

flames,
eröffnet neue
Perspektiven



#FLAMESVLC



Ihre Bedürfnisse sind unsere Motivation

Flames VLC, Markenname der Firma Optimgas S.L., gegründet 2005 von Francisco Beltrán, ist eine Firma, die sich auf die Entwicklung von Paella-Gasbrennern und innovative Zubehörteile spezialisiert hat. Zielgruppe dieser Produkte sind der Fachhandel für Haushaltswaren und Garten, Hotelgewerbe, Gastronomie und Catering, Privathaushalte, sowie große Gastroevents.

Schon in den 70er Jahren, stellte Francisco Beltrán die ersten in Spanien zugelassenen Paella-Gasbrenner her. Seine Leidenschaft für Innovationen, seine jahrelange Erfahrung in der Branche und sein Streben nach Wachstum und neuen Märkten gemeinsam mit seinen Kindern, führte 2014 zu dem neuen Markennamen Flames VLC. Auf diesem Weg der kontinuierlichen Optimierung der gesamten Produktpalette, wurde stets auf die Bedürfnisse und Anforderungen der Kunden Rücksicht genommen.

Flames VLC, ist heute nicht nur eine Firma zur Herstellung von Produkten zum Zubereiten von Paellas, sondern auch ein weltweites und international anerkanntes Unternehmen, das einen facettenreichen Markt auf der Höhe der Zeit bedient.



Nach Jahren harter Arbeit, sind wir heute in der Lage, Innovationen und Verbesserungen im Design unserer Gasbrenner zu präsentieren.

Vor allem anderen ist der neue **3-STUFEN-DREHREGLER** mit Minimum System hervorzuheben. Dieser ermöglicht ein perfektes Kochen auf kleinster Flamme.

Darüberhinaus haben wir die Gasbrenner für gewerbliche Zwecke der Serie TT verbessert. Der beliebte Zündbrenner, der die Ringe des Gasbrenners miteinander verbindet, ist jetzt mit einem **THERMOELEMENTVENTIL** und **On-Off-Schaltfunktion** ausgestattet.

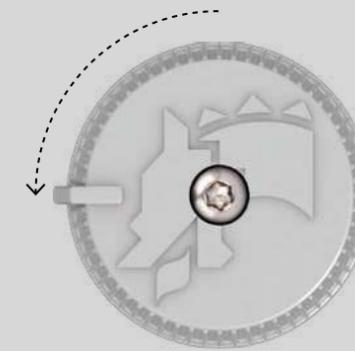
Auch in Zukunft werden wir auf Vielfalt, Nachhaltigkeit und den Bedürfnissen des Kunden entsprechend, auf die Fertigung und die Qualität unserer Produkte setzen.

3-STUFEN-DREHREGLER
(Serien T und TT)

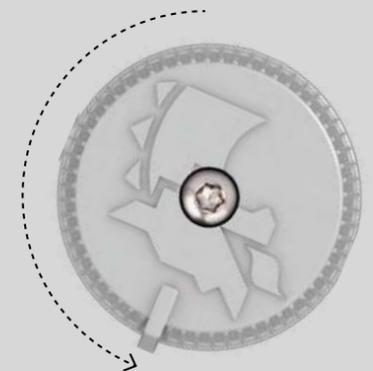
OFF Aus



ON Maximum



Minimum System



Ermöglicht maximale Kontrolle bei kleinster Flamme und vereinfacht so das Kochen.

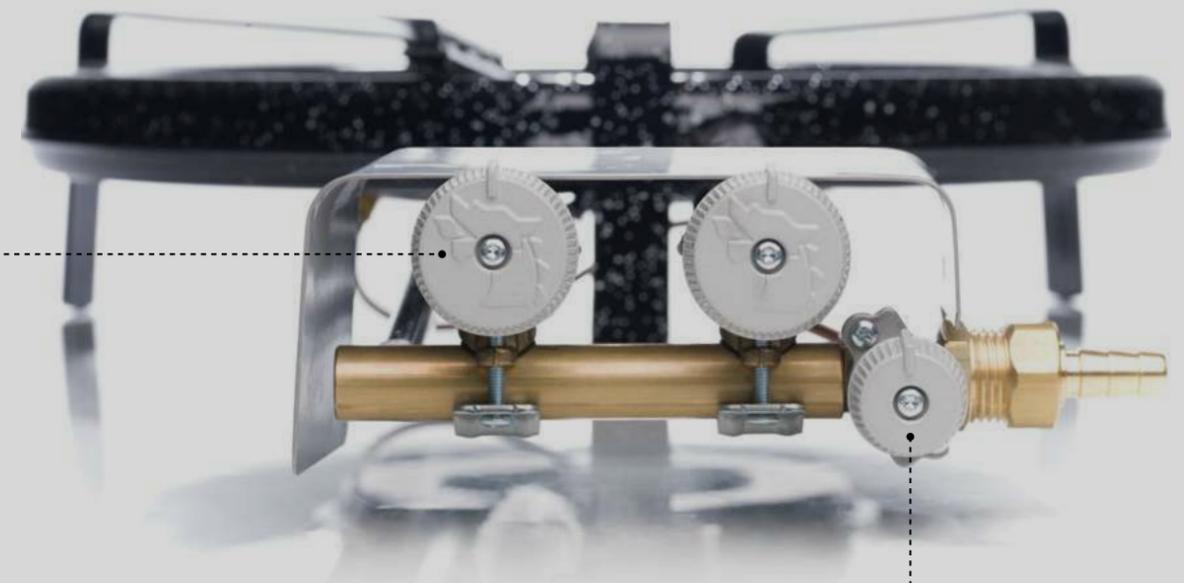
Gasbrenner A patentiert



System Optim patentiert



Zündbrenner patentiert



THERMOELEMENTVENTIL
für Zündbrenner mit
ON/OFF-Schaltfunktion (Serie TT)

12	<u>Gasbrenner Außenbereich</u>
26	<u>Gasbrenner Innenbereich</u>
38	<u>Industriegasbrenner</u>
48	<u>Zubehör</u>
54	<u>Paellapfannen</u>



Serie T, Gasbrenner für den Außenbereich



Solide Gasbrenner mit größerem Gasvolumen.

Optim-System patentiert

Höherer Gasauslass.
Stärkere und ergiebigere Flamme.
Gasaustritt und Flammbildung seitlich.
Größere Flammreichweite.
Bessere Verbrennung.

NEU!!!

3-STUFEN-DREHREGLER (Aus, Maximum und kleinstmögliches Minimum dank des Minimum Systems).

Modelle zertifiziert gemäß EU-Verordnung UE 2016/426 und EU-Bestimmungen UNE EN 497 und UNE EN 437.

Passende Anschlüsse (siehe Seite 53).

Gasbrenner für die Küche. Ideal für Reisgerichte, Paellas, Nudelgerichte, Grill, Pfannengerichte oder Eintöpfe.



T-180



T-380



T-600



T-250



T-460



T-700



G-250



T-500



T-300

Modelle zertifiziert gemäß EU-Verordnung UE 2016/426 und EU-Bestimmungen UNE EN 497 und UNE EN 437.

⚠ *für mehr Gewicht empfehlen wir zusätzliche Stützen.
Die Gasbrenner sind nur für den Gastyp geeignet, für den sie hergestellt wurden.

T-180



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Butan	29 mbar / 4,10 kw
		Propan	37 mbar / 4,10 kw
Durchmesser Paella-Brenner		18 cm	
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		28 bis 38 cm	
Empfohlenes Maximalgewicht		4,50 kg*	

T-250



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Butan	29 mbar / 5,90 kw
		Propan	37 mbar / 5,90 kw
Durchmesser Paella-Brenner		25 cm	
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		38 bis 42 cm	
Empfohlenes Maximalgewicht		5,50 kg*	

Modelle zertifiziert gemäß EU-Verordnung UE 2016/426 und EU-Bestimmungen UNE EN 497 und UNE EN 437.

⚠ *für mehr Gewicht empfehlen wir zusätzliche Stützen.
Die Gasbrenner sind nur für den Gastyp geeignet, für den sie hergestellt wurden.

G-250



Modell 1 Gas (mbar) / Leistung (kw)

Butan 29 mbar / 7,50 kw

Propan 37 mbar / 7,50 kw

Durchmesser Gaskocher

25 cm

Empfohlener Durchmesser Topf

35 bis 50 cm

Kochkapazität 

25 bis 50 l

Empfohlenes Maximalgewicht

bis zu 100 kg*

T-300



Modell 1 Gas (mbar) / Leistung (kw)

Butan 29 mbar / 8,00 kw

Propan 37 mbar / 8,00 kw

Durchmesser Paella-Brenner

30 cm

Empfohlener Durchmesser Paellapfanne

40 bis 50 cm

Empfohlenes Maximalgewicht

8 kg*

Modelle zertifiziert gemäß EU-Verordnung UE 2016/426 und EU-Bestimmungen UNE EN 497 und UNE EN 437.

⚠ *für mehr Gewicht empfehlen wir zusätzliche Stützen.
Die Gasbrenner sind nur für den Gastyp geeignet, für den sie hergestellt wurden.

T-380



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Butan	29 mbar / 11,40 kw
		Propan	37 mbar / 11,40 kw
Modell 2	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Propan	50 mbar / 18,20 kw (Nur für Gasflaschen)
Modell 3	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Erdgas	20 mbar / 16,00 kw
Durchmesser Paella-Brenner		38 cm	
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		50 bis 60 cm	
Kochkapazität		50 bis 150 l	
Empfohlenes Maximalgewicht		11,50 kg*	

T-460



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Butan	29 mbar / 13,80 kw
		Propan	37 mbar / 13,80 kw
Modell 2	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Propan	50 mbar / 21,50 kw (Nur für Gasflaschen)
Modell 3	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Erdgas	20 mbar / 18,50 kw
Durchmesser Paella-Brenner		46 cm	
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		65 bis 80 cm	
Kochkapazität		50 bis 150 l	
Empfohlenes Maximalgewicht		33 kg*	

Modelle zertifiziert gemäß EU-Verordnung UE 2016/426 und EU-Bestimmungen UNE EN 497 und UNE EN 437.

⚠ *für mehr Gewicht empfehlen wir zusätzliche Stützen.
Die Gasbrenner sind nur für den Gastyp geeignet, für den sie hergestellt wurden.

T-500



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Butan	29 mbar / 15,50 kw
		Propan	37 mbar / 15,50 kw
Modell 2	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Propan	50 mbar / 22,00 kw (Nur für Gasflaschen)
Modell 3	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Erdgas	20 mbar / 21,50 kw
Durchmesser Paella-Brenner		50 cm	
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		65 bis 80 cm	
Kochkapazität 		50 bis 150 l	
Empfohlenes Maximalgewicht		33 kg*	

SERIE T, GASBRENNER FÜR DEN AUßENBEREICH



Modelle zertifiziert gemäß EU-Verordnung UE 2016/426 und EU-Bestimmungen UNE EN 497 und UNE EN 437.

⚠ *für mehr Gewicht empfehlen wir zusätzliche Stützen.
Die Gasbrenner sind nur für den Gastyp geeignet, für den sie hergestellt wurden.

T-600



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Butan	29 mbar / 19,90 kw
		Propan	37 mbar / 19,90 kw
Modell 2	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Propan	50 mbar / 34,10 kw (Nur für Gasflaschen)
Modell 3	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Erdgas	20 mbar / 28,7 kw
Durchmesser Paella-Brenner		60 cm	
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		70 bis 90 cm	
Kochkapazität 		150 bis 200 l	
Empfohlenes Maximalgewicht		41,50 kg*	

T-700



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Butan	29 mbar / 24,90 kw
		Propan	37 mbar / 24,90 kw
Modell 2	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Propan	50 mbar / 33,00 kw (Nur für Gasflaschen)
Modell 3	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Erdgas	20 mbar / 32,00 kw
Durchmesser Paella-Brenner		70 cm	
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		90 bis 115 cm	
Kochkapazität 		150 bis 200 l	
Empfohlenes Maximalgewicht		93,50 kg*	

Forschung, die
Antwort auf Ihre
Bedürfnisse.



Serie TT, Gasbrenner für den Innenbereich



Solide gebaut, mit größerem Gasvolumen und mehr Leistung. Für den Innenbereich genehmigt. Sicherheitsventil mit integriertem Thermoelement.

Optim-System patentiert

Höherer Gasauslass.
Stärkere und ergiebiger Flamme.
Gasaustritt und Flammbildung seitlich.
Größere Flammreichweite.
Bessere Verbrennung.

NEU!!!

3-STUFEN-DREHREGLER (Aus, Maximum und kleinstmögliches Minimum dank des Minimum Systems).

Zündbrenner

Sicherheit bei allen Flammstärken.
Jeder Ring separat bedienbar.
Nur ein Zündbrenner.

VENTIL mit ON/OFF-Schalter.

Modelle zertifiziert gemäß EU-Verordnung UE 2016/426 und EU-Bestimmungen UNE EN 497, UNE EN 203-1 und UNE EN 203-2-1.

Passende Anschlüsse (siehe Seite 53).

Paellagasbrenner für gewerbliche Nutzung. Ideal für Paellas, Reisgerichte, große Eintopfgerichte, oder Destillierkolben. Speziell für Hotel- und Gaststättengewerbe, Hausmannskost und kleine Brauereien.



GT-250



TT-380



TT-600



TT-900



TT-460



TT-700



TT-500

Modelle zertifiziert gemäß EU-Verordnung UE 2016/426 und EU-Bestimmungen UNE EN 497, UNE EN 203-1 und UNE EN 203-2-1.

⚠ *für mehr Gewicht empfehlen wir zusätzliche Stützen. Die Gasbrenner sind nur für den Gastyp geeignet, für den sie hergestellt wurden.

GT-250



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Butan	29 mbar / 7,00 kw
		Propan	37 mbar / 7,00 kw
Modell 2	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Propan	50 mbar / 11,20 kw (Nur für Gasflaschen)
Modell 3	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Erdgas	20 mbar / 9,50 kw
Durchmesser Gaskocher		25 cm	
Empfohlener Durchmesser Topf		35 bis 50 cm	
Kochkapazität 		25 bis 50 l	
Empfohlenes Maximalgewicht		bis zu 100 kg*	

SERIE TT, GASBRENNER FÜR DEN INNENBEREICH



Modelle zertifiziert gemäß EU-Verordnung UE 2016/426 und EU-Bestimmungen UNE EN 497, UNE EN 203-1 und UNE EN 203-2-1.

⚠ *für mehr Gewicht empfehlen wir zusätzliche Stützen. Die Gasbrenner sind nur für den Gastyp geeignet, für den sie hergestellt wurden.

TT-380

Im Lieferumfang enthalten: verstellbare Füße klein.



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Butan	29 mbar / 12,12 kw
		Propan	37 mbar / 12,12 kw
Modell 2	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Propan	50 mbar / 17,17 kw (Nur für Gasflaschen)
Modell 3	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Erdgas	20 mbar / 15,53 kw
Durchmesser Paella-Brenner		38 cm	
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		50 bis 60 cm	
Kochkapazität		50 bis 150 l	
Empfohlenes Maximalgewicht		11,50 kg*	

TT-460

Im Lieferumfang enthalten: verstellbare Füße klein.



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Butan	29 mbar / 14,04 kw
		Propan	37 mbar / 14,04 kw
Modell 2	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Propan	50 mbar / 20,58 kw (Nur für Gasflaschen)
Modell 3	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Erdgas	20 mbar / 19,05 kw
Durchmesser Paella-Brenner		46 cm	
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		65 bis 80 cm	
Kochkapazität		50 bis 150 l	
Empfohlenes Maximalgewicht		33 kg*	

Modelle zertifiziert gemäß EU-Verordnung UE 2016/426 und EU-Bestimmungen UNE EN 497, UNE EN 203-1 und UNE EN 203-2-1.

⚠ *für mehr Gewicht empfehlen wir zusätzliche Stützen. Die Gasbrenner sind nur für den Gastyp geeignet, für den sie hergestellt wurden.

TT-500

Im Lieferumfang enthalten: verstellbare Füße klein.



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Butan	29 mbar / 15,11 kw
		Propan	37 mbar / 15,11 kw
Modell 2	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Propan	50 mbar / 19,93 kw (Nur für Gasflaschen)
Modell 3	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Erdgas	20 mbar / 19,31 kw
Durchmesser Paella-Brenner		50 cm	
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		65 bis 80 cm	
Kochkapazität 		50 bis 150 l	
Empfohlenes Maximalgewicht		33 kg*	

TT-600

Im Lieferumfang enthalten: verstellbare Füße klein.



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Butan	29 mbar / 21,41 kw
		Propan	37 mbar / 21,41 kw
Modell 2	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Propan	50 mbar / 32,26 kw (Nur für Gasflaschen)
Modell 3	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Erdgas	20 mbar / 29,90 kw
Durchmesser Paella-Brenner		60 cm	
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		70 bis 90 cm	
Kochkapazität 		150 bis 200 l	
Empfohlenes Maximalgewicht		41,50 kg*	

Modelle zertifiziert gemäß EU-Verordnung UE 2016/426 und EU-Bestimmungen UNE EN 497, UNE EN 203-1 und UNE EN 203-2-1.

⚠ *für mehr Gewicht empfehlen wir zusätzliche Stützen. Die Gasbrenner sind nur für den Gastyp geeignet, für den sie hergestellt wurden.

TT-700

Im Lieferumfang enthalten: verstärkter Dreifuß.



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Butan	29 mbar / 26,12 kw
		Propan	37 mbar / 26,12 kw
Modell 2	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Propan	50 mbar / 31,37 kw (Nur für Gasflaschen)
Modell 3	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Erdgas	20 mbar / 31,90 kw
Durchmesser Paella-Brenner		70 cm	
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		90 bis 115 cm	
Kochkapazität		150 bis 200 l	
Empfohlenes Maximalgewicht		93,50 kg*	

TT-900

Im Lieferumfang enthalten: verstärkter Dreifuß.



Modell 1	Gas (mbar) / Potencia (kw)	Butan	29 mbar / 35,98 kw
		Propan	37 mbar / 35,98 kw
Modell 2	Gas (mbar) / Potencia (kw)	Propan	50 mbar / 43,95 kw (Nur für Gasflaschen)
Modell 3	Gas (mbar) / Potencia (kw)	Erdgas	20 mbar / 42,03 kw
Durchmesser Paella-Brenner		90 cm	
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		100 bis 130 cm	
Kochkapazität		200 bis 250 l	
Empfohlenes Maximalgewicht		180,00 kg*	

*Unsere Markenzeichen:
Haltbarkeit, Belastbarkeit
und Leistung.*



Serien O und M, Industriegasbrenner



Weltweit einzigartig, die leistungsstärksten Gasbrenner der Branche.

Gasbrenner A patentiert

Doppelkammer zur Stabilisierung und Ausgleich des Gas-Luftgemisches.
Sofortige Flambildung.
2 Kw Leistung.

Genehmigt für den Innenbereich

Sicherheitsventil mit integriertem Thermoelement in jedem Gasanschluss.

Modelle zertifiziert gemäß EU-Verordnung UE 2016/426 und
EU-Bestimmungen UNE EN 497, UNE EN 203-1 und UNE EN 203-2-1.

Passende Anschlüsse (siehe Seite 53).

*Gasbrenner geeignet für die Bereiche HORECA, Gastroevents,
traditionelles Lebensmittelhandwerk, Fertiggerichte, Herstellung
von Essenzen, Bier und Likören, Honig, Fleischprodukte etc...*



M-400



O-900

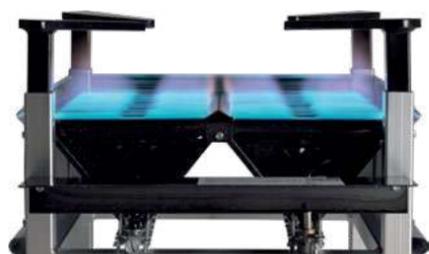


O-1200

Modelle zertifiziert gemäß EU-Verordnung UE 2016/426 und EU-Bestimmungen UNE EN 497, UNE EN 203-1 und UNE EN 203-2-1.

⚠ *für mehr Gewicht empfehlen wir zusätzliche Stützen.
Die Gasbrenner sind nur für den Gastyp geeignet, für den sie hergestellt wurden.

M-400



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Propan	50 mbar / 31,00 kw
Modell 2	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Erdgas	20 mbar / 31,00 kw
Maße Brenner		41 x 41 x 45 cm	
Empfohlener Durchmesser Topf		60 bis 90 cm	
Kochkapazität 		200 bis 500 l	
Empfohlenes Maximalgewicht		200 kg*	

SERIEN O UND M, INDUSTRIEGASBRENNER



Modelle zertifiziert gemäß EU-Verordnung UE 2016/426 und EU-Bestimmungen UNE EN 497, UNE EN 203-1 und UNE EN 203-2-1.

⚠ *für mehr Gewicht empfehlen wir zusätzliche Stützen.
Die Gasbrenner sind nur für den Gastyp geeignet, für den sie hergestellt wurden.

O-900



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Propan	50 mbar / 60,10 kw
Modell 2	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Erdgas	20 mbar / 60,10 kw
Durchmesser Paella-Brenner		90 cm	
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		130 bis 160 cm	
Kochkapazität		900 l	
Empfohlenes Maximalgewicht		400 kg*	

O-1200



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Propan	50 mbar / 97,10 kw
Modell 2	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Erdgas	20 mbar / 97,10 kw
Durchmesser Paella-Brenner		120 cm	
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		160 bis 200 cm	
Kochkapazität		1.500 l	
Empfohlenes Maximalgewicht		600 kg*	

Zubehör

Serien O und M

Teleskopfüße

Hergestellt aus Stahl, verstellbar, passend für alle Modelle der Serien O und M.

_Teleskopfüße klein
Länge: 31 cm.

_Teleskopfüße groß
Länge: 43 cm.



Teleskopfüße mit Rädern

Hergestellt aus Stahl. Länge der Füße 33 cm. Mit Bremsen ausgestattet. Vereinfacht das Bewegen des Brenners. Passend für alle Modelle der Serien O und M.



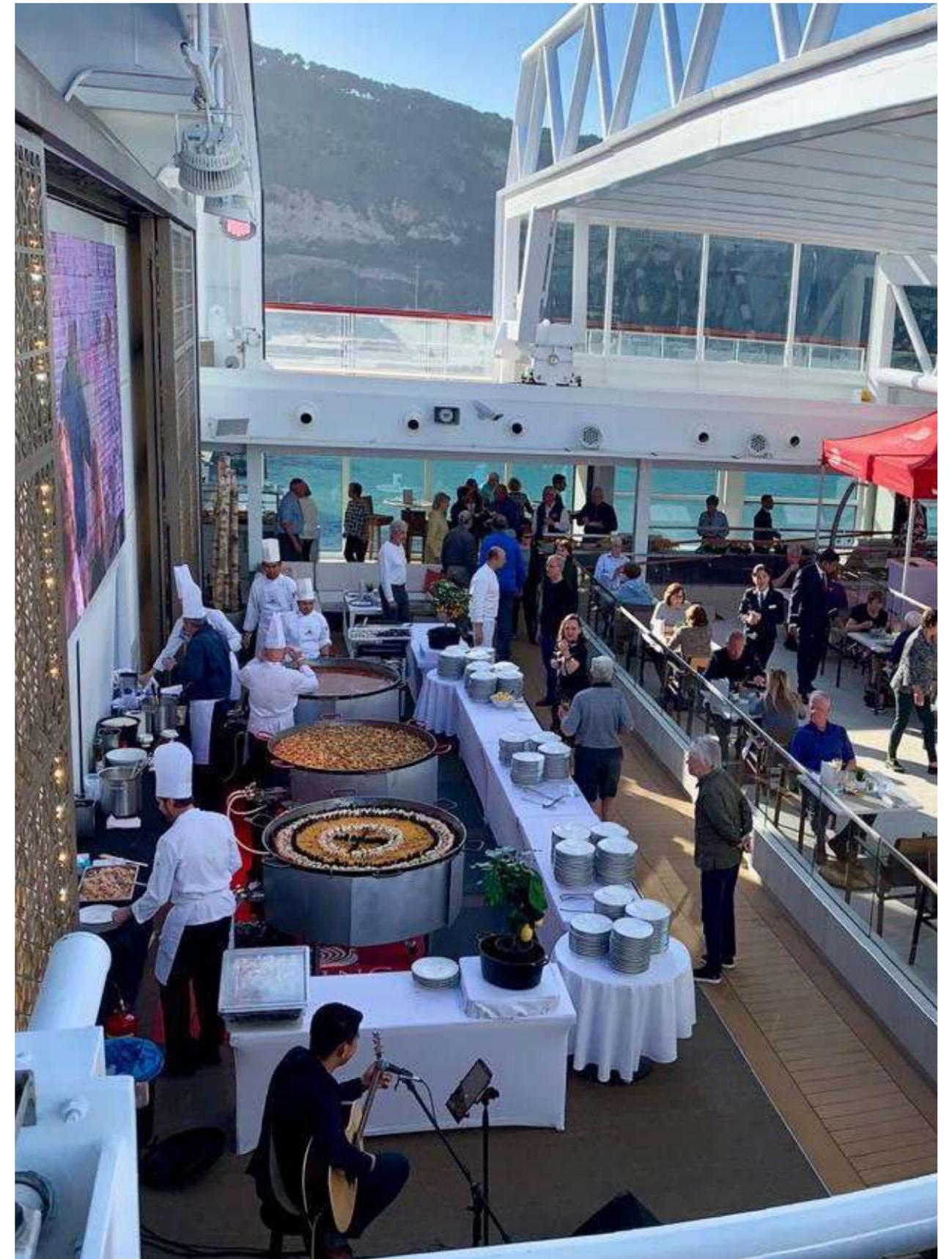
Windschutz

Bausatz für große Paellapfannen.
Maße: 45 x 74 cm.

Für die Benutzung im Freien empfiehlt sich ein Windschutz, um die Flamme zu schützen. Auf diese Weise werden sowohl eine bessere Verbrennung, als auch eine gleichmäßigere Verteilung der Temperatur erzielt.

Ø Paellapfanne

115 cm	5 Teile
130 bis 160 cm	6 Teile
180 cm	7 Teile
200 cm	8 Teile
> Ø200 cm	9 Teile





Zubehör

Grillplatte

Aus emailliertem Stahl in Ø36 und Ø46 cm.
Schnelle Hitzeverteilung.

_Grillplatte Ø36 cm.

Fassungsvermögen: 1 kg Fleisch, Meeresfrüchte oder Gemüse.
Ideal für die Modelle G-250, T-250, T-300 und GT-250.

_Grillplatte Ø46 cm.

Fassungsvermögen: 2 kg Fleisch, Meeresfrüchte oder Gemüse.
Idéal pour les modèles T-380 et TT-380.



Universal-Windschutz

Zubehör-Kit aus galvanisiertem Stahl.

Wird direkt am Pfannenrand eingehängt und durch leichtes Biegen angepasst.

Maße: 15 x 68 cm.

⚠ Bei Nutzung ohne Ständer (z. B. gemauerte Grillfläche) empfehlen sich kurze, regulierbare Füße, um den Brenner zu erhöhen.

Ø Paellapfanne

70 cm	3 Teile
80 bis 100 cm	4 Teile



Zubehör

Regulierbare Füße kurz

Aus Stahl, Länge: 12,5 cm.

An der Basis regulierbar, für alle Modelle der Serien T und TT geeignet.



Regulierbare Füße lang

Aus Stahl, Länge: 67,5 cm.

An der Basis regulierbar.

Zulässiges Gesamtgewicht: 20 kg.

Geeignet für folgende Paella-Gasbrenner:
T-300, T-380, T-460, TT-380 und TT-460.



Regulierbarer Dreifuß

Dreifuß mit ausziehbaren Stützen aus Stahl.
Höhe 65 cm.

Geeignet für folgende Paella-Gasbrenner:
T-180, T-250, T-300, T-380, T-460, T-500, T-600,
TT-380, TT-460, TT-500 und TT-600.



Verstärkte Füße

Länge: 65 cm.

Geeignet für folgende Paella-Gasbrenner:
T-460, T-500, T-600, T-700,
TT-460, TT-500, TT-600 und TT-700.

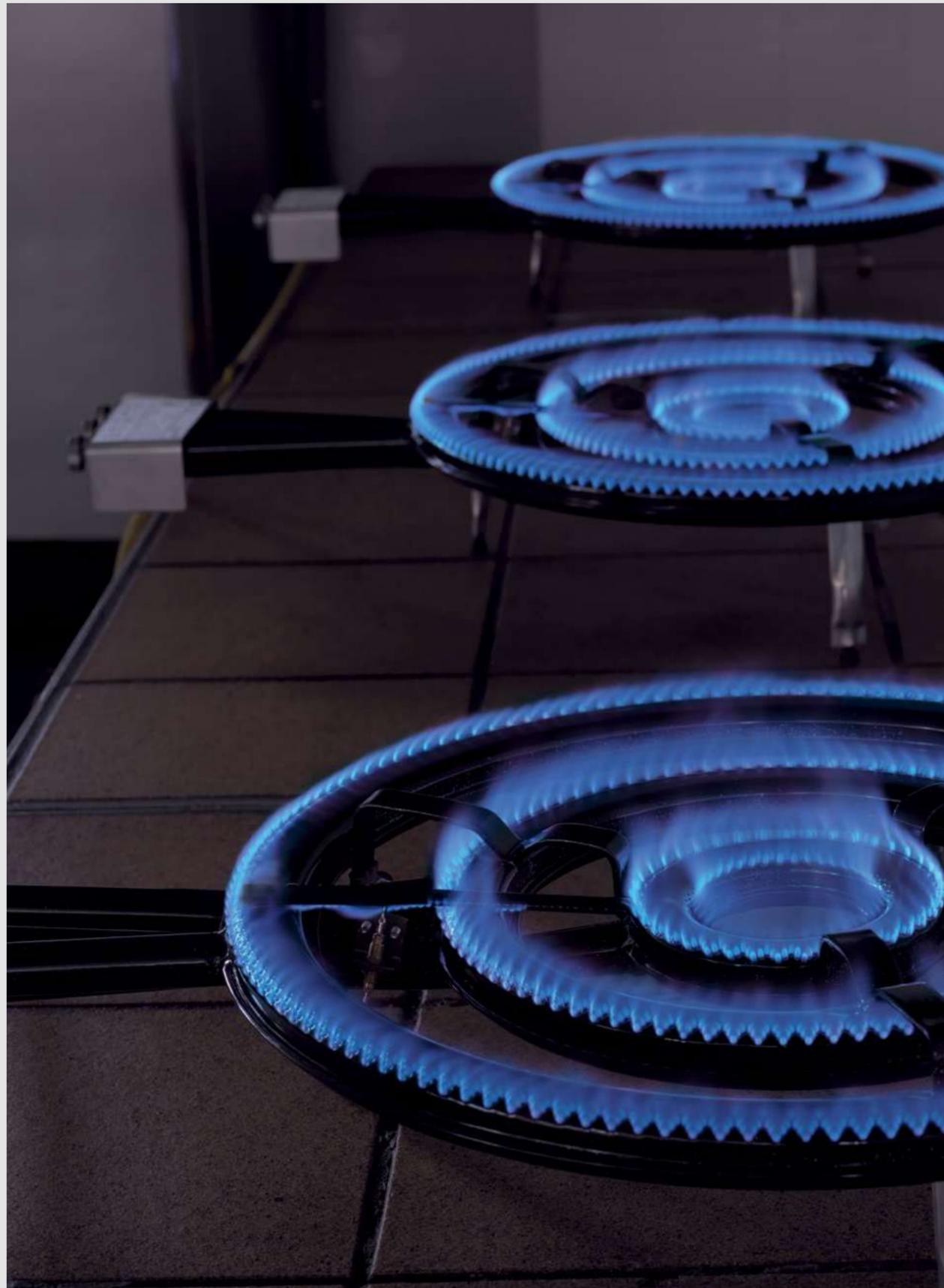


Verstärkter Dreifuß

Aus sehr widerstandsfähigem Stahl.
Höhe: 74,4 cm.

Verfügbare Modelle:
Verstärkter Dreifuß T-380 und TT-380
Verstärkter Dreifuß T-460 und TT-460.
Verstärkter Dreifuß T-500, T-600, TT-500 und TT-600.
Verstärkter Dreifuß T-700 und TT-700.

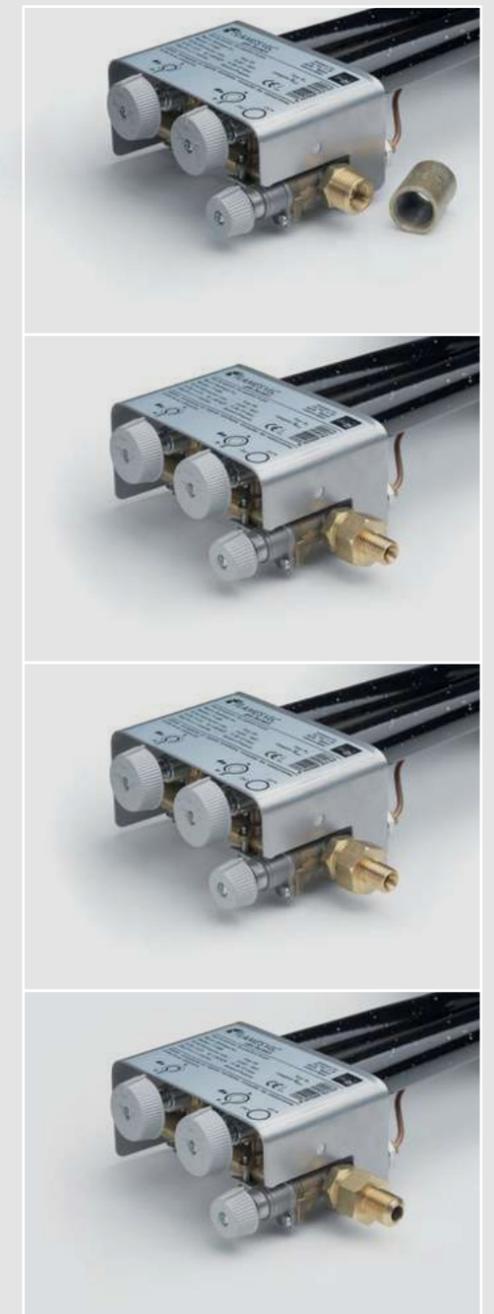




Anschlüsse

* Für alle anderen Anschlüsse setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

- A. 9 mm
- B. 12 mm
- C. 1/2" - Gewinde
- D. Erdgasanschluss
- E. 1/4" - Linksgewinde
- F. 1/4" - Rechtsgewinde
- G. 5/8" - Gewinde



A

B

C

D

E

F

G

Paellapfannen

Pfanne aus poliertem Stahl



Aus poliertem Stahlblech hergestellt. Die besondere Oberflächenstruktur der Pfanne verhindert durch Hitze hervorgerufene Verformungen und garantiert so die runde Originalform. Mit abgerundeter Abschlusskante und genieteten Griffen.

Ø	Portionen	Griffe
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



Standardportionen zur Verkostung.

Pfanne aus emailliertem Stahl



Aus emailliertem Stahlblech hergestellt. Mit abgerundeter Abschlusskante und genieteten Griffen.

Ø	Portionen	Griffe
10 cm	Mini	2
12 cm	Mini	2
15 cm	Mini	2
20 cm	Mini	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



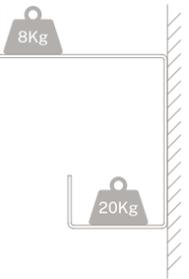
Emaillierter Stahl für Induktions-/ Glaskeramikherd



Ø	Portionen	Griffe
30 cm.	4	2
32 cm.	5	2
34 cm.	6	2
36 cm.	7	2
38 cm.	8	2

Aufhängung aus verstärktem Stahl by Ximo Roca Diseño

Robust, zur Aufbewahrung mehrerer Pfannen. Platzsparend. Speziell für Paellapfannen, Grillplatten, Wok-Pfannen etc...



Paellapfannen

Riesenpfannen



Riesenpfanne für Gastro-Events, Catering oder Volksfeste.

Aus 4mm poliertem Stahlblech.
Mit abgerundeter Abschlusskante und genieteten Griffen.

160 cm Durchmesser. Geeignet für Gas und Holz.

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

Ø	Portionen	Griffe	Blechdicke	Ø Außen	Ø Innen	Höhe	Volumen
160 cm	200 - 400	4	4 mm	162 cm	140 cm	13,5 cm	210 l



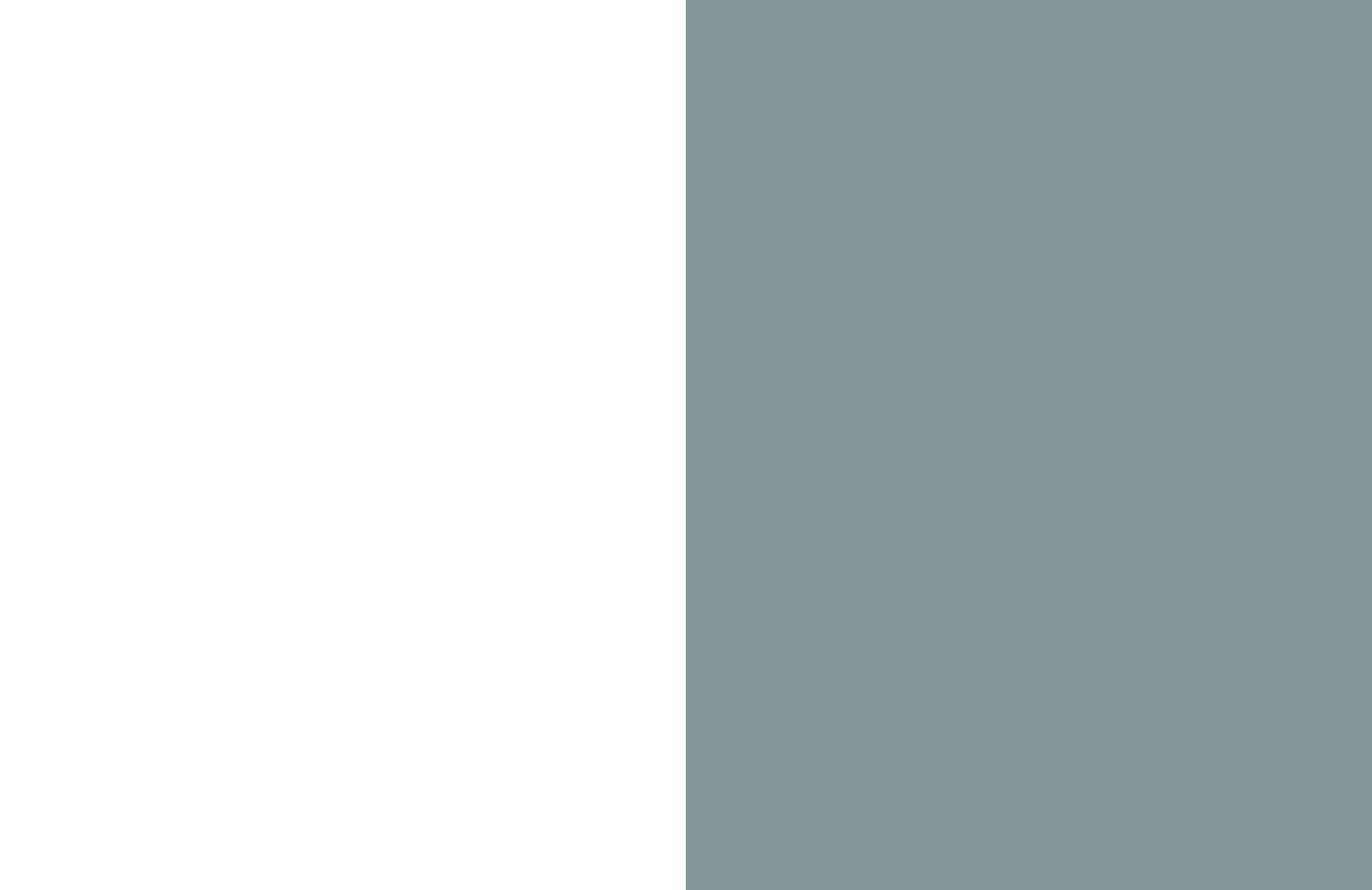


#FLAMESVLC



Flames, ein Qualitätsversprechen.

MADE
SPAIN



Grafikdesign
Ximo Roca Diseño

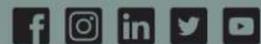
Fotos
Eduardo Peris

Druck
Mundo Gráfico

Text
Rafael Gil
Professor der Kunstgeschichte
Leitender Direktor des Studienprogramms
Master in Kunstgeschichte und Visueller Kultur
Fachbereich Kunstgeschichte
Fakultät für Geographie und Geschichte
Universität Valencia

Übersetzung aus dem Spanischen von
Heike Scheller

Remerciements
Rex Natura - Alzira, València
Masia Lacy - Massamagrell, València
La Cartuja - El Puig de Santa María, València
Sa Paella Club Catering - Ibiza, Balearische Inseln
Abundi Monterde - Andorra
Chaudronencuivre.com - Frankreich



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