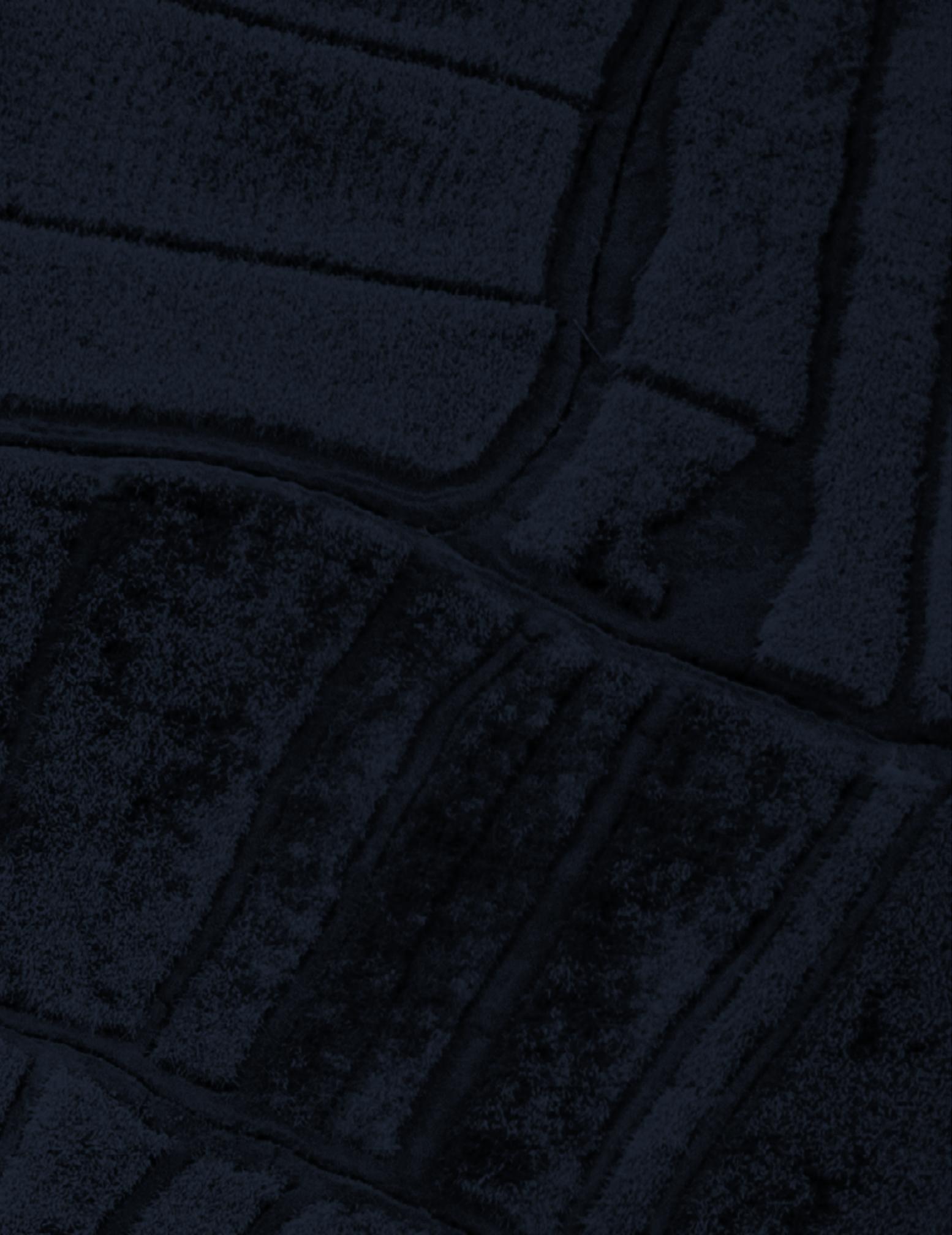


flames, un
viaje de
sensaciones



#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.

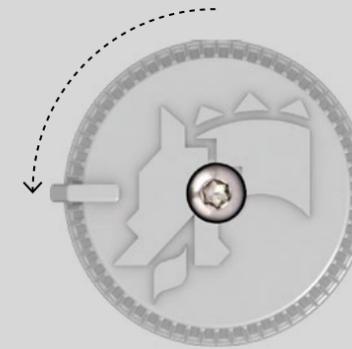
Gracias a nuestro trabajo, empeño e ilusión, Flames VLC seguirá apostando por la diferenciación, la sostenibilidad y la adaptación como el principal sello de garantía, cuidando con esmero el acabado de sus productos y su indiscutible compromiso con la calidad.

LLAVE DE 3 POSICIONES
(series T y TT)

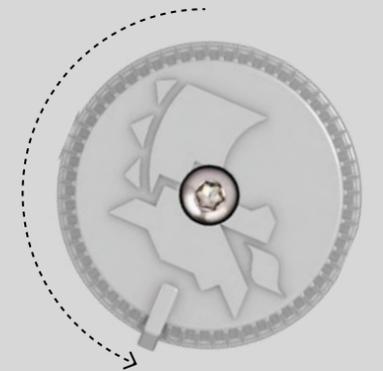
OFF Posición apagado



ON Máximo

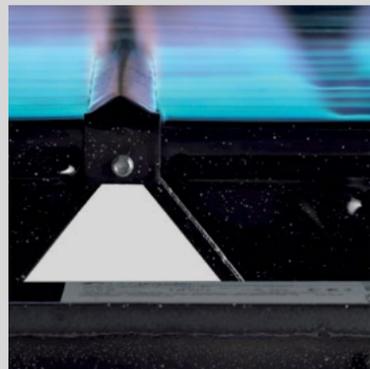


Minimum System



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

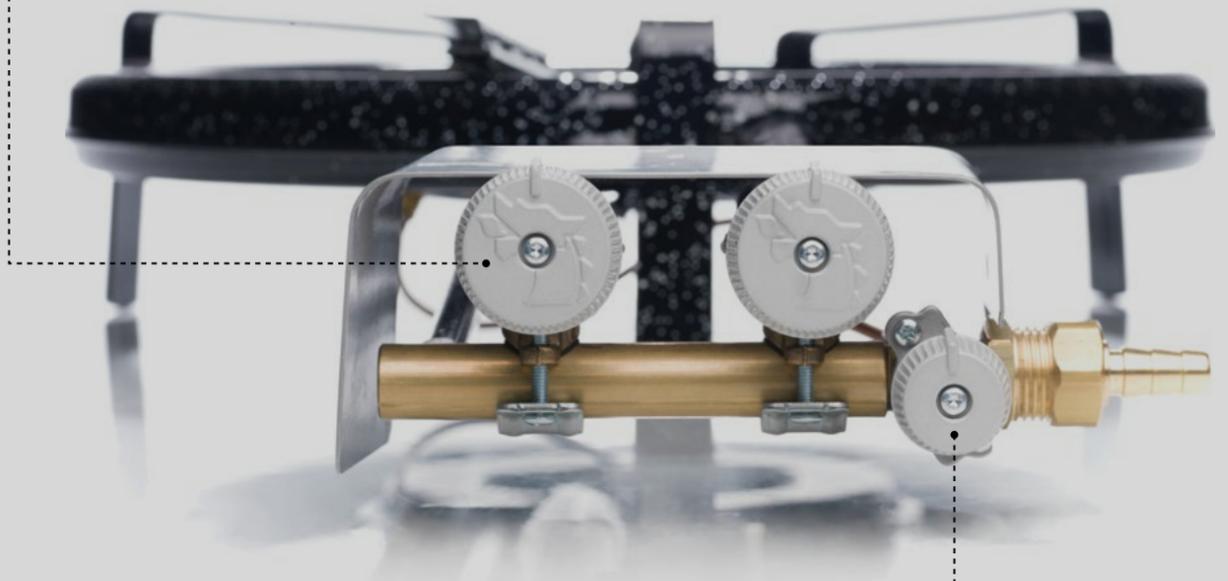
Quemador A patentado



Sistema Optim patentado



Quemador Piloto patentado



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



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 microcervecerías.



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



SERIE TT, QUEMADORES PARA INTERIOR

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*	



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

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*	

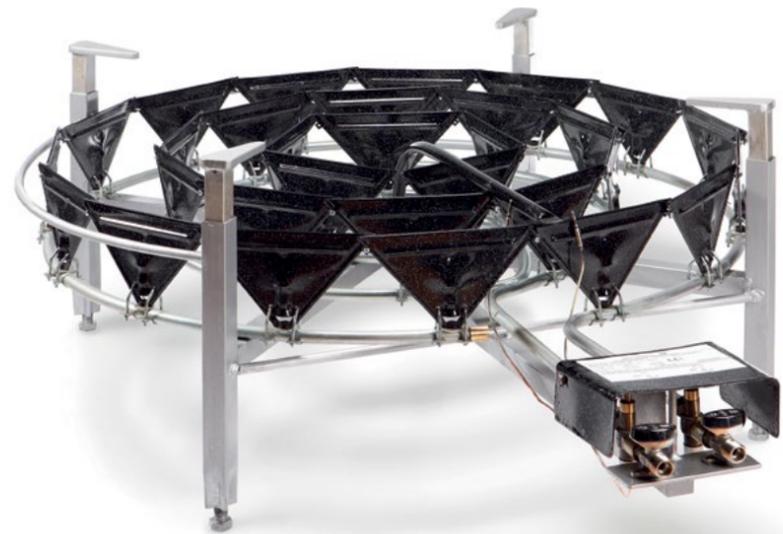
SERIES O Y M, QUEMADORES INDUSTRIALES



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.

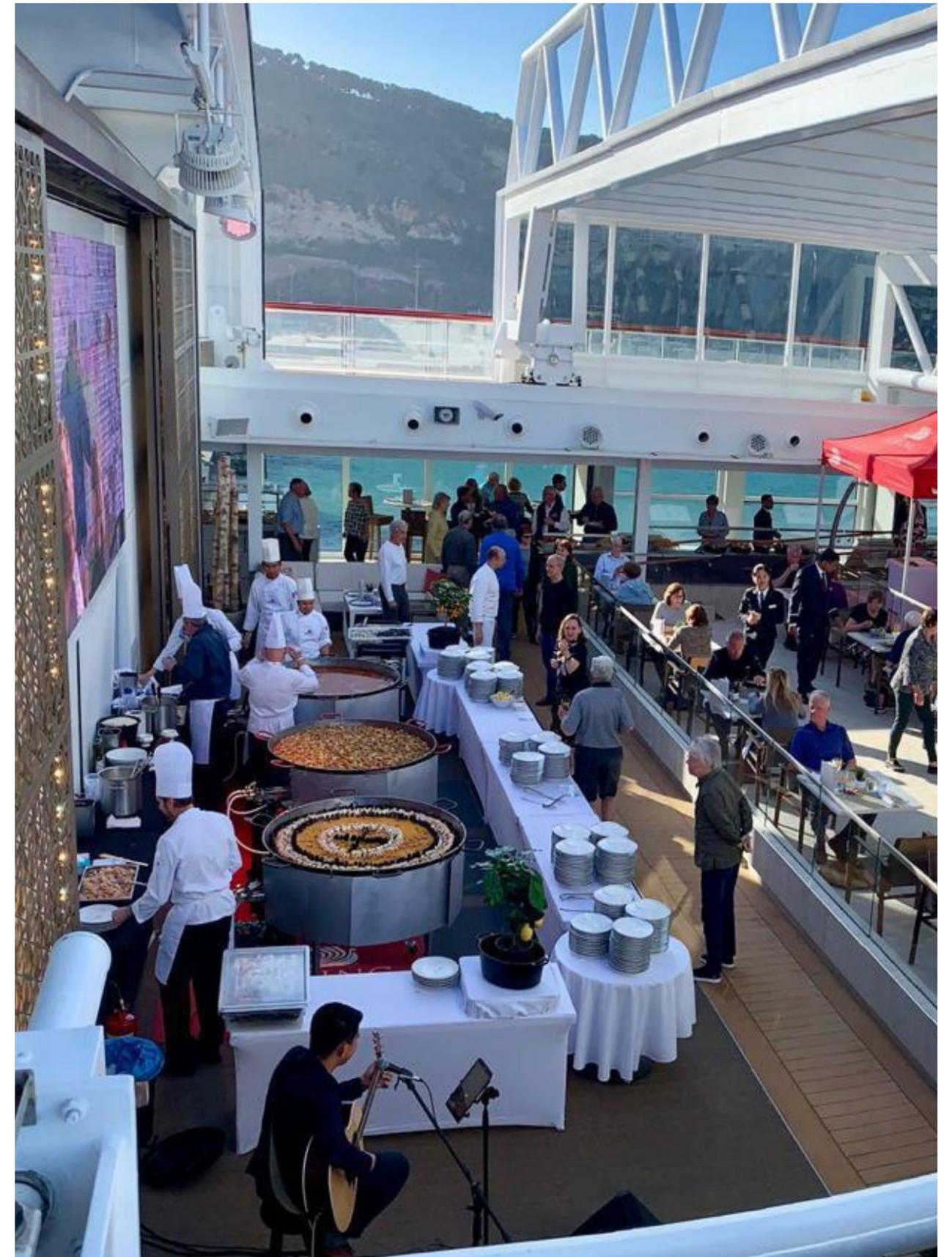
Ø Paellera	
115 cm	5 piezas
130 a 160 cm	6 piezas
180 cm	7 piezas
200 cm	8 piezas
> Ø200 cm	9 piezas



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 LH
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 LH
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

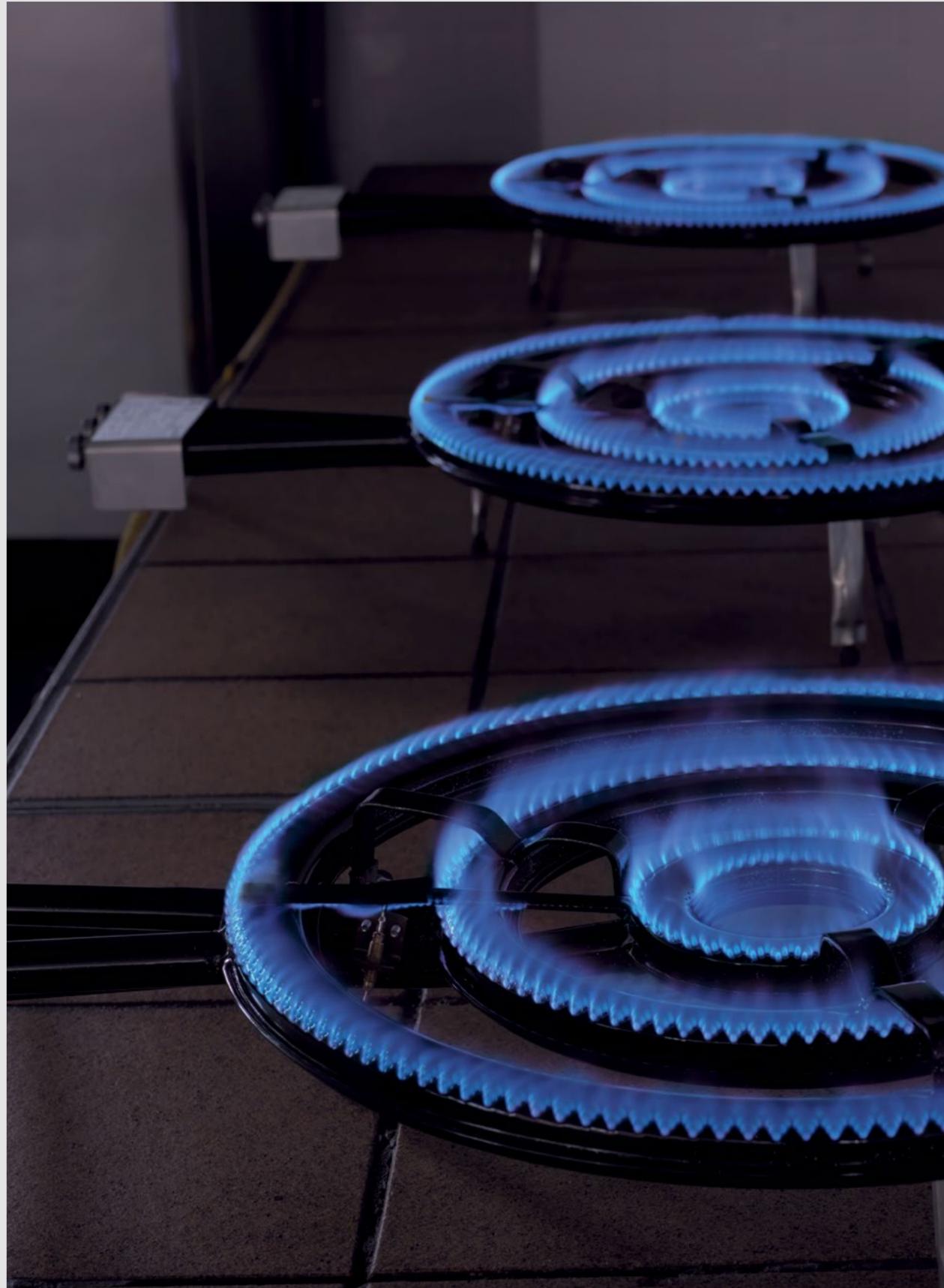
Manguera de goma de 1,5 m apta para gases butano y propano. Incluye abrazaderas.



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.

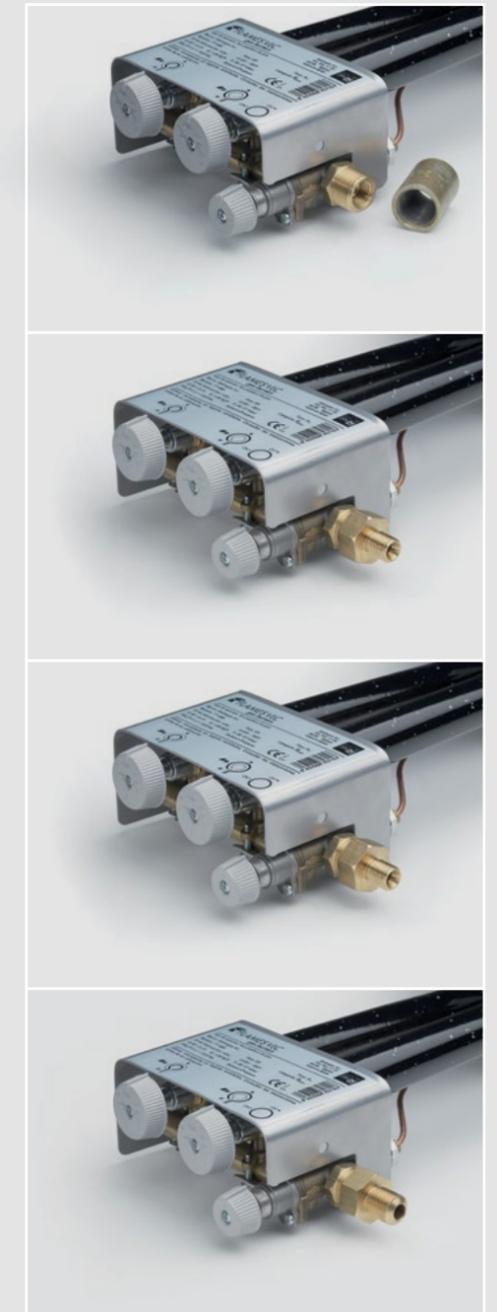
- A. 9 mm
- B. 12 mm
- C. Rosca 1/2"
- D. Conexión gas natural
- E. Rosca izquierda 1/4"
- F. Rosca derecha 1/4"
- G. Rosca 5/8"



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

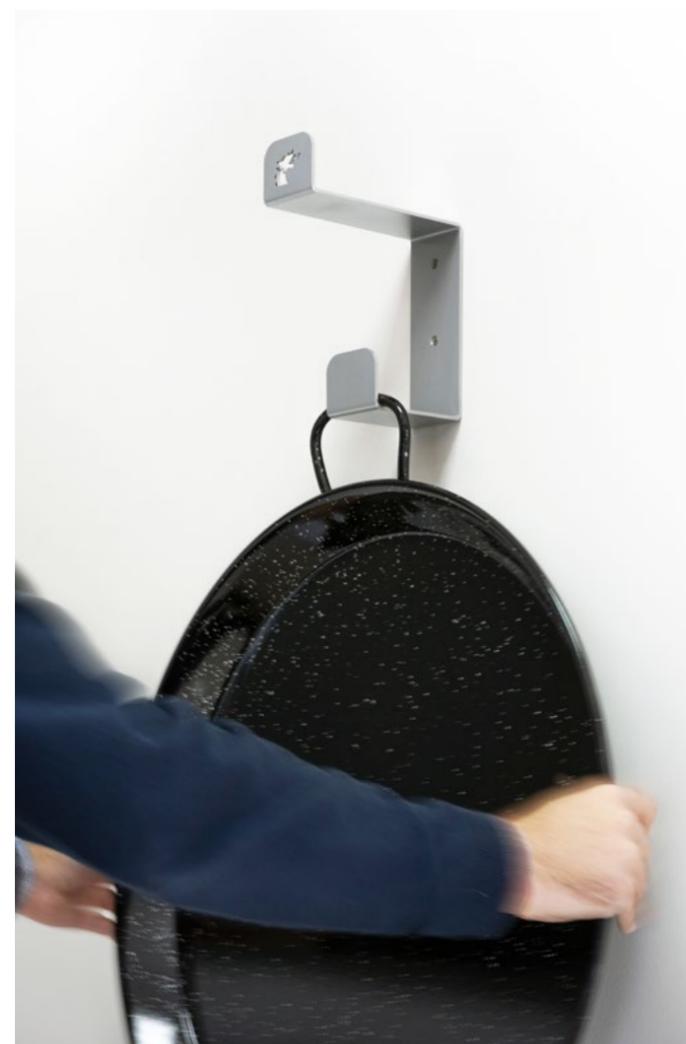


Ø	Raciones	Asas
30 cm.	4	2
32 cm.	5	2
34 cm.	6	2
36 cm.	7	2
38 cm.	8	2

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