

flames, un  
voyage de  
sensations



#FLAMESVLC



# T'écouter pour continuer à grandir

Flames VLC, une marque commerciale de l'entreprise Optimgas S.L, fondée par Francisco Beltrán en 2005, est une entreprise dédiée à la création de brûleurs à paella à gaz et d'accessoires innovants. Des produits destinés, fondamentalement, à des secteurs tels que les articles ménagers et le jardin, l'hôtellerie, la restauration et le catering, l'industrie alimentaire artisanale et les grands événements gastronomiques.

Déjà dans les années 70, Francisco Beltrán Segarra, créa les premiers brûleurs à gaz homologués en Espagne. Sa passion pour l'innovation, l'expérience d'une vie entière consacrée à ce secteur et l'envie de grandir et de connaître de nouveaux marchés auprès de ses enfants, a donné lieu en 2014 à la nouvelle marque Flames VLC. Un parcours plein de travail, d'illusion et d'effort centré sur l'amélioration continue, à la recherche de l'excellence et du détail de toutes les gammes de ses produits. Pour cela, la capacité d'écoute des besoins des clients a été essentielle ainsi que donner des réponses et des solutions satisfaisantes.

Aujourd'hui, Flames VLC n'est plus seulement une entreprise de produits pour l'élaboration de paella, mais aussi une entreprise globale, de rayonnement et de reconnaissance internationale qui répond à un marché mondial et très diversifié, de coutumes, d'habitudes et de besoins très amples et actuels.



Chez Flames VLC nous nous sommes développés, nous avons acquis l'apprentissage pendant des années et nous avons poursuivi des recherches afin de pouvoir présenter maintenant, avec une grande illusion, nos nouveautés et nos améliorations dans le design de nos brûleurs.

Parmi ces principales nouveautés, il faut souligner la nouvelle **CLÉ À 3 POSITIONS** avec le système Minimum System, qui fournit un minimum plus bas et précis, permettant ainsi une maîtrise parfaite du feu tout en facilitant la cuisson.

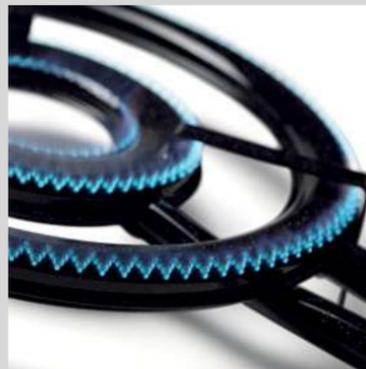
De plus, une autre de nos innovations a été l'amélioration des brûleurs professionnels de la Série TT. Ce brûleur pilote si apprécié, qui unit tous les anneaux, est maintenant actionné par une **VALVE DE THERMOCOUPLE novatrice avec positions ON / OFF**.

Grâce à notre travail, notre effort et notre illusion, Flames VLC continuera à parier pour la différenciation, la durabilité et l'adaptation comme le principal label de garantie, prenant soin avec diligence de chaque finition de ses produits et de son incontestable engagement envers la qualité.

Brûleur A breveté



Système Optim breveté



Brûleur pilote breveté

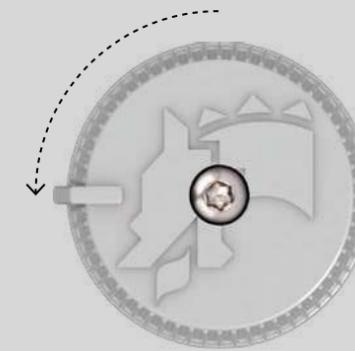


**CLÉ À 3 POSITIONS**  
(séries T et TT)

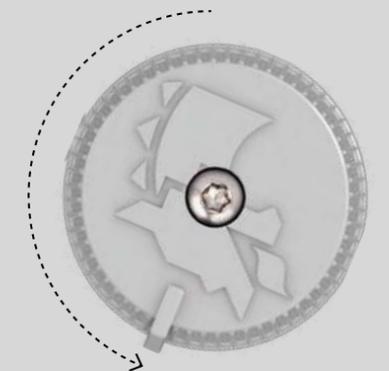
OFF Position éteint



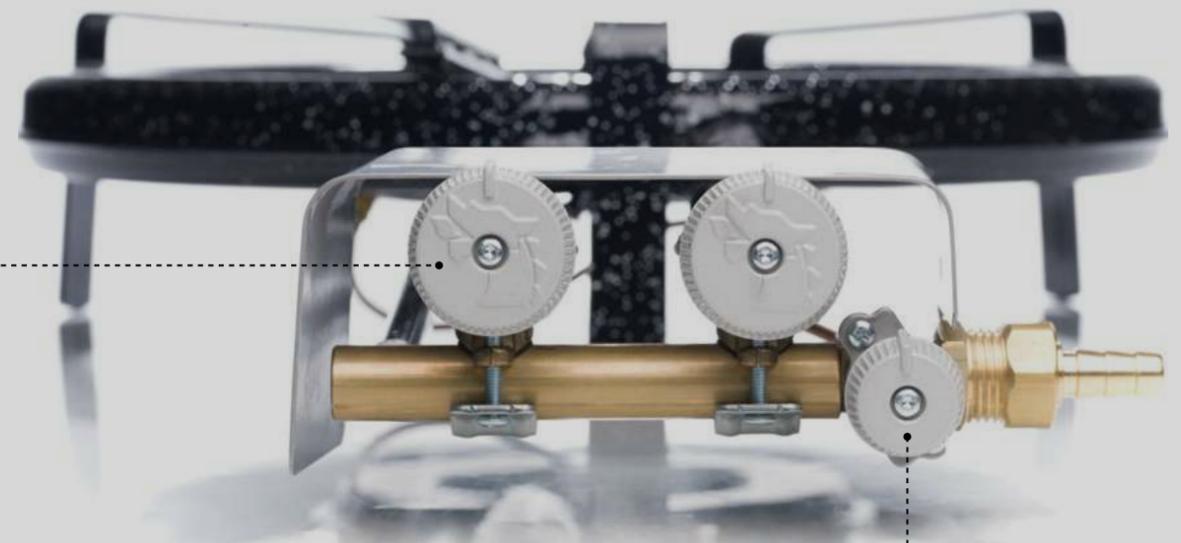
ON Maximum



Minimum System



Il permet un contrôle de la flamme minimale très faible et précis, dominant le feu et facilitant la cuisson.



VALVE THERMOCOUPLE pour brûleur pilote avec positions ON/OFF (série TT)

12	<u>brûleurs pour extérieur</u>
26	<u>brûleurs pour intérieur</u>
38	<u>brûleurs industriels</u>
48	<u>accessoires</u>
52	<u>détendeurs et flexigaz</u>
56	<u>poêles à paella</u>



# série T, brûleurs pour extérieur



Brûleurs plus robustes et avec une plus grande chambre à gaz.

### **Système Optim breveté**

Plus grande sortie de gaz.  
Feu plus puissant et abondant.  
Disposition latérale du feu.  
Plus grande portée de la flamme.  
Meilleure combustion.

### **NOUVEAU!!!**

**CLÉ À 3 POSITIONS** (fermé, maximum et minimum très précis grâce au Minimum System).

Modèles certifiés selon le Règlement Européen UE 2016/426 et Normes UNE EN 497 et UNE EN 437.

Connexions adaptées (voir page 55).

*Brûleurs à gaz à usage domestique. Idéaux pour des riz, des paellas, des fideuas, des barbecues, des grillades ou des matelotes.*



T-180



T-380



T-600



T-250



T-460



T-700



G-250



T-500



T-300

Modèles certifiés selon le Règlement Européen UE 2016/426 et Normes UNE EN 497 et UNE EN 437.

⚠ \*Pour les poids supérieurs, il est conseillé l'usage de supports indépendants. Les brûleurs ne conviennent qu'au gaz pour lequel ils sont fabriqués.

# T-180



<b>Modèle 1</b> Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Butane	29 mbar / 4,10 kw
	Propane	37 mbar / 4,10 kw
Diamètre du brûleur	18 cm	
Diamètre de la poêle à paella recommandé	28 à 38 cm	
Poids maximal recommandé	4,50 kg*	

# T-250



<b>Modèle 1</b> Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Butane	29 mbar / 5,90 kw
	Propane	37 mbar / 5,90 kw
Diamètre du brûleur	25 cm	
Diamètre de la poêle à paella recommandé	38 à 42 cm	
Poids maximal recommandé	5,50 kg*	

Modèles certifiés selon le Règlement Européen UE 2016/426 et Normes UNE EN 497 et UNE EN 437.

⚠ \*Pour les poids supérieurs, il est conseillé l'usage de supports indépendants. Les brûleurs ne conviennent qu'au gaz pour lequel ils sont fabriqués.

# G-250



Modèle 1 Gaz (mbar) / Puissance (kw)

Butane 29 mbar / 7,50 kw

Propane 37 mbar / 7,50 kw

Diamètre du réchaud

25 cm

Diamètre recommandé de la marmite

35 à 50 cm

Capacité de cuisson 

25 à 50 l

Poids maximal recommandé

jusqu'à 100 kg\*

# T-300



Modèle 1 Gaz (mbar) / Puissance (kw)

Butane 29 mbar / 8,00 kw

Propane 37 mbar / 8,00 kw

Diamètre du brûleur

30 cm

Diamètre de la poêle à paella recommandé

40 à 50 cm

Poids maximal recommandé

8 kg\*

Modèles certifiés selon le Règlement Européen UE 2016/426 et Normes UNE EN 497 et UNE EN 437.

⚠ \*Pour les poids supérieurs, il est conseillé l'usage de supports indépendants. Les brûleurs ne conviennent qu'au gaz pour lequel ils sont fabriqués.

# T-380



<b>Modèle 1</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Butane	29 mbar / 11,40 kw
		Propane	37 mbar / 11,40 kw
<b>Modèle 2</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Gaz naturel	20 mbar / 16,00 kw
Diamètre du brûleur		38 cm	
Diamètre de la poêle à paella recommandé		50 à 60 cm	
Capacité de cuisson 		50 à 150 l	
Poids maximal recommandé		11,50 kg*	

# T-460



<b>Modèle 1</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Butane	29 mbar / 13,80 kw
		Propane	37 mbar / 13,80 kw
<b>Modèle 2</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Gaz naturel	20 mbar / 18,5 kw
Diamètre du brûleur		46 cm	
Diamètre de la poêle à paella recommandé		65 à 80 cm	
Capacité de cuisson 		50 à 150 l	
Poids maximal recommandé		33 kg*	

Modèles certifiés selon le Règlement Européen UE 2016/426 et Normes UNE EN 497 et UNE EN 437.

⚠ \*Pour les poids supérieurs, il est conseillé l'usage de supports indépendants. Les brûleurs ne conviennent qu'au gaz pour lequel ils sont fabriqués.

# T-500



<b>Modèle 1</b> Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Butane	29 mbar / 15,50 kw
	Propane	37 mbar / 15,50 kw
<b>Modèle 2</b> Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Gaz naturel	20 mbar / 21,50 kw
Diamètre du brûleur	50 cm	
Diamètre de la poêle à paella recommandé	65 à 80 cm	
Capacité de cuisson 	50 à 150 l	
Poids maximal recommandé	33 kg*	

SÉRIE T, BRÛLEURS POUR EXTÉRIEUR



Modèles certifiés selon le Règlement Européen UE 2016/426 et Normes UNE EN 497 et UNE EN 437.

⚠ \*Pour les poids supérieurs, il est conseillé l'usage de supports indépendants. Les brûleurs ne conviennent qu'au gaz pour lequel ils sont fabriqués.

# T-600



<b>Modèle 1</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Butane	29 mbar / 19,90 kw
		Propane	37 mbar / 19,90 kw
<b>Modèle 2</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Gaz naturel	20 mbar / 28,70 kw
Diamètre du brûleur		60 cm	
Diamètre de la poêle à paella recommandé		70 à 90 cm	
Capacité de cuisson 		150 à 200 l	
Poids maximal recommandé		41,50 kg*	

# T-700



<b>Modèle 1</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Butane	29 mbar / 24,90 kw
		Propane	37 mbar / 24,90 kw
<b>Modèle 2</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Gaz naturel	20 mbar / 32,00 kw
Diamètre du brûleur		70 cm	
Diamètre de la poêle à paella recommandé		90 à 115 cm	
Capacité de cuisson 		150 à 200 l	
Poids maximal recommandé		93,50 kg*	

La recherche,  
la réponse à  
tes besoins.



# série TT, brûleurs pour intérieur



Robustes, avec une plus grande chambre à gaz et plus puissants.  
Autorisés pour intérieur. Valve de sécurité avec thermocouple incorporé.

#### **Système Optim breveté**

Plus grande sortie de gaz.  
Feu plus puissant et abondant.  
Disposition latérale du feu.  
Plus grande portée de la flamme.  
Meilleure combustion.

#### **NOUVEAU!!!**

**CLÉ À 3 POSITIONS** (fermé, maximum et minimum très précis grâce au Minimum System).

#### **Nouveau brûleur pilote**

Sécurité sur tous les feux.  
Usage indépendant des anneaux.  
Un seul thermocouple.

**VALVE DE THERMOCOUPLE novatrice avec positions ON / OFF**

Modèles certifiés selon le Règlement Européen UE 2016/426  
et Normes UNE EN 497, UNE EN 203-1 et UNE EN 203-2-1

Connexions adaptées (voir page 55).



*Brûleurs à paella à usage professionnel. Idéaux pour des paellas, des riz, des cuissons dans de grandes marmites, des casseroles, des alambics. Spéciaux pour le secteur de l'hôtellerie, la restauration, l'alimentation artisanale et les microbrasseries.*



GT-250



TT-380



TT-600



TT-900



TT-460



TT-700

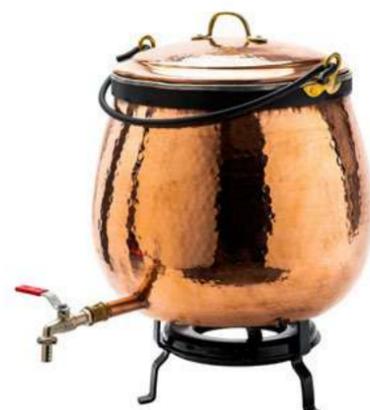


TT-500

Modèles certifiés selon le Règlement Européen UE 2016/426 et Normes UNE EN 497, UNE EN 203-1 et UNE EN 203-2-1.

⚠ \*Pour les poids supérieurs, il est conseillé l'usage de supports indépendants. Les brûleurs ne conviennent qu'au gaz pour lequel ils sont fabriqués.

# GT-250



Modèle 1	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Butane	29 mbar / 7,00 kw
		Propane	37 mbar / 7,00 kw
Modèle 2	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Propane	50 mbar / 11,20 kw (seulement apte pour les bouteilles)
Modèle 3	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Gaz naturel	20 mbar / 9,50 kw
Diamètre du réchaud		25 cm	
Diamètre recommandé de la marmite		35 à 50 cm	
Capacité de cuisson 		25 à 50 l	
Poids maximal recommandé		jusqu'à 100 kg*	

SÉRIE TT, BRÛLEURS POUR INTÉRIEUR



Modèles certifiés selon le Règlement Européen UE 2016/426 et Normes UNE EN 497, UNE EN 203-1 et UNE EN 203-2-1.

⚠ \*Pour les poids supérieurs, il est conseillé l'usage de supports indépendants. Les brûleurs ne conviennent qu'au gaz pour lequel ils sont fabriqués.

# TT-380

Il comprend des pattes courtes réglables.



<b>Modèle 1</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Butane	29 mbar / 12,12 kw
		Propane	37 mbar / 12,12 kw
<b>Modèle 2</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Propane	50 mbar / 17,17 kw (seulement apte pour les bouteilles)
<b>Modèle 3</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Gaz naturel	20 mbar / 15,53 kw
Diamètre du brûleur		38 cm	
Diamètre de la poêle à paella recommandé		50 à 60 cm	
Capacité de cuisson 		50 à 150 l	
Poids maximal recommandé		11,50 kg*	

# TT-460

Il comprend des pattes courtes réglables.



<b>Modèle 1</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Butane	29 mbar / 14,04 kw
		Propane	37 mbar / 14,04 kw
<b>Modèle 2</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Propane	50 mbar / 20,58 kw (seulement apte pour les bouteilles)
<b>Modèle 3</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Gaz naturel	20 mbar / 19,05 kw
Diamètre du brûleur		46 cm	
Diamètre de la poêle à paella recommandé		65 à 80 cm	
Capacité de cuisson 		50 à 150 l	
Poids maximal recommandé		33 kg*	

Modèles certifiés selon le Règlement Européen UE 2016/426 et Normes UNE EN 497, UNE EN 203-1 et UNE EN 203-2-1.

⚠ \*Pour les poids supérieurs, il est conseillé l'usage de supports indépendants. Les brûleurs ne conviennent qu'au gaz pour lequel ils sont fabriqués.

# TT-500

Il comprend des pattes courtes réglables.



<b>Modèle 1</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Butane	29 mbar / 15,11 kw
		Propane	37 mbar / 15,11 kw
<b>Modèle 2</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Propane	50 mbar / 19,93 kw (seulement apte pour les bouteilles)
<b>Modèle 3</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Gaz naturel	20 mbar / 19,31 kw
Diamètre du brûleur		50 cm	
Diamètre de la poêle à paella recommandé		65 à 80 cm	
Capacité de cuisson 		50 à 150 l	
Poids maximal recommandé		33 kg*	

# TT-600

Il comprend des pattes courtes réglables.



<b>Modèle 1</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Butane	29 mbar / 21,41 kw
		Propane	37 mbar / 21,41 kw
<b>Modèle 2</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Propane	50 mbar / 32,26 kw (seulement apte pour les bouteilles)
<b>Modèle 3</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Gaz naturel	20 mbar / 29,90 kw
Diamètre du brûleur		60 cm	
Diamètre de la poêle à paella recommandé		70 à 90 cm	
Capacité de cuisson 		150 à 200 l	
Poids maximal recommandé		41,50 kg*	

Modèles certifiés selon le Règlement Européen UE 2016/426 et Normes UNE EN 497, UNE EN 203-1 et UNE EN 203-2-1.

⚠ \*Pour les poids supérieurs, il est conseillé l'usage de supports indépendants. Les brûleurs ne conviennent qu'au gaz pour lequel ils sont fabriqués.

# TT-700

Un trépied renforcé est inclus.



<b>Modèle 1</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Butane	29 mbar / 26,12 kw
		Propane	37 mbar / 26,12 kw
<b>Modèle 2</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Propane	50 mbar / 31,37 kw (seulement apte pour les bouteilles)
<b>Modèle 3</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Gaz naturel	20 mbar / 31,90 kw
Diamètre du brûleur		70 cm	
Diamètre de la poêle à paella recommandé		90 à 115 cm	
Capacité de cuisson 		150 à 200 l	
Poids maximal recommandé		93,50 kg*	

# TT-900

Un trépied renforcé est inclus.



<b>Modèle 1</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Butane	29 mbar / 35,98 kw
		Propane	37 mbar / 35,98 kw
<b>Modèle 2</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Propane	50 mbar / 43,95 kw (seulement apte pour les bouteilles)
<b>Modèle 3</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Gaz naturel	20 mbar / 42,03 kw
Diamètre du brûleur		90 cm	
Diamètre de la poêle à paella recommandé		100 à 130 cm	
Capacité de cuisson 		200 à 250 l	
Poids maximal recommandé		180,00 kg*	

*Trois valeurs nous  
identifient: la résistance,  
la force et la puissance.*



# séries O et M, brûleurs industriels



Ce sont les seuls brûleurs au monde à être les plus puissants du marché dans le secteur.

#### **Brûleur A breveté**

Double chambre stabilisatrice et compensatrice de mélange gaz-air.

Feu direct et rapide.

2 Kw de puissance.

#### **Autorisés pour intérieur**

Valve de sécurité avec thermocouple intégré dans chaque prise de courant.

Modèles certifiés selon le Règlement Européen UE 2016/426 et

Normes UNE EN 497, UNE EN 230-1 et UNE EN 203-2-1.

Connexions adaptées (voir page 55).

*Des brûleurs indiqués pour le secteur Horeca, les événements gastronomiques, l'industrie alimentaire artisanale, les repas préparés, l'élaboration des essences, la fabrication de bières et de liqueurs artisanales, l'industrie avicole, de la viande...*



M-400



O-900

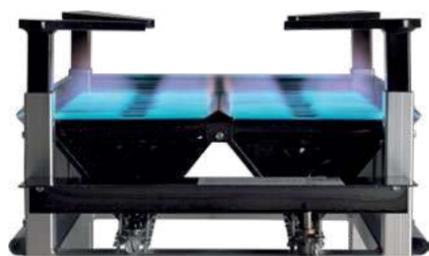


O-1200

Modèles certifiés selon le Règlement Européen UE 2016/426 et Normes UNE EN 497, UNE EN 230-1 et UNE EN 203-2-1.

⚠ \*Pour les poids supérieurs, il est conseillé l'usage de supports indépendants. Les brûleurs ne conviennent qu'au gaz pour lequel ils sont fabriqués.

# M-400



Modèle 1	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Propane	50 mbar / 31,00 kw
Modèle 2	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Gaz naturel	20 mbar / 31,00 kw
Dimensions des brûleurs		41 x 41 x 45 cm	
Diamètre recommandé de la marmite		60 à 90 cm	
Capacité de cuisson		200 à 500 l	
Poids maximal recommandé		200 kg*	

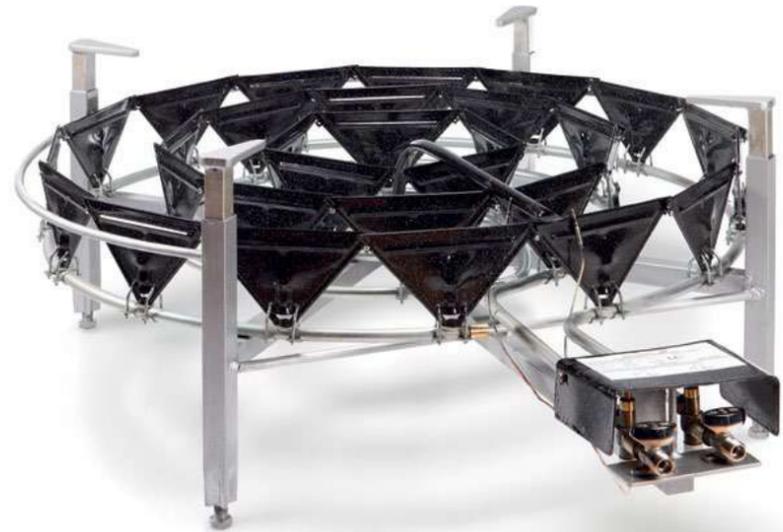
SÉRIES O ET M, BRÛLEURS INDUSTRIELS



Modèles certifiés selon le Règlement Européen UE 2016/426 et Normes UNE EN 497, UNE EN 230-1 et UNE EN 203-2-1.

⚠ \*Pour les poids supérieurs, il est conseillé l'usage de supports indépendants. Les brûleurs ne conviennent qu'au gaz pour lequel ils sont fabriqués.

# O-900



<b>Modèle 1</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Propane	50 mbar / 60,10 kw
<b>Modèle 2</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Gaz naturel	20 mbar / 60,10 kw
Diamètre du brûleur		90 cm	
Diamètre de la poêle à paella recommandé		130 à 160 cm	
Capacité de cuisson 		900 l	
Poids maximal recommandé		400 kg*	

# O-1200



<b>Modèle 1</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Propane	50 mbar / 97,10 kw
<b>Modèle 2</b>	Gaz (mbar) / Puissance (kw)	Gaz naturel	20 mbar / 97,10 kw
Diamètre du brûleur		120 cm	
Diamètre de la poêle à paella recommandé		160 à 200 cm	
Capacité de cuisson 		1.500 l	
Poids maximal recommandé		600 kg*	

# accessoires séries O et M

## Pattes élévatrices

Fabriquées en acier. Réglables et adaptables à tous les modèles des séries O et M.

\_Pattes élévatrices courtes  
La longueur des pattes est de 31 cm.

\_Longues pattes élévatrices  
La longueur des pattes est de 43 cm.



## Pattes élévatrices avec roulettes

Fabriquées en acier. Longueur des pattes de 33 cm. Elles sont munies de freins, ce qui permet de déplacer le brûleur à paella facilement. Adaptables à tous les modèles des séries O et M.



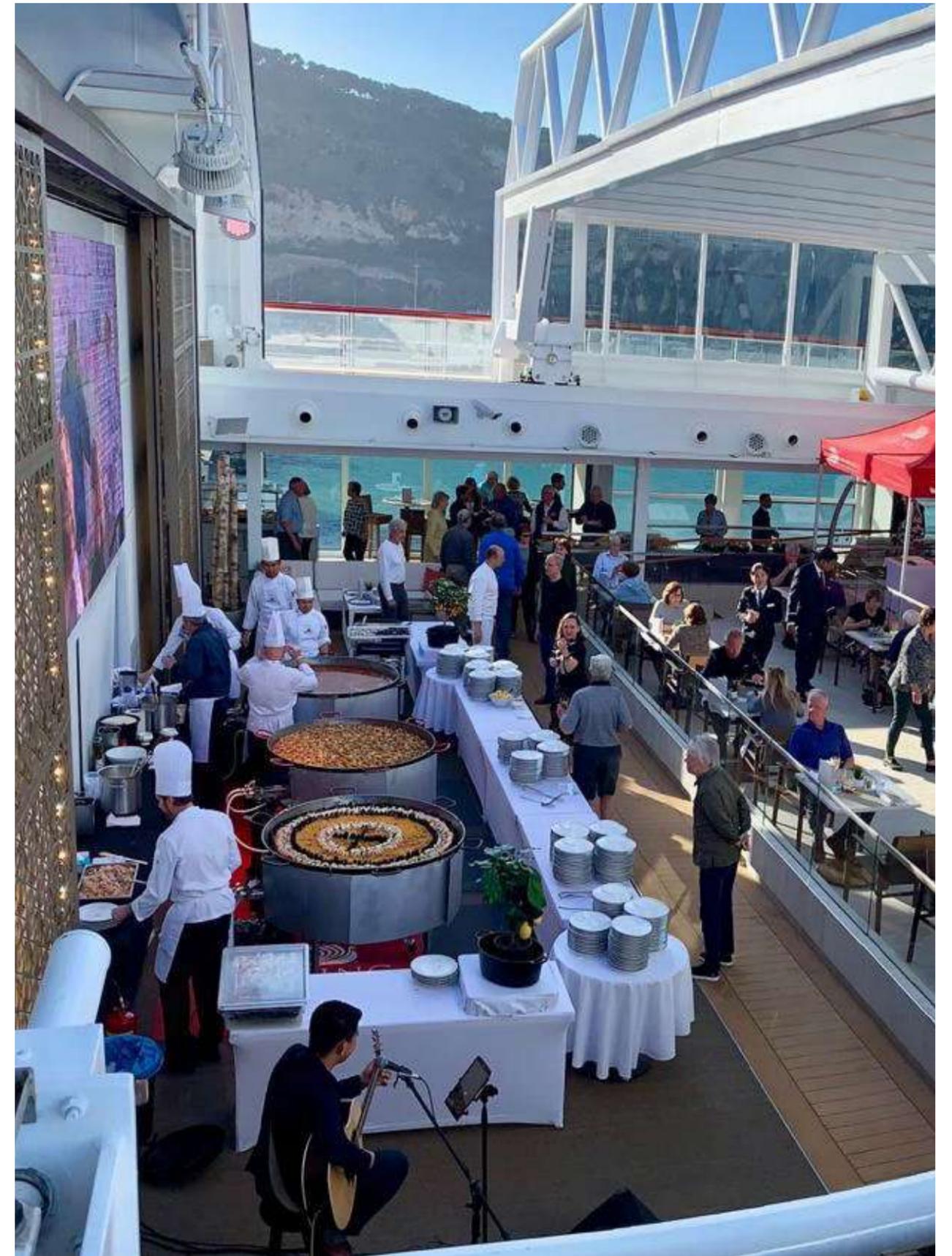
## Pare-vents

Accessoire modulaire préparé pour les poêles à paella de grandes dimensions. Dimensions de 45 x 74 cm.

Pour l'utilisation des brûleurs à l'air libre, il est approprié de protéger les flammes avec les pare-vents. De cette manière, une meilleure combustion est obtenue tout en conservant beaucoup mieux la température du récipient.

Ø Poêle à paella

115 cm	5 pièces
130 à 160 cm	6 pièces
180 cm	7 pièces
200 cm	8 pièces
> Ø200 cm	9 pièces





# accessoires

## Grille

Grille en acier émaillé de Ø36 y Ø46 cm.  
Rapide transmission de la chaleur.

\_Grille Ø36 cm.

Capacité pour 1 Kg de viande, de fruits de mer ou de légumes.  
Idéal pour les modèles G-250, T-250, T-300 et GT-250.

\_Grille Ø46 cm.

Capacité pour 2 Kg de viande, de fruits de mer ou de légumes.  
Idéal pour les modèles T-380 et TT-380.



## Pare-vent universel

Accessoire modulaire fabriqué en acier galvanisé.

Il est accroché directement à la poêle à paella et s'accouple en fléchissant légèrement.

Mesure del pare-vent de 15 x 68 cm.

⚠ Pour son usage sur des plans de travail, il est nécessaire d'utiliser des pattes courtes réglables afin d'élever la hauteur du brûleur.

Ø Poêle à paella

70 cm	3 pièces
80 à 100 cm	4 pièces



# accessoires

## Pattes courtes réglables

Les pattes sont fabriquées en acier et leur longueur est de 12,5 cm.

Ces pattes sont réglables à la base et adaptables pour tous les modèles de la série T et de la série TT.



## Longues pattes réglables

Les pattes sont fabriquées en acier et leur longueur est de 67,5 cm. Ces pattes sont réglables à la base. Poids maximal supporté, 20 kg. Aptes pour les brûleurs à paella suivants: T-300, T-380, T-460, TT-380 et TT-460.



## Trépied réglable

Trépied avec bras extensibles et fabriqué en acier. La longueur des pieds est de 65 cm.

Aptes pour les brûleurs à paella suivants: T-180, T-250, T-300, T-380, T-460, T-500, T-600, TT-380, TT-460, TT500 et TT-600.



## Pattes renforcées

La longueur des pattes est de 65 cm.

Aptes pour les brûleurs à paella suivants: T-460, T-500, T-600, T-700, TT-460, TT-500, TT-600 et TT-700.



## Trépied renforcé

Fabriqué en acier et très résistant. Hauteur 74,4 cm.

Modèles disponibles:  
Trépied renforcé T-380 et TT-380.  
Trépied renforcé T-460 et TT-460.  
Trépied renforcé T-500, T-600, TT-500 et TT-600.  
Trépied renforcé T-700 et TT-700.



# détendeurs

## Détendeur butane 28 mbar

Détendeur Butane (type 1955B) avec sécurité par excès de débit.



Pression de détente	28 mbar
Raccord d'entrée	Écrou bouteille 21,7 x 1,814 "à gauche"
Raccord de sortie	Mâle M20 x 1,5
Débit garanti	1,3 Kg/h
Conforme aux normes	NF EN 12864 & XP M 88-778

## Détendeur propane 37 mbar

Détendeur Propane (type 1955P) avec sécurité par excès de débit.



Pression de détente	37 mbar
Raccord d'entrée	Écrou bouteille 21,7 x 1,814 "à gauche"
Raccord de sortie	Mâle M20 x 1,5
Débit garanti	1,5 Kg/h
Conforme aux normes	NF EN 12864 & XP M 88-778

## Détendeur propane 50 mbar

Détendeur Propane basse pression.



Pression de détente	50 mbar
Raccord d'entrée	Écrou M20 x 1,5
Raccord de sortie	Mâle M20 x 1,5
Débit garanti	6 Kg/h
Conforme aux normes	NF EN 12864 & XP M 88-778

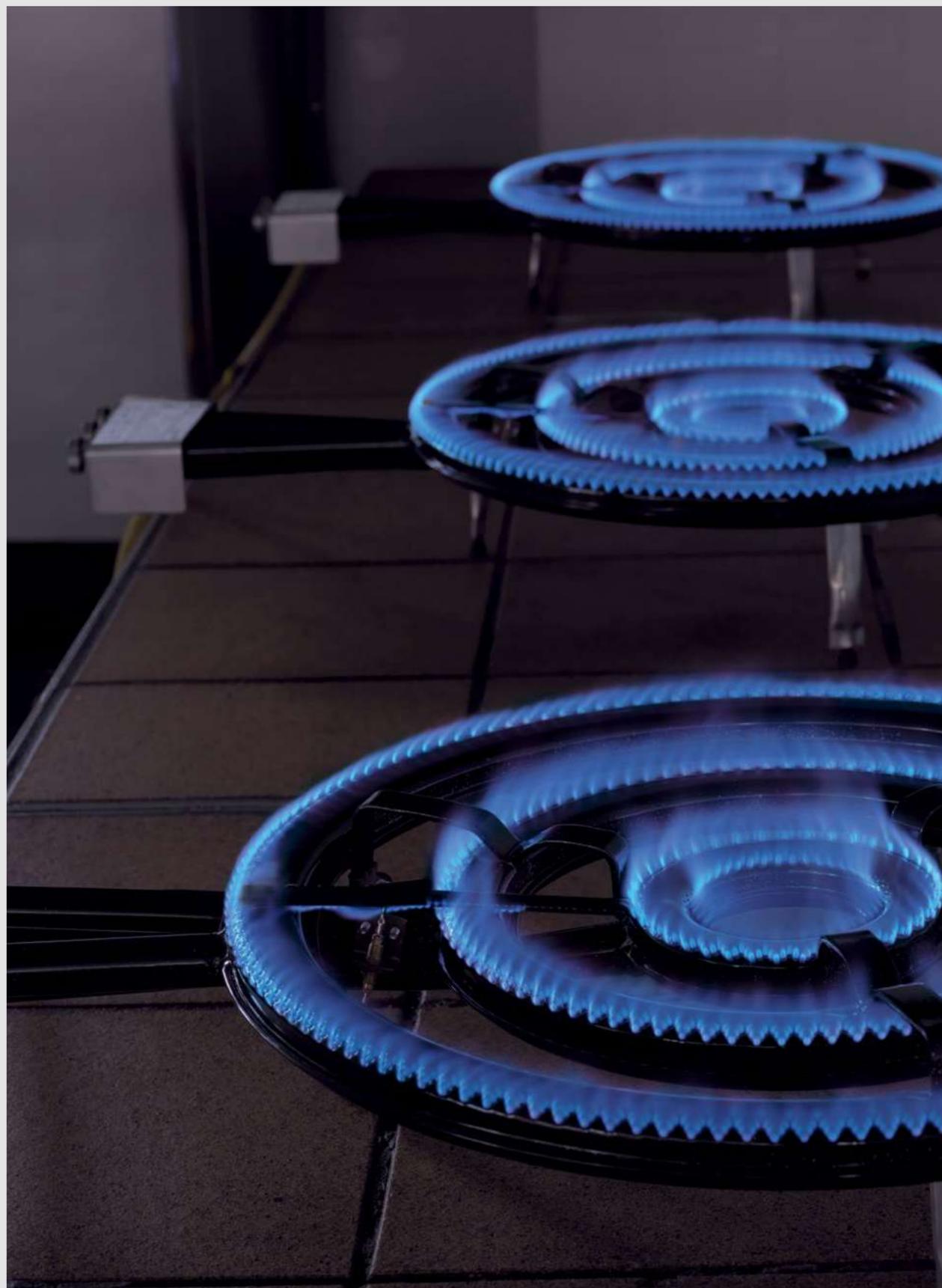
## Flexigaz

Assure le raccordement à un appareil à usage domestique:  
 \_ D'un détendeur simple détente butane ou propane, ayant une connexion de sortie mâle M20 x 1,5 m.  
 \_ D'un détendeur-déclencheur de 2ème détente, classe 1 ayant une connexion de sorite mâle M20 x 1,5 m.

Pour le propane, la longueur du flexible maximale autorisée est 1,5 m.



Raccord de sortie	Sortie écrou G1/2"
Raccord d'entrée	Écrou M20 x 1,5
Raccord de sortie	Sortie écrou G1/2"



## connexions adaptées

\* Contacter pour toute autre type de connexion.

- A. 9 mm
- B. 12 mm
- C. Filetage 1/2"
- D. Connexion gaz naturel
- E. Filetage gauche 1/4"
- F. Filetage droite 1/4"
- G. Filetage 5/8"



A

B

C



D

E

F

G

# poêles à paella

## Poêle à paella en acier poli



Fabriquée en tôle d'acier poli. Le poinçonnage spécial de la poêle à paella évite les déformations produites par la chaleur ce qui permet une conservation de sa courbure originale. Finition avec bord arrondi et poignées rivetées.

Ø	Rations	Anses
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



Les rations sont standards, considérées des rations de dégustation.

## Poêle à paella en acier émaillé



Fabriquée en tôle d'acier émaillé. Finition avec bord arrondi et poignées rivetées.

Ø	Rations	Anses
10 cm	Miniature	2
12 cm	Miniature	2
15 cm	Miniature	2
20 cm	Miniature	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



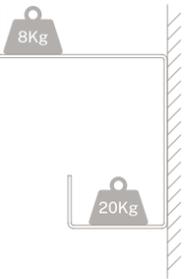
Acier émaillé pour induction-vitro



Ø	Rations	Anses
30 cm	4	2
32 cm	5	2
34 cm	6	2
36 cm	7	2
38 cm	8	2

## Crochet en acier renforcé par Ximo Roca Diseño

Résistant et avec capacité de stockage. Économiseur d'espace. Spécial pour poêles à paella, plaques de cuisson, grilles et marmites.



# poêles à paella

Poêle à paella géante



Poêle à paella valencienne apte pour des évènements gastronomiques, des catering ou des fêtes populaires.

Réalisée en tôle d'acier poli de 4 mm.  
Finition avec bord arrondi et poignées rivetées.

Diamètre de 160 cm. Apte au gaz et au feu de bois.

N° RGSEAA / N° RSEAM 39.005086/V N° DCA: 5173

Ø	Rations	Anses	Epaisseur de tôle	Ø Externe	Ø Interne	Hauteur	Volume
160 cm	200 - 400	4	4 mm	162 cm	140 cm	13,5 cm	210 l





#FLAMESVLC



*Flames, engagement envers la qualité.*

MADE  
SPAIN

Design graphique  
Ximo Roca Diseño

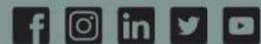
Photographie  
Eduardo Peris

Impression  
Mundo Gráfico

Textes  
Rafael Gil  
*Professeur de l'Histoire de l'Art*  
*Directeur du Master en Histoire de l'Art et de la Culture Visuelle*  
*Département d'Histoire de l'Art*  
*Faculté de Géographie et Histoire*  
*Université de Valencia*

Traduction au français  
Sandra Serena Seguí

Remerciements  
Rex Natura - Alzira, València  
Masia Lacy - Massamagrell, València  
La Cartuja - El Puig de Santa María, València  
Sa Paella Club Catering - Ibiza, Îles Baléares  
Abundi Monterde - Andorre  
Chaudronencuivre.com - France



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



1  
3  
1  
2



#FLAMESVLC