


# T-250

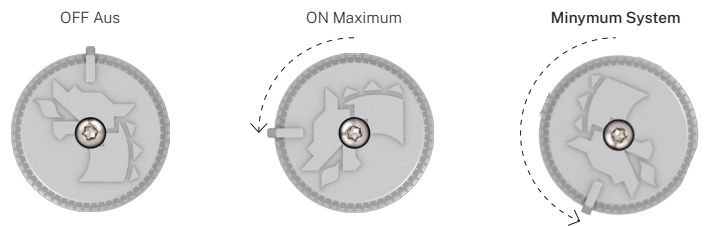
Gasbrenner für den Außenbereich,  
solide mit größerem Gasvolumen.

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

**Optim-System patentiert**   
Höherer Gasauslass.  
Stärkere und ergiebigere Flamme.  
Gasaustritt und Flambildung 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.



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



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*	

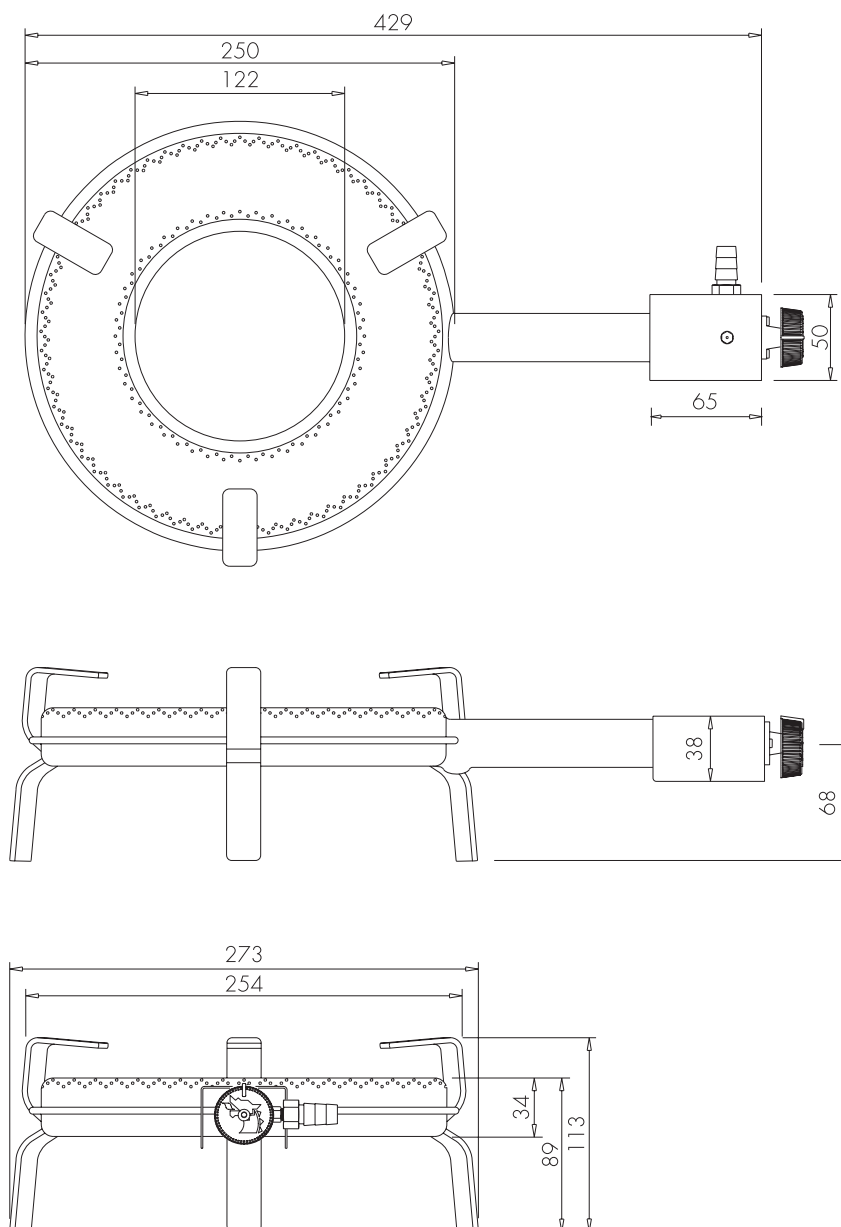
## BEMERKUNGEN

### BUTAN / PROPAN

Das Gerät ist mit einem genormten flexiblen Schlauch, der zum Brenner und dem 30 mbar Druckminderer mit 1/4" Linksgewinde passt, an eine Butangasflasche anzuschließen.

**⚠ SEHR WICHTIG.** Der Paella-Brenner darf nur im Freien verwendet werden, nicht mit einem Gas, für das er nicht ausgelegt ist. Es müssen Ersatzflaschen vorhanden sein, um leere Flaschen zu ersetzen.

\* für mehr Gewicht empfehlen wir zusätzliche Stützen.



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

**artesanía**  
comunitat valenciana

**GENERALITAT VALENCIANA**  
Conselleria de Economia Sostenible, Sectors Productius, Comerç i Treball

