GT-250

Quemador a gas para interior,
de uso profesional.

Robusto, con mayor cámara de gas y más potente. Válvula de seguridad con termopar incorporado.

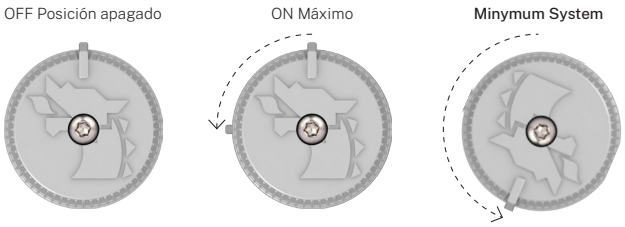
Ideal para paellas, arroces, cocciones en grandes ollas, cazuelas, alambiques o alquitarras. Especial para el sector de la hostelería, restauración, alimentación artesanal y microcevecerías.

Sistema Optim patentado
Mayor salida de gas.
Fuego más potente y abundante.
Disposición lateral del fuego.
Mayor alcance de llama.
Mejor combustión.

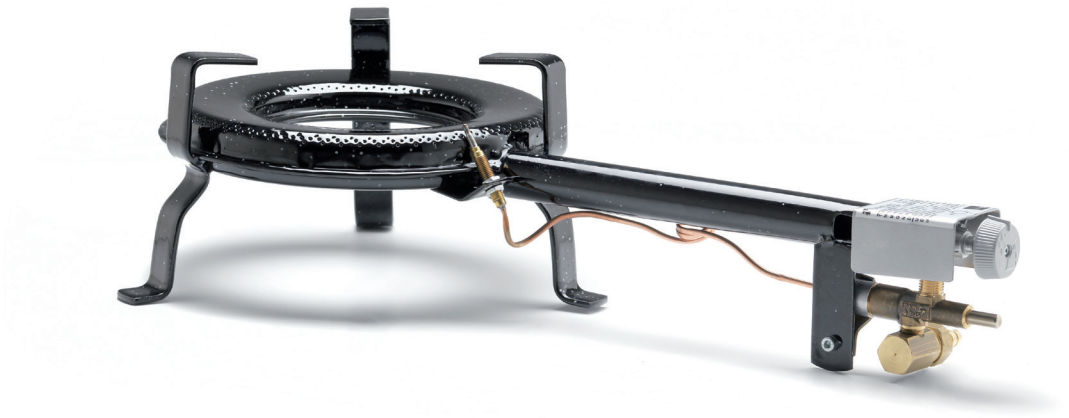
NEW!!!

LLAVE DE 3 POSICIONES (apagado, máximo y mínimo muy apurado gracias al Minimum System).

Modelo certificado según el Reglamento Europeo UE 2016/426 y Normas UNE EN 497, UNE EN 203-1 y UNE EN 203-2-1.



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



GT-250



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*	

OBSERVACIONES

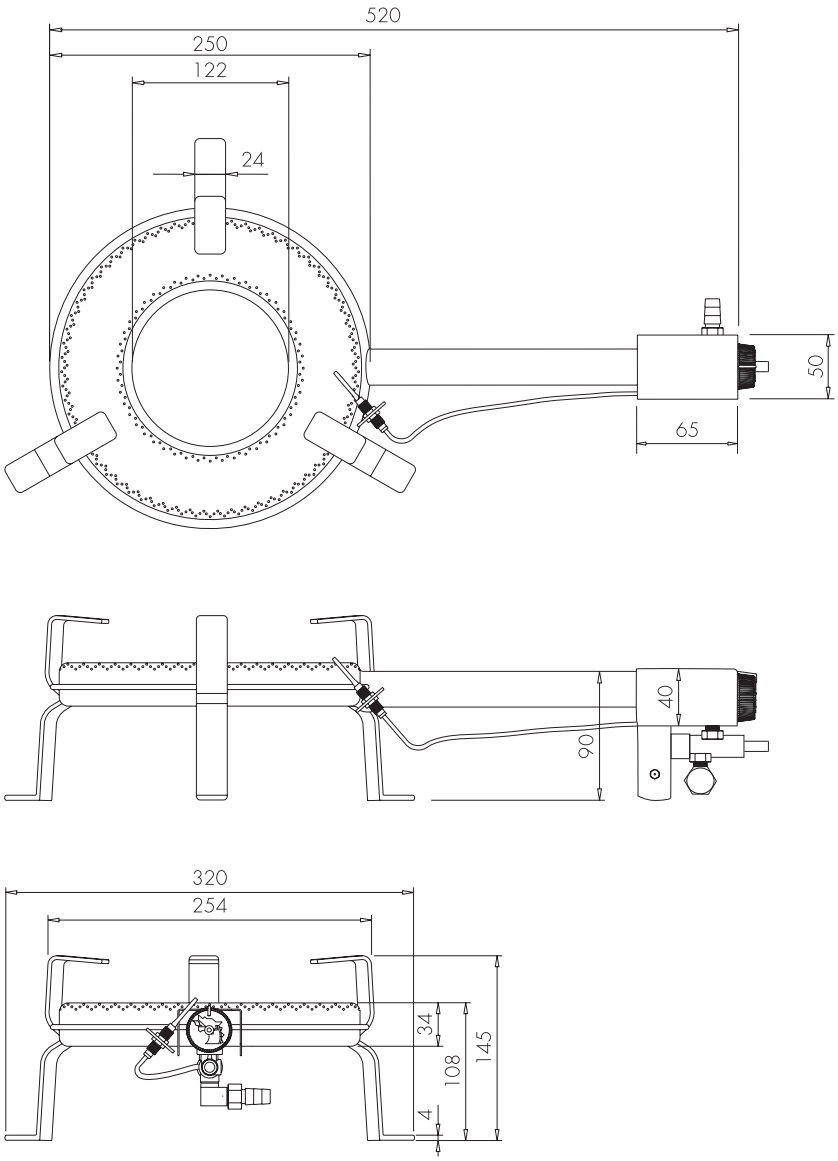
BUTANO
El quemador debe conectarse a una botella de gas butano mediante un tubo flexible. Este tubo, que no debe estar caducado, irá ajustado con abrazaderas al quemador en un extremo y en el otro al regulador de 30 mbar que va acoplado a la botella.

PROPANO
Instalación de gas: El quemador deberá ir conectado a la instalación mediante latiguillo metálico normalizado. Se recomienda contactar con un instalador autorizado de gas en caso de no tener preparada una instalación adecuada.
Botellas de propano: El quemador debe conectarse a una botella de gas propano mediante un tubo flexible. Este tubo, que no debe estar caducado, irá ajustado con abrazaderas al quemador en un extremo y en el otro al regulador de 37 ó 50 mbar que va acoplado a la botella.

GAS NATURAL
El quemador debe conectarse a una instalación de gas natural mediante latiguillo metálico normalizado. Se recomienda contactar con un instalador autorizado de gas en caso de no tener preparada una instalación adecuada.

⚠ **MUY IMPORTANTE.** El quemador debe utilizarse por profesionales y en interiores perfectamente ventilados, no utilizarlo para un gas para el que no ha sido fabricado. * Para pesos superiores, se aconseja el uso de soportes independientes.

GT-250



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