas es de 43 cm.



### Patas elevadoras con ruedas

Fabricadas en acero. Longitud de las patas 33 cm. Provistas de frenos, por lo que permiten mover el quemador paellero con mucha facilidad. Adaptables para todos los modelos de las series O y M.



### Paravientos

Accesorio modular preparado para paelleras de grandes dimensiones. Dimensiones, 45 x 74 cm. 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.

| Ø Paellera   |          |
|--------------|----------|
| 115 cm       | 5 piezas |
| 130 a 160 cm | 6 piezas |
| 180 cm       | 7 piezas |
| 200 cm       | 8 piezas |
| > Ø200 cm    | 9 piezas |



### Kit gas series O y M

Producto solo a la venta para España. Conjunto de conexión para gas propano a 50 mbar preparado para maniobrar desde la altura de la botella.









# accesorios

## Difusor paellero de gas

Este producto solo está a la venta para España.  
Difusor paellero de gas doméstico adaptable a cocinas y encimeras a gas. Ideal para pequeñas paellas, arroces o fideuás.

Diámetro del quemador hornillo, 25 cm.  
Diámetro recomendado de paellera, 30 a 45 cm.  
Patas regulables para nivelar.  
Apto para gas butano y gas ciudad.

**Consejos Flames**  
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.



## Asadora grill

Asadora de acero esmaltado de Ø36 y Ø46 cm.  
Rápida transmisión del calor.

\_Asadora grill Ø36 cm.

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

\_Asadora grill Ø46 cm.

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



## Paraviento universal

Accesorio modular fabricado en acero galvanizado.

Se cuelga directamente de la paellera y se acopla flexionando ligeramente.

Medidas del paraviento 15 x 68 cm.

⚠ Para su uso en bancadas es necesario utilizar patas cortas regulables para elevar la altura del quemador.

| Ø Paellera  |          |
|-------------|----------|
| 70 cm       | 3 piezas |
| 80 a 100 cm | 4 piezas |





# accesorios

## Patas cortas regulables

Las patas están fabricadas en acero y su longitud es de 12,5 cm.

Estas patas son regulables en la base y adaptables para todos los modelos de la serie T y serie TT.



## Patas largas regulables

Las patas están fabricadas en acero y su longitud es de 67,5 cm. Estas patas son regulables en la base. Peso máximo soportado, 20 kg. Aptas para los siguientes quemadores paelleros: T-300, T-380, T-460, TT-380 y TT-460.



## Trípode regulable

Trípode con brazos extensibles y fabricado en acero. La longitud de las patas es de 65 cm.

Apto para los siguientes quemadores paelleros: T-180, T-250, T-300, T-380, T-460, T-500, T-600, TT-380, TT-460, TT-500 y TT-600.



## Patas reforzadas

La longitud de las patas es de 65 cm.

Aptas para los siguientes quemadores paelleros: T-460, T-500, T-600, T-700, TT-460, TT-500, TT-600 y TT-700.



## Trípode reforzado

Fabricado en acero y muy resistente. Altura 74,4 cm.

Modelos disponibles:  
Trípode reforzado T-380 y TT-380.  
Trípode reforzado T-460 y TT-460.  
Trípode reforzado T-500, T-600, TT-500 y TT-600.  
Trípode reforzado T-700 y TT-700.





# reguladores Monfa

## Reguladores de baja presión

El 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.



30 mbar



50 mbar



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                           |
| Certificación       | UNE-EN 12864 Certificado por AENOR |



50 mbar con salida rosca

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| Gases autorizados   | Butano y Propano                   |
| Conexión de entrada | Válvula de 35 mm                   |
| Conexión de salida  | Rosca M20 x 150                    |
| Caudal garantizado  | 2 Kg/h                             |
| Certificación       | UNE-EN 12864 Certificado por AENOR |

## Kit boquilla reguladores de alta presión



## Regulador Jumbo de 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.



|                     |                                                |
|---------------------|------------------------------------------------|
| Gases autorizados   | Butano y Propano                               |
| Conexión de entrada | Válvula de 35 mm                               |
| Conexión de salida  | Rosca W21,8 x 1,814 Iz., Rosca 1/4 ISO 228 L.H |
| Presiones de salida | 0 - 2 bar                                      |
| Caudal garantizado  | 4 Kg/h                                         |
| Certificación       | UNE-EN 12864 Certificado por AENOR             |

## Regulador Jumbo de alta presión salida libre

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



|                     |                                                |
|---------------------|------------------------------------------------|
| Gases autorizados   | Butano y Propano                               |
| Conexión de entrada | Válvula de 35 mm                               |
| Conexión de salida  | Rosca W21,8 x 1,814 Iz., Rosca 1/4 ISO 228 L.H |
| Presiones de salida | 0 - 2 bar                                      |
| Caudal garantizado  | 4 Kg/h                                         |
| Certificación       | UNE-EN 12864 Certificado por AENOR             |

# mangueras y latiguillos

## Manguera con malla metálica

Manguera de goma de 1,5 m apta para gases butano y propano. Incluye abrazaderas.



## Manguera de goma

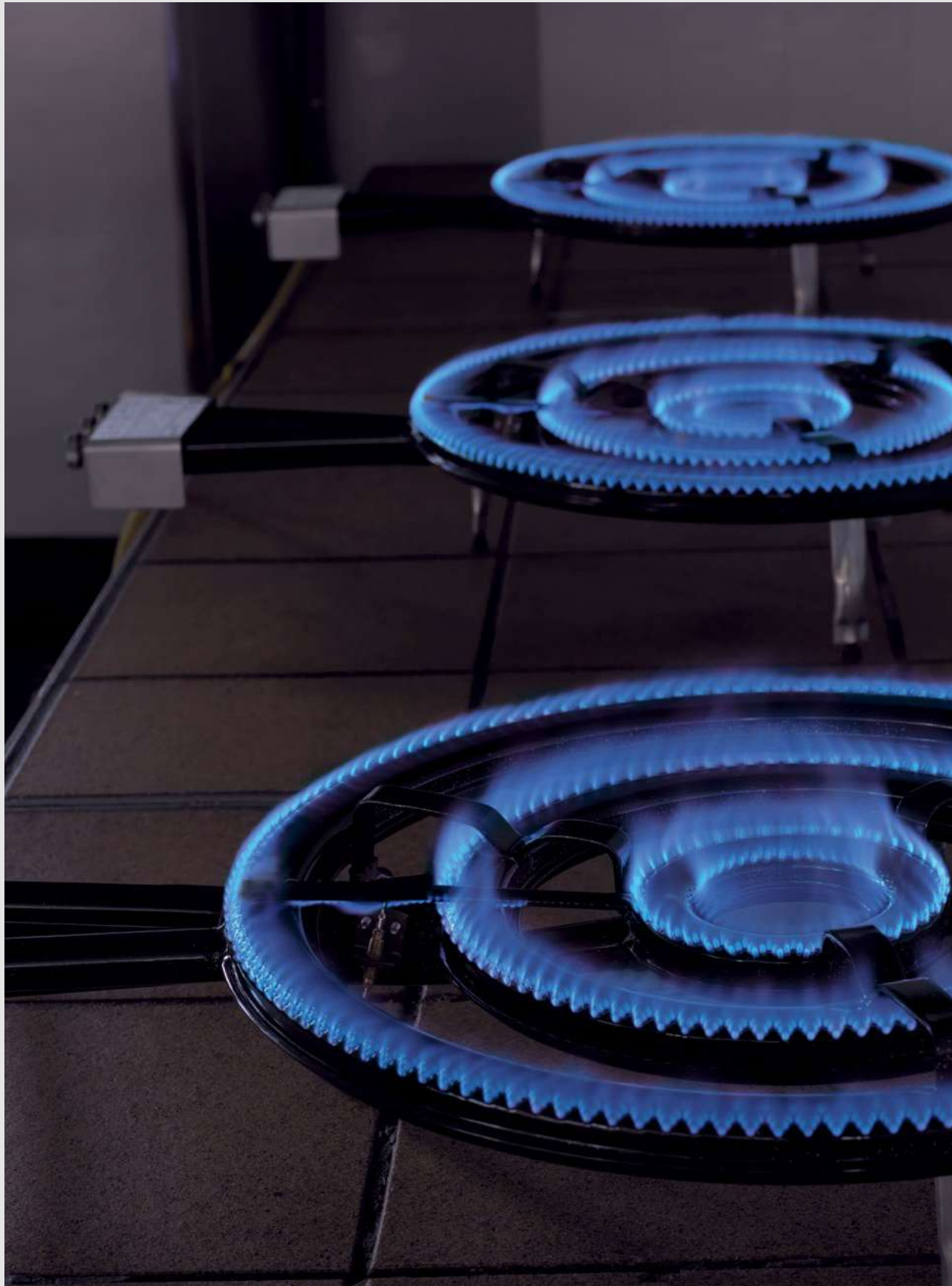
Manguera de goma de 1,5 m apta para gases butano y propano. Incluye abrazaderas.



## Latiguillo con codo de giro 360°

Latiguillo metálico para instalaciones de Propano y Gas natural. Conjunto de conexión flexible metálico corrugado (norma UNE-EN 14800:2007) con válvula de seguridad SC (Norma UNE-EN 15069:2009). Conexiones: 1/2” hembra/conexión rápida macho. Certificado por SGS: DIN-EN ISO 9001:2008 Medidas disponibles: 1 y 1,5 m.





# conexiones adaptadas

\* Para cualquier otra conexión, consultar.

- A. 9 mm
- B. 12 mm
- C. Rosca 1/2"
- D. Conexión gas natural
- E. Rosca izquierda 1/4"
- F. Rosca derecha 1/4"
- G. Rosca 5/8"



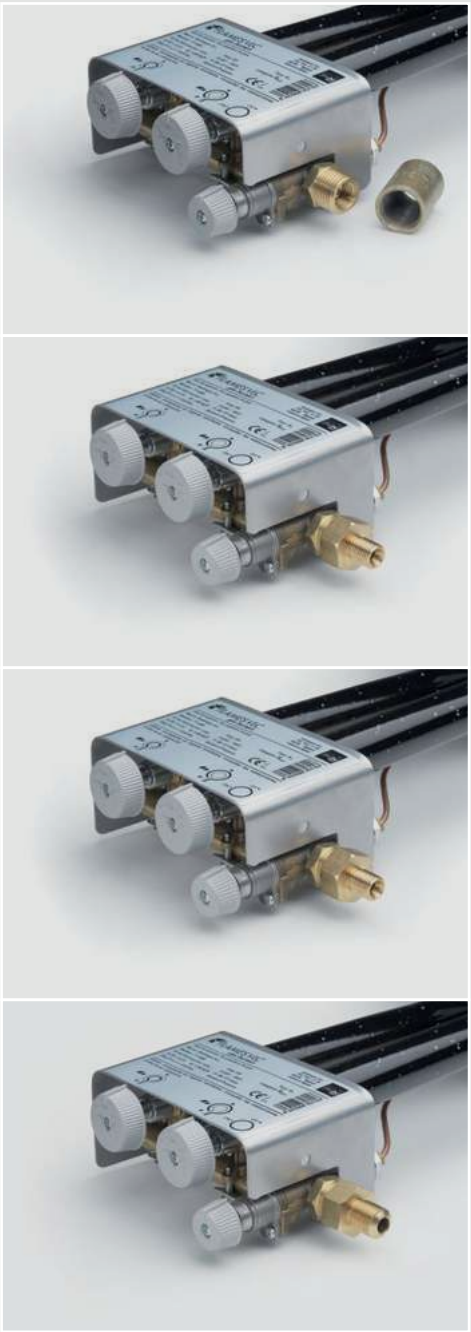
A



B



C



D



E



F



G





# paelleras

## Paellera de acero pulido



Fabricada en chapa de acero pulido. 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.

| Ø      | Raciones | Asas |
|--------|----------|------|
| 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    |



Las raciones son estándar, consideradas raciones degustación.

## Paellera de acero esmaltado



Fabricada en chapa de acero esmaltado. Acabado con borde redondeado y asas remachadas.

| Ø      | Raciones  | Asas |
|--------|-----------|------|
| 10 cm  | Miniatura | 2    |
| 12 cm  | Miniatura | 2    |
| 15 cm  | Miniatura | 2    |
| 20 cm  | Miniatura | 2    |
| 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    |



### Acero esmaltado para inducción-vitro

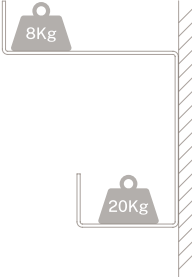


| Ø      | Raciones | Asas |
|--------|----------|------|
| 30 cm. | 4        | 2    |
| 32 cm. | 5        | 2    |
| 34 cm. | 6        | 2    |
| 36 cm. | 7        | 2    |
| 38 cm. | 8        | 2    |

## Colgador de acero reforzado

by Ximo Roca Diseño

Resistente y con capacidad de almacenaje. Ahorro de espacio. Especial para paellas, planchas, asadoras y calderetas.



# paelleras

## Paellera gigante



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

**Realizada con chapa de acero pulido de 4 mm.**  
Acabado con borde redondeado y asas remachadas.

Diámetro 160 cm. Apta para gas y leña.

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

| Ø      | Raciones  | Asas | Espesor de chapa | Ø Externo | Ø Interno | Altura  | Volumen |
|--------|-----------|------|------------------|-----------|-----------|---------|---------|
| 160 cm | 200 - 400 | 4    | 4 mm             | 162 cm    | 140 cm    | 13,5 cm | 210 l   |









#FLAMESVLC



*Flames, compromiso con la calidad.*

MADE  
SPAIN



Diseño Gráfico  
Ximo Roca Diseño

Fotografía  
Eduardo Peris

Impresión  
Logik Graphics

Textos  
Rafael Gil  
*Catedrático de Historia del Arte*  
*Director del Máster en Historia del Arte y Cultura Visual*  
*Departament d'Història de l'Art*  
*Facultat de Geografia i Història*  
*Universitat de València*

Agradecimientos  
Rex Natura - Alzira, València  
Masia Lacy - Massamagrell, València  
La Cartuja - El Puig de Santa María, València  
Sa Paella Club Catering - Ibiza, Islas Baleares  
Abundi Monterde - Andorra  
Chaudronencuivre.com - Francia



Optimgas S.L.

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





#FLAMESVLC