


G-250

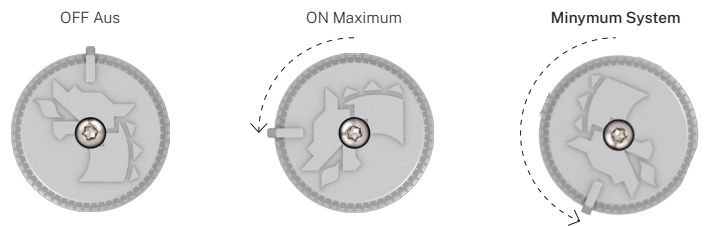
Gasbrenner für den Außenbereich,
solide mit größerem Gasvolumen.

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

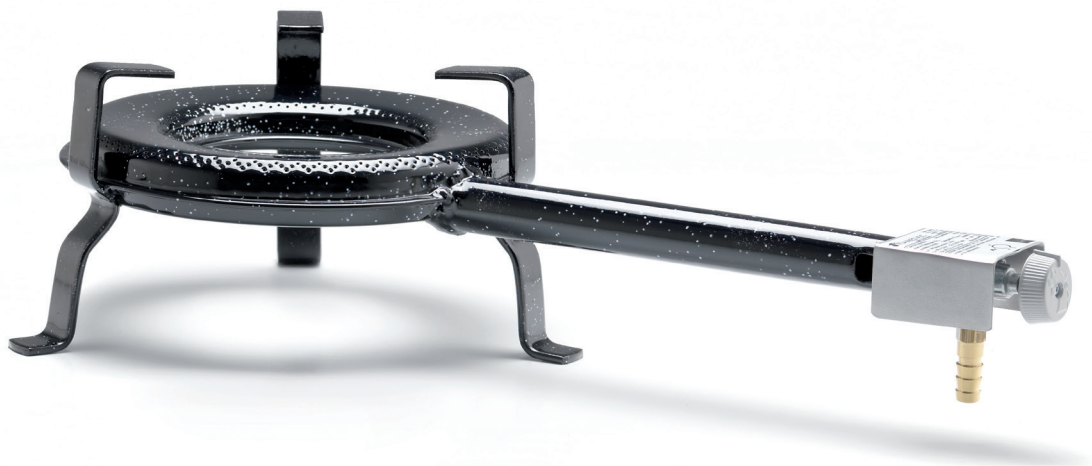
Optim-System patentiert 
Höherer Gasauslass.
Stärkere und ergiebigere Flamme.
Gasaustritt und Flambildung seitlich.
Größere Flammreichweite.
Bessere Verbrennung.

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 / 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*

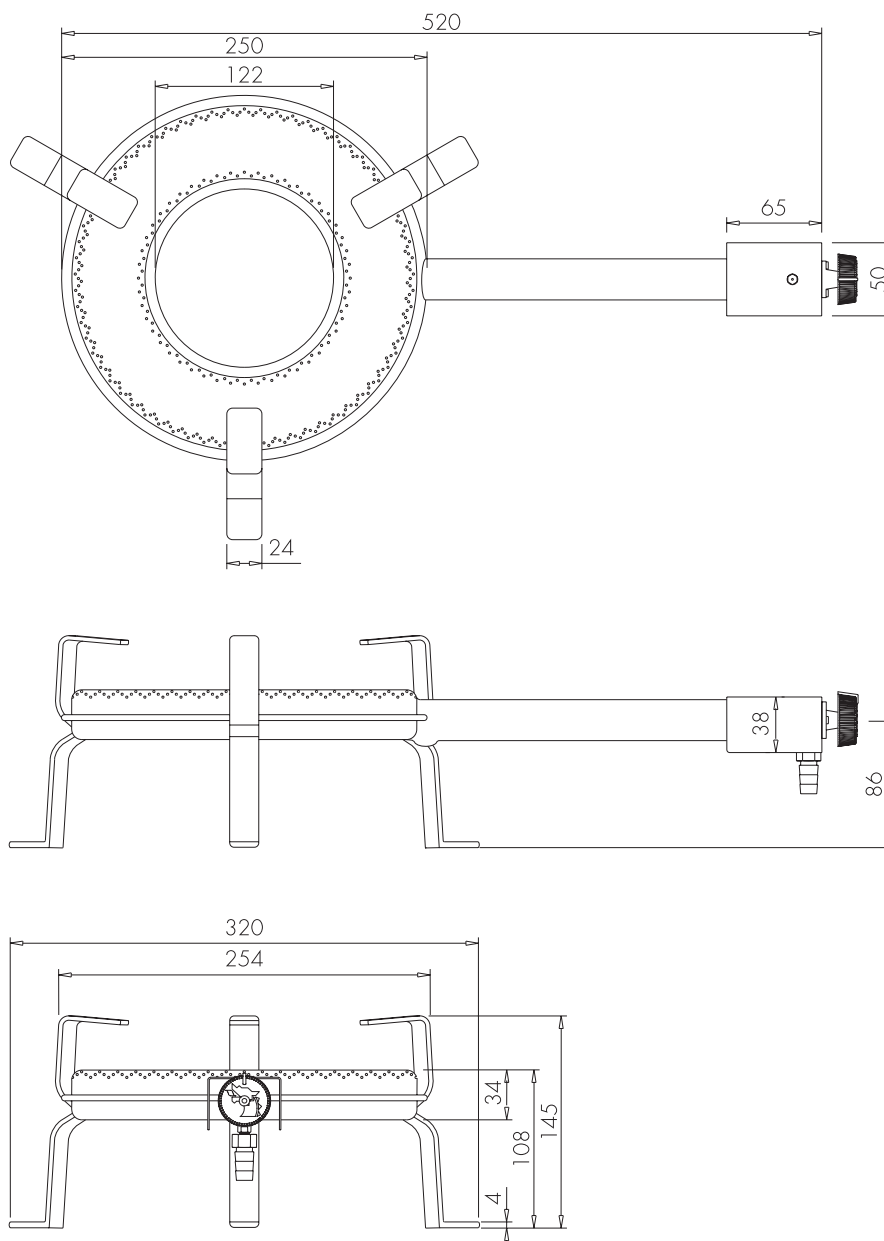
BEMERKUNGEN

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, Sectores Productivos,
Comercio y Trabajo

