



ÍNDICE

1. LA VALENCIANA
The Company



2.
PAELLERAS
Paella Pans

3. SARTENES
Frying Pans

4. ASADORAS
Y PANCHAS
Roasting Grills

BBB Y
ECOSSETS
BBQ &
Ecosets **6.**

5. QUEMADORES
Gas Burners

7. ACCESORIOS
Accesories

1. LA VALENCIANA The Company

“La Valenciana” desde 1950 pone a disposición de sus clientes una extensa gama de productos que fabrica bajo una premisa: la calidad. Paellas, sartenes, cazuelas, asadoras... incondicionales compañeras de los mejores cocineros y chefs que apuestan por la cocina apasionada.

Since 1950 “La Valenciana” has offered customers a wide range of products manufactured to the highest standards of quality. Paella pans, casseroles, grills, etc., loyal partners for top cooks and chefs with a commitment to passionate cooking.

A close-up, black and white photograph of the interior of a metal cooking pan. The pan's surface is covered in a dense, regular pattern of small, circular perforations. The rim of the pan is visible at the top, showing a smooth, slightly raised edge. The lighting creates subtle highlights and shadows on the metal surface, emphasizing the texture of the perforations.

We manufacture in Spain, paellas, pans, casseroles, roasters...
Produciamo in Spagna, paella, padelle, casseruole, girarrosti...
Nous fabriquons en Espagne, paellas, casseroles, casseroles, torrificateurs...
Wir fertigen in Spanien Paellas, Pfannen, Aufläufe, Röster...
Fabricamos em Espanha, paellas, frigideiras, caçarolas, torradeiras...
Fabricamos en España, paellas, sartenes, cazuelas, asadoras...



2. PAELLERAS Paella Pans



PAELLERA VALENCIANA
ACERO PULIDO

POLISHED STEEL
VALENCIAN PAELLA PAN

REF. 01



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



* 4 asas / handles
** 6 asas / handles

 CMS	 UNITS	 PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES
20	6	miniatura
22	6	colegial
24	6	1
26	6	2
28	6	3
30	6	4
32	6	5
34	6	6
36	6	7
38	6	8
40	6	9

 CMS	 UNITS	 PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES
42	6	10
46	4	12
50	4	13
55	4	16
60	4	20
65	2	25
70	2	30
80*	1	40
90*	1	50
100*	1	85
115*	1	120
130**	1	200



**PAELLERA DE ACERO PULIDO
GROSOR ESPECIAL**

SPECIAL THICKNESS
POLISHED STEEL PAELLA PAN

REF. 46

**GROSOR
ESPECIAL**

 CMS	 UNITS	 PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES
30	1	4
34	1	6
38	1	8
42	1	10
46	1	12

 CMS	 UNITS	 PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES
50	1	13
55	1	16
60	1	20
65	1	25



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires





PAELLERA DE ACERO PULIDO
PARA INDUCCIÓN-VITRO

POLISHED STEEL PAELLA PAN
FOR INDUCTION-GLASS-CERAMIC

REF. 53



Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica
e inducción.

Suitable for flame, electric,
glass ceramic and
induction fires.



 CMS	 UNITS	 PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES
30	6	4
32	6	5
34	6	6
36	6	7
38	6	8
42	2	10

ESPECIAL
INDUCCIÓN
Y VITRO

GROSOR
ESPECIAL



PAELLERA VALENCIANA ACERO ESMALTADO

ENAMELLED STEEL
VALENCIAN PAELLA PAN

REF. 02



Apta para fuegos de
llama y horno.
Suitable for flame and
oven fires.



* 4 asas / handles

 CMS	 UNITS	 PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES
10	10	miniatura
12	10	miniatura
15	10	miniatura
18	6	miniatura
20	6	miniatura
22	6	colegial
24	6	1
26	6	2
28	6	3
30	6	4
32	6	5
34	6	6
36	6	7

 CMS	 UNITS	 PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES
38	6	8
40	6	9
42	6	10
46	4	12
50	4	13
55	4	16
60	4	20
65	2	25
70	2	30
80*	1	40
90*	1	50
100*	1	85
115*	1	120



PAELLERA DE ACERO ESMALTADO
PARA INDUCCIÓN-VITRO

ENAMELLED STEEL PAELLA PAN
FOR INDUCTION-GLASS-CERAMIC

REF. 54



Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica,
inducción y horno.

Suitable for flame fires,
electric, hob, induction and
oven.



 CMS	 UNITS	 PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES
30	6	4
32	6	5
34	6	6
36	6	7
38	6	8
42	2	10

ESPECIAL
INDUCCIÓN
Y VITRO

GROSOR
ESPECIAL



PAELLERA VALENCIANA DE ACERO INOXIDABLE

STAINLESS STEEL VALENCIAN
PAELLA PAN 18/10

REF. 03



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires

2

YEARS

WARRANTY

 CMS	 UNITS	 PORTIONS	 CMS	 UNITS	 PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES	CMS	UNIDADES	PORCIONES
24	1	1	46	1	12
26	1	2	50	1	13
30	1	4	55	1	16
34	1	6	60	1	20
38	1	8	65	1	25
42	1	10	70	1	30



PASSIONATE
cookery



SARTENES ACERO PULIDO
Polished steel frying pans

SARTENES
Frying Pans

3.



SARTÉN HONDA DE ACERO
PULIDO CON ASAS

REF. 04

POLISHED STEEL DEEP FRYING PAN
WITH TWO HANDLES



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
28	6
30	6
32	6
34	4
36	4
38	4

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
40	4
45	3
50	3
55	2
60	2
65	1



SARTÉN HONDA DE ACERO
PULIDO CON MANGO

REF. 05

POLISHED STEEL DEEP FRYING PAN
WITH A HANDLE



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
18	6
20	6
22	6
24	6
26	6
28	6

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
30	6
32	6
34	4
36	4
38	4
40	4



SARTÉN LLANA DE ACERO
PULIDO CON MANGO

REF. 08

POLISHED STEEL FLAT FRYING PAN
WITH A HANDLE



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
18	6
20	6
22	6
24	6
26	6

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
28	6
30	6
32	6
34	4
36	4



SARTÉN ACERO PULIDO PARA CASTAÑAS

POLISHED STEEL CHESTNUTS PAN

REF. 10



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
26	6
28	6



SARTÉN LYONESA
DE ACERO PULIDO CON ASAS

REF. 65

LYONNAISE POLISHED STEEL FRYING
PAN WITH TWO HANDLES

Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica
e inducción.

Suitable for flame, electric,
glass ceramic and
induction fires.

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
28	6
32	6
36	4
40	4
45	3
50	3
60	2



SARTÉN LYONESA DE ACERO
PULIDO CON MANGO

REF. 66

LYONNAISE POLISHED STEEL FR-
YING PAN WITH A HANDLE



Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica
e inducción.

Suitable for flame, electric,
glass ceramic and
induction fires.



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
28	6
32	6
36*	4
40*	4

* 1 asas / handles



SARTÉN “MIGUERA” DE
ACERO PULIDO CON MANGO

REF. 67

POLISHED STEEL “MIGAS” FRYING PAN



Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica
e inducción.

Suitable for flame, electric,
glass ceramic and
induction fires.



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
36	1
40	1
45*	1
50*	1
60*	1

45* 1 aro extra de refuerzo en el mango
50* 2 aros extra de refuerzo en el mango
60* 2 aros extra de refuerzo en el mango



SARTÉN LLANA DE ACERO PULIDO USO PROFESIONAL

REF. 69

PROFESSIONAL USE POLISHED STEEL FRYING PAN



Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica
e inducción.

Suitable for flame, electric,
glass ceramic and
induction fires.



GROSOR
ESPECIAL

Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
20	6
24	6
28	6
32	4
36*	4

36* Una asa extra de refuerzo



SARTÉN BLINIS
DE ACERO PULIDO

POLISHED STEEL BLINIS PAN

REF. 3200

Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica
e inducción.

Suitable for flame, electric,
glass ceramic and
induction fires.

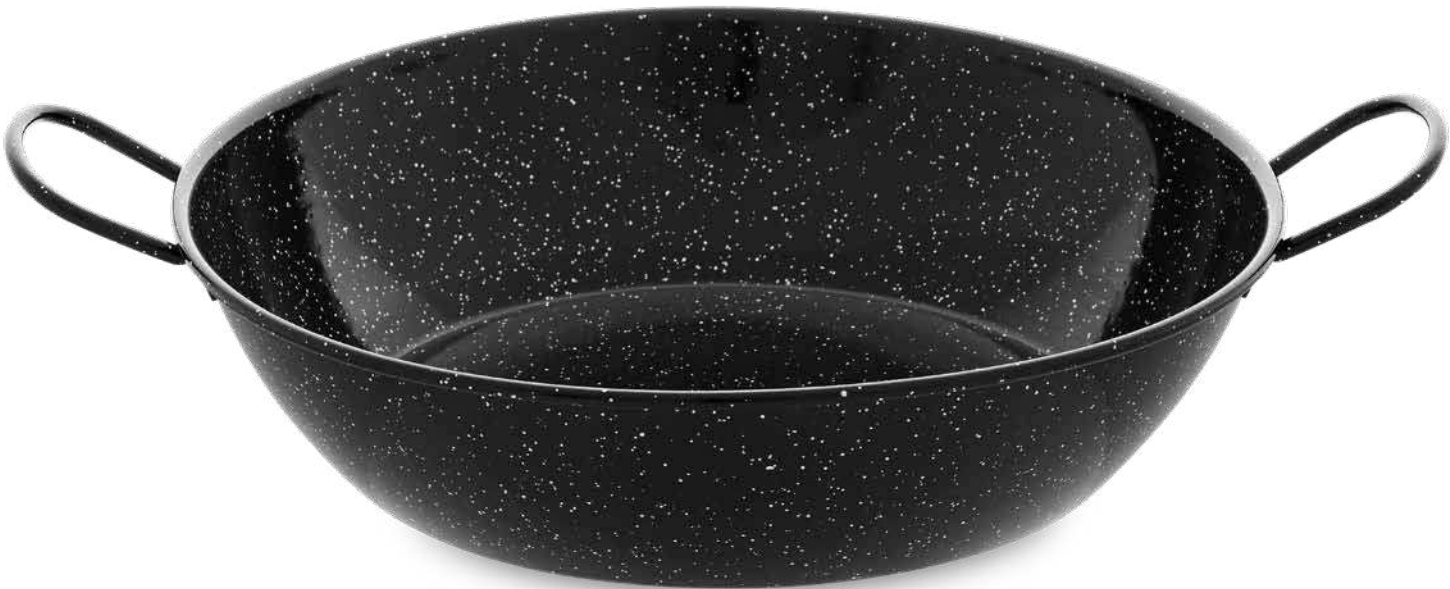
 CMS  UNITS	
CMS	UNIDADES
12	20



SARTENES ACERO
ESMALTADO
Enamelled steel
frying pans

SARTENES
Frying Pans

3.



SARTÉN HONDA DE ACERO
ESMALTADO CON ASAS

REF. 06

ENAMELLED DEEP FRYING
PAN WITH HANDLES



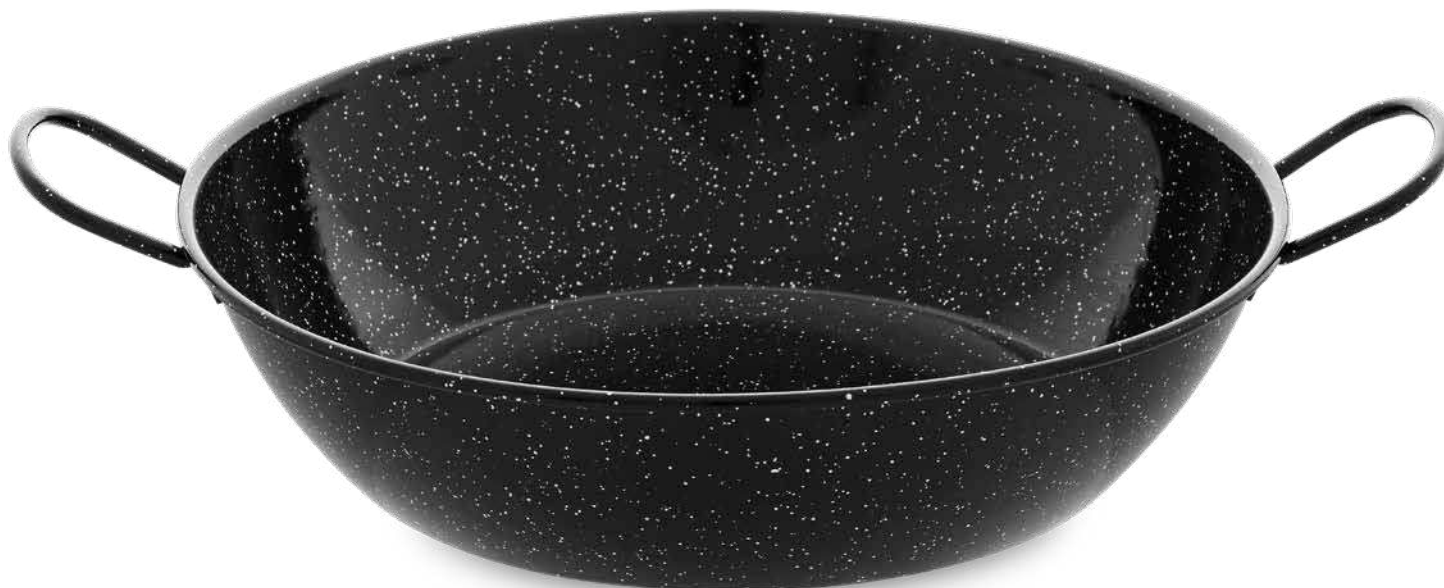
Apta para fuegos de
llama y horno.

Suitable for flame and
oven fires.



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
14	10
16	10
18	6
20	6
22	6
24	6
26	6
28	6
30	6
32	6

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
34	4
36	4
38	4
40	4
45	3
50	3
55	2
60	2
65	1



**SARTÉN HONDA DE ACERO
ESMALTADO CON ASAS
PARA INDUCCIÓN-VITRO**

REF. 56

ENAMELLED DEEP FRYING PAN FOR
INDUCTION AND GLASS CERAMIC



Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica,
inducción y horno.

Suitable for flame fires,
electric, hob, induction and
oven.



∅ CMS

UNITS

CMS

UNIDADES

28

6

32

6

36

4

40

4

ESPECIAL
INDUCCIÓN
Y VITRO

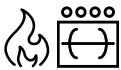
GROSOR
ESPECIAL



SARTÉN HONDA DE ACERO
ESMALTADO CON MANGO

REF. 07

ENAMELLED STEEL DEEP FRYING
PAN WITH A HANDLE



Apta para fuegos de
llama y horno.

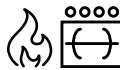
Suitable for flame and
oven fires.



SARTÉN LLANA DE ACERO
ESMALTADO CON MANGO

REF. 09

ENAMELLED STEEL FLAT FRYING
PAN WITH A HANDLE



Apta para fuegos de
llama y horno.

Suitable for flame and
oven fires.



 CMS	 UNITS
---	---

CMS	UNIDADES
14	10
16	10
18	6
20	6
22	6
24	6
26	6

 CMS	 UNITS
---	---

CMS	UNIDADES
28	6
30	6
32	6
34	4
36	4
38	4
40	4

 CMS	 UNITS
--	---

CMS	UNIDADES
12	10
14	10
16	10
18	6
20	6
22	6
24	6

 CMS	 UNITS
---	---

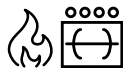
CMS	UNIDADES
26	6
28	6
30	6
32	6
34	4
36	4



SARTÉN FREIDORA DE ACERO
ESMALTADA CON CESTILLO

REF. 20

ENAMELLED STEEL FRYING PAN
WITH DRAINER BASKET



Apta para fuegos de
llama y horno.

Suitable for flame and
oven fires.



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
24	5
26	5
28	5



CAZUELA DE ACERO
ESMALTADO CON ASAS

REF. 41

ENAMELLED STEEL CASSEROLE
WITH HANDLES



Apta para fuegos de
llama y horno.

Suitable for flame and
oven fires.



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
22	6
24	6
26	6
28	6
30	6

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
32	6
34	4
36	4
38	4
40	4



SARTÉN ACERO ESMALTADO PARA CASTAÑAS

REF. 51

ENAMELLED STEEL
CHESTNUTS PAN



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



Ø CMS	UNITS
CMS	UNIDADES
26	6
28	6



FUENTES DE ACERO
ESMALTADO

REF. 62

ENAMELLED STEEL DISH



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
12	6
14	6
16	6
20	6
24	4
28	4
32	4



TAPAS PARA FUENTES DE
ACERO ESMALTADO

REF. 52

LIDS FOR ENAMELLED STEEL DISHES



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



PARA FUENTES	 UNITS
FUENTE	UNIDADES
12	6
14	6
16	6
20	6
24	4
28	4
32	4



OLLA ABOMBADA DE ACERO
ESMALTADO CON TAPA

REF. 82

ROUND ENAMELLED STEEL
POT WITH LID



Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica ,
inducción y horno.

Suitable for flame fires,
electric, hob, induction and
oven.



 CMS	 UNITS	
CMS	UNIDADES	Liters
16	4	3
20	4	5
24	2	7,5
28	2	11
32	2	16
36	1	30



Bandeja Acero

REF. 63

Steel trays



Apta para fuegos de
llama y horno.

Suitable for flame and
oven fires.



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
18 x 18	6
17 x 21	6
22 x 22	6
20 x 25	6

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
26 x 30	6
25 x 34	6
40 x 40	4
32 x 42	4



Bandeja Acero Esmaltado

REF. 64

Enamelled steel trays



Apta para fuegos de
llama y horno.

Suitable for flame and
oven fires.



 CMS	 UNITS	 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
18 x 18	6	26 x 30	6
17 x 21	6	25 x 34	6
22 x 22	6	40 x 40	4
20 x 25	6	32 x 42	4



ENJOY YOUR MEAL
BOM PROVEITO
GUTEN APPÉTIT
BUON APPETITO
BUEN PROVECHO

ASADORAS **4.**
Griddle Pan



ASADORA ACERO
ESMALTADO

REF. 11

ENAMELLED STEEL
GRIDDLE PAN



ASADORA ACERO
ESMALTADO

REF. 12

ENAMELLED STEEL
GRIDDLE PAN



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
27 x 21	10
31 x 25	10

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
22	10
24	10
26	10



ASADOR GRILL
ACERO ESMALTADO

REF. 22

ENAMELLED STEEL GRILL



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
36	6
46	6

SPAIN

4.
PLANCHAS DE
HIERRO FUNDIDO
Cast Iron Griddle



PLANCHA DE
HIERRO FUNDIDO

REF. 34

CAST IRON GRIDDLE



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
27 x 21	6
47 x 27	4

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
25	6
32	6
43	1
53	1



PLANCHA HIERRO
FUNDIDO ESMALTADO

REF. 38

ENAMELED CAST
IRON GRIDDLE



Apta para fuegos de llama
Suitable for flame fires



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
27 x 21	6
47 x 27	4

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
25	6
32	6
43	1
53	1



PLANCHA DE HIERRO FUNDIDO MANGO DE MADERA

CAST IRON GRIDDLE
(WOODEN HANDLE)

REF. 34



Apta para fuegos de llama,
eléctrico, vitrocerámica
e inducción.

Suitable for flame, electric,
glass ceramic and
induction fires.



ESPECIAL
INDUCCIÓN
Y VITRO

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
22 x 22	4

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
24	4

ENJOY YOUR MEAL
BOM PROVEITO
GUTEN APPÉTIT
BUON APPETITO
BUEN PROVECHO

5. QUEMADORES Gas Burners

REF. 1320



REF. 1430



REF. 2635



QUEMADORES A GAS MOD. REDONDO

BURNERS GAS
ROUND MODEL

Quemador de cocción para uso doméstico y/o profesional. Fabricado en acero laminado en frío y recubierto de una capa de esmalte. Diseñado para ser utilizado en el exterior. Este producto está certificado según la normativa de gas vigente.

Gas buerner for domestic and/or professional use. It's produced in cold laminated steel and covered by an anti-acid enamel coating. It's designed for outdoors use. This product is certified according to the current regulation.

**APTOS PARA
EXTERIOR**



REF. 1540

PRODUCTOS CERTIFICADOS SEGÚN LA DIRECTIVA APLICABLE RELATIVA A LOS APARATOS DE GAS.

PRODUCTS CERTIFIED REGARDING TO THE GAS APPLIANCES

Vaello Campos cuenta con quemadores para BUTANO, PROPANO Y GAS NATURAL, así como sus correspondientes boquillas.

There are gas burners for butane, propane, and natural gas with their diferent conection types.

REF. 1320

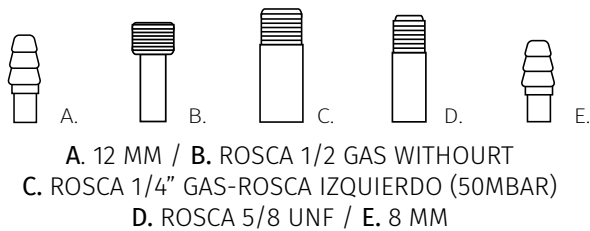
REF. 1430

REF. 2635

REF. 1540

REF.	 UNITS	MM	PAELLERAS
REF.	UNIDADES	MM	PAELLERAS
1320	10	200	26/36
1430	6	300	36/42
2635	6	350	20/50
1540	5	400	26/60

TIPOS DE CONEXIÓN / CONECTION TYPES



TIPOS DE GAS
TYPES OF GAS

G-20 GAS NATURAL
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO

PRESIÓN
PRESSURE

20 MBAR
30 MBAR
37 MBAR
50 MBAR
50 MBAR



REF. 1545



REF. 1550



REF. 1660



REF. 1770



PRODUCTOS CERTIFICADOS SEGÚN LA DIRECTIVA APLICABLE RELATIVA A LOS APARATOS DE GAS.

PRODUCTS CERTIFIED REGARDING TO THE GAS APPLIANCES

Vaello Campos cuenta con quemadores para BUTANO, PROPANO Y GAS NATURAL, así como sus correspondientes boquillas.

There are gas burners for butane, propane, and natural gas with their diferent conection types.

REF. 1545

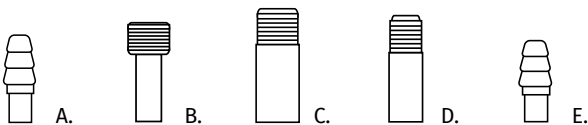
REF. 1550

REF. 1660

REF. 1770

REF.	 UNITS	MM	PAELLERAS
REF.	UNIDADES	MM	PAELLERAS
1545	3	450	20/65
1550	3	500	36/70
1660	1	600	26/80
1770	1	700	36/90

TIPOS DE CONEXIÓN / CONECTION TYPES



A. 12 MM / B. ROSCA 1/2 GAS WITHOUT
C. ROSCA 1/4" GAS-ROSCA IZQUIERDO (50MBAR)
D. ROSCA 5/8 UNF / E. 8 MM

TIPOS DE GAS
TYPES OF GAS

G-20 GAS NATURAL
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO

PRESIÓN
PRESSURE

20 MBAR
30 MBAR
37 MBAR
50 MBAR
50 MBAR



REF. 7120



REF. 7130



REF. 7135



QUEMADORES A GAS MOD. PLANO

BURNERS
FLAT MODEL GAS

Quemador de cocción para uso doméstico y/o profesional. Fabricado en acero laminado en frío y recubierto de una capa de esmalte. Diseñado para ser utilizado en el exterior. Este producto está certificado según la normativa de gas vigente.

Gas buerner for domestic and/or professional use. It's produced in clod laminated steel and covered by an anti-acid enamel coating. It's designed for outdoors use. This product is certified according to the current gas regulation.

EXTRA GAS

**APTO PARA
EXTERIOR**



REF. 7120

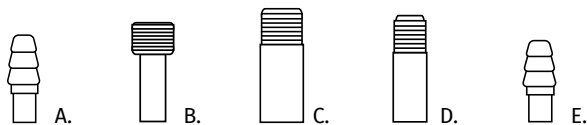
REF. 7130

REF. 7135

REF. 7140

REF.	 UNITS	MM	PAELLERAS
REF.	UNIDADES	MM	PAELLERAS
7120	10	200	26/36
7130	6	300	36/42
7135	6	350	20/50
7140	5	400	26/60

TIPOS DE CONEXIÓN / CONECTION TYPES



A. 12 MM / B. ROSCA 1/2 GAS WITHOUT
C. ROSCA 1/4" GAS-ROSCA IZQUIERDO (50MBAR)
D. ROSCA 5/8 UNF / E. 8 MM

TIPOS DE GAS
TYPES OF GAS

G-20 GAS NATURAL
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO

PRESIÓN
PRESSURE

20 MBAR
30 MBAR
37 MBAR
50 MBAR
50 MBAR



REF. 7145



REF. 7150



REF. 7151



EXTRA GAS

**APTO PARA
EXTERIOR**

REF. 7160



REF. 7145

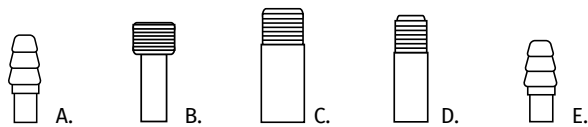
REF. 7150

REF. 7151

REF. 7160

REF.	 UNITS	MM	PAELLERAS
REF.	UNIDADES	MM	PAELLERAS
7145	4	450	30/65
7150	3	530/2 aros	36/70
7151	3	530/3 aros	26/70
7160	1	640	26/90

TIPOS DE CONEXIÓN / CONECTION TYPES



A. 12 MM / B. ROSCA 1/2 GAS WITHOUT
C. ROSCA 1/4" GAS-ROSCA IZQUIERDO (50MBAR)
D. ROSCA 5/8 UNF / E. 8 MM

TIPOS DE GAS
TYPES OF GAS

G-20 GAS NATURAL
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO

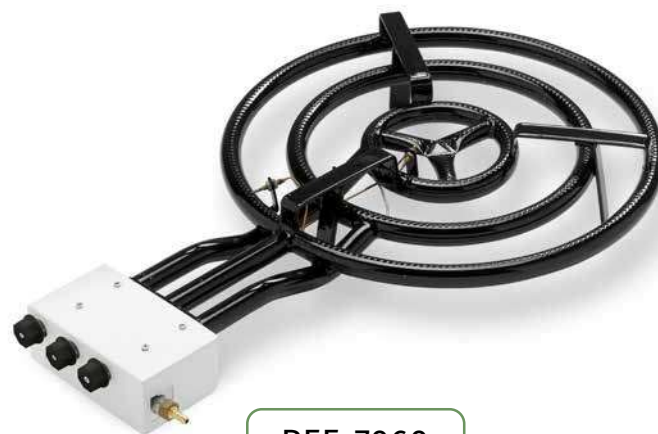
PRESIÓN
PRESSURE

20 MBAR
30 MBAR
37 MBAR
50 MBAR
50 MBAR





REF. 7080



REF. 7060

**APTO PARA
INTERIOR O
PROFESIONAL**

VÁLVULA TERMOPAR
TERMOCOUPLE VALVE



REF. 7040



REF. 7090



REF. 7040

REF. 7060

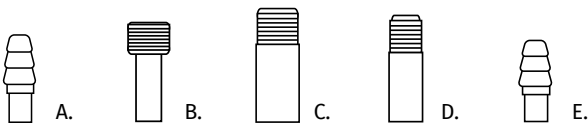
REF. 7080*

REF. 7090*

REF.	 UNITS	MM	PAELLERAS
REF.	UNIDADES	MM	PAELLERAS
7040	1	400	26/60
7060	1	600	26/80
7080*	1	800	60/115
7090*	1	900	70/130

* Trípode incluido en quemadores de 800 mm y 900 mm.
The tripod (stand) is Included with the gas burners 800 & 900 mm

TIPOS DE CONEXIÓN / CONNECTION TYPES



A. 12 MM / B. ROSCA 1/2 GAS WITHOUT
C. ROSCA 1/4" GAS-ROSCA IZQUIERDO (50MBAR)
D. ROSCA 5/8 UNF / E. 8 MM

TIPOS DE GAS
TYPES OF GAS

G-20 GAS NATURAL
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO
G-30 BUTANO
G-31 PROPANO

PRESIÓN
PRESSURE

20 MBAR
30 MBAR
37 MBAR
50 MBAR
50 MBAR





REF. 6130

ECO SET PAELLERA 6130

ECO SET PAELLERA 38 CM.
ECO SET PAELLA PAN 38 CM.

Contiene:

Paellera pulida 38 cm. +
quemador 300 mm. + patas
soporte cuadradas.

Contains:

Polished steel paella pan 38
cm. + gas burner 300 mm. +
squared support legs.



REF. 6140

ECO SET PAELLERA 6140

ECO SET PAELLERA 46 CM.
ECO SET PAELLA PAN 46 CM.

Contiene:

Paellera pulida 46 cm. +
quemador 400 mm. + patas
soporte cuadradas.

Contains:

Polished steel paella pan 46 cm.
+ gas burner 400 mm. + squared
support legs.



REF. 6145

ECO SET PAELLERA 6145

ECO SET PAELLERA 46 CM.
ECO SET PAELLA PAN 46 CM.

Contiene:

Paellera pulida 46 cm. +
quemador 400 mm. + patas
soporte reforzadas.

Contains:

Polished steel paella pan 46
cm. + gas burner 400 mm. +
reinforced support legs.



REF. 6150

ECO SET PAELLERA 6150

ECO SET PAELLERA 50 CM.
ECO SET PAELLA PAN 50 CM.

Contiene:

Paellera pulida 50 cm. + quemador 400 mm. + patas soporte con ruedas.

Contains:

Polished steel paella pan 50 m. + gas burner 400 mm. + support legs with wheels



REF. 6155

ECO SET SOPORTE CON RUEDAS 6155

ECO SET SOPORTE CON RUEDAS
ECO SET SUPPORT WITH WHEELS

Contiene:

Quemador 400 mm. + patas soporte con ruedas

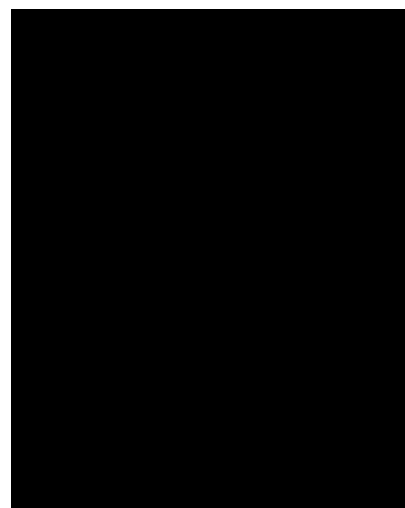
Contains:

Gas burner 400 mm. + support legs with wheels

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
6130	4
6140	3
6145	1
6150	1
6155	1



**KNOW OUR
PRODUCTS
THAT WE
CREATE FROM
EXPERIENCE**



6.
BBQ



BARBACOA

BARBECUE

REF. 68

Los complementos mostrados en las fotos (paellera, quemador y las parrillas se venden por separado). **Incluye soporte parrilla**

The complements show in the photos (paella pan, gas burner and grills are sold separately). **It includes the support grill.**



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
50	1
60	1

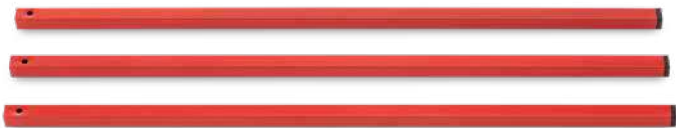


PASSIONATE
cookery

7. ACCESORIOS
Accesories



REF. 1800



REF. 3100



REF. 3103



REF. 3101

TRÍPODE REGULABLE / PATAS SOPORTE

AJUSTABLE STAND/REINFORCED STAND

Patas soporte reforzadas, perfectas para quemadores de 400 a 700mm.

Reinforced support legs, perfect for gas burners between 400 and 700 mm.

Patas soporte cuadradas y redondas. Ideales para soportar quemadores de hasta 400 mm.

Round and squared support legs. Perfect for holding gas burners up to 400 mm.

 CMS	 UNITS	 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES	CMS	UNIDADES
1800	4	3100	20
3103	5	3101	10



Todos los productos tienen
2 años de garantía

REF. 5900



REF. 3102



REF. 1801



PATAS Y TRÍPODE MINI

REINFORCED STAND

PARAVIENTOS

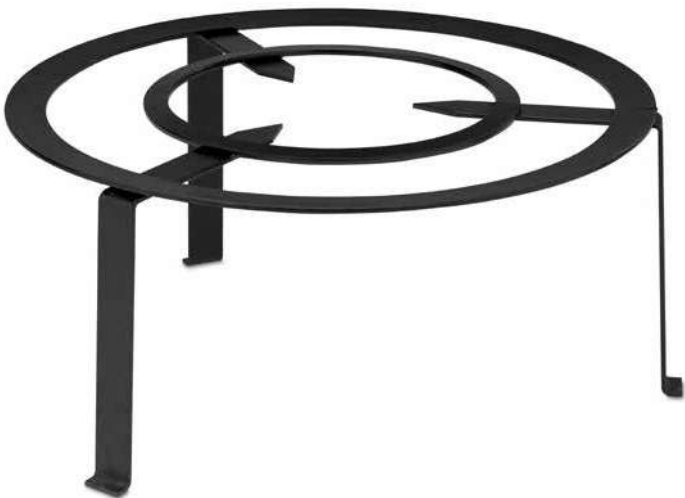
WINDSHIELD

REF.	UNITS
REF.	UNIDADES
1801	5
3102	1

REF.	UNITS	PAELLA PAN	MODULES
REF.	UNIDADES	PAELLERA	PIEZAS
5900	1	<70	3
5901	1	80-100	4
5902	1	115-130	6



Todos los productos tienen
2 años de garantía



TRÉBEDES DE FORJA

REF. 28

WROUGHT IRON STAND

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
30	5
35	5
40	5
45	5

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
50	5
70	1
90	1
100	1



REGULADOR GAS
GOMA GAS ESPAÑA

GAS REGULATOR
GAS RUBBER SPAIN

REF.	MBAR.	UNITS
REF.	MBAR.	UNIDADES
4500	28	1
4501	50	1
4400	-	1



REF. 4400



REF. 4500



REF. 4501

REGULADOR GAS,
GOMA GAS FRANCIA

GAS REGULATOR,
GAS RUBBER SPAIN

REF.	UNITS
REF.	UNIDADES
3501	1
3502	10
4600	12



REF. 3502



REF. 4600



REF. 3501

REGULADOR GAS,
GOMA GAS ALEMANIA

GAS REGULATOR,
GAS RUBBER GERMANY

REF.	UNITS
REF.	UNIDADES
3504	1
3505	1



REF. 3505



REF. 3504



Todos los productos tienen
2 años de garantía

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
20	1
24	1
28	1
32	1
36	1
40	1
45	1
50	1
55	1
60	1
70	1
80	1

TAPAS

SMOOTHS

REF. 21



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
19 x 30	5
22 X 34	5
31 X 35	5
25 X 38	5
28 X 42	5
31 X 45	5

BANDEJAS

OVEN TRAY

REF. 36



 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
9,5 X 30	6
11,5 X 50	6
11,5 X 60	6
11,5 x 70	6

ESPUMADERA

SKIMMER

REF. 23



Todos los productos tienen
2 años de garantía

FLANERAS

CREME CARAMEL MODULDS

REF. 25



∅ CMS

UNITS

CMS

UNIDADES

7

1

8

1

9

1

∅ CMS

UNITS

CMS

UNIDADES

20 X 25

5

25 X 30

5

30 X 35

5

35 X 40

5

40 X 45

5

45 x 50

5

PARRILLA DOBLE ZINCADA

ZINC PLATED DOUBLE ROASTING GRILL

REF. 24



∅ CMS

UNITS

CMS

UNIDADES

9 Huecos
26 x 26

5

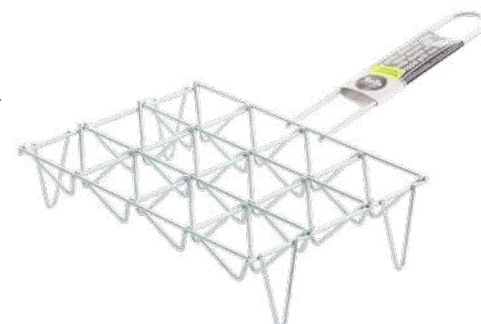
12 Huecos
26 x 34,5

5

PARRILLA PARA VERDURAS

VEGETABLE GRILL

REF. 24



Todos los productos tienen
2 años de garantía

FRUIT DE MER

REF. 2801

FRUIT DE MER

 CMS	 UNITS	 PORTIONS
CMS	UNIDADES	PORCIONES
40	6	10



SOPORTE FRUIT DE MER

REF. 3301

SUPORT FRUIT DE MER
REF. 3301 (Soporte)

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
20 x 20 x 24	1

CUCHARA DE MADERA

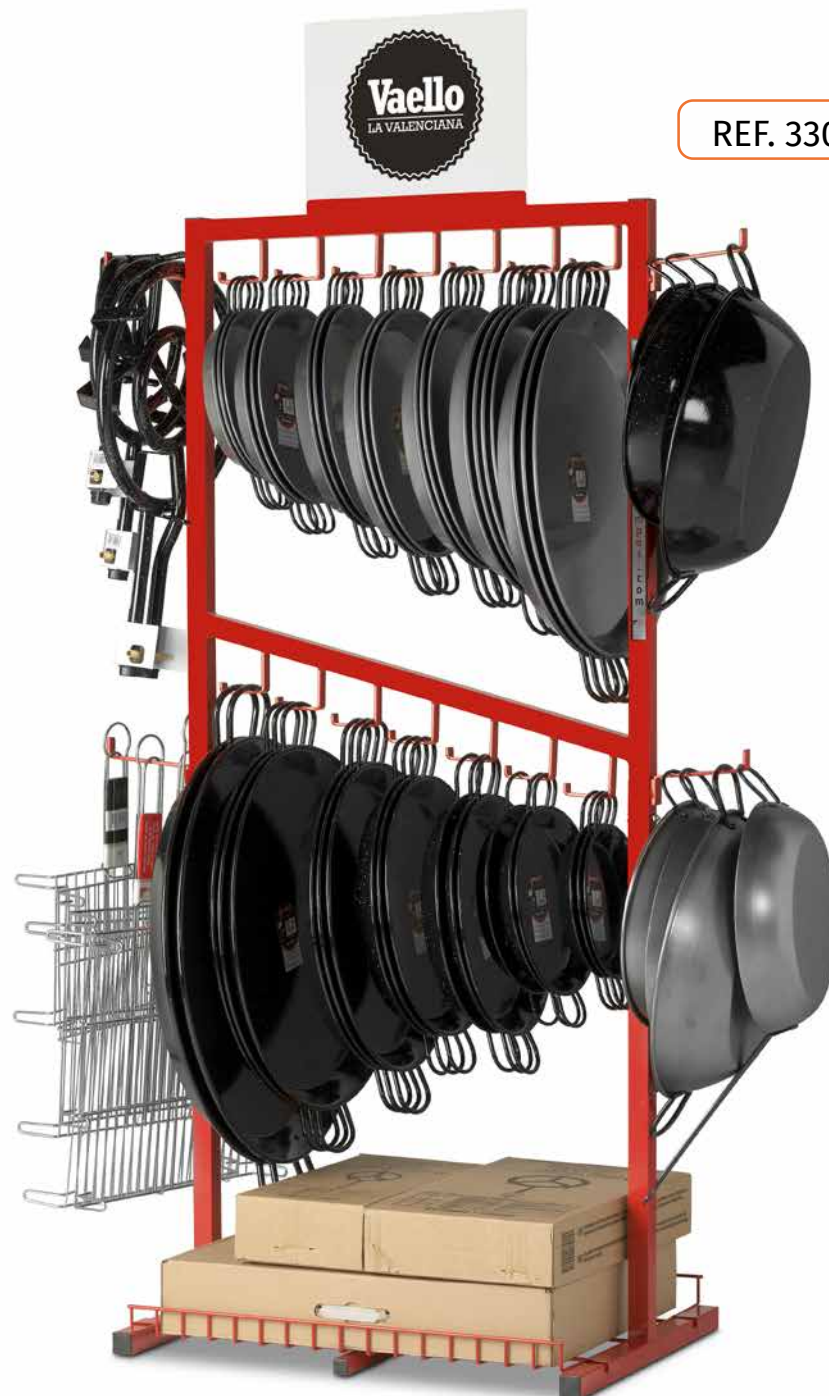
REF. 49

WOODEN SPOON

 CMS	 UNITS
CMS	UNIDADES
22	1



Todos los productos tienen
2 años de garantía



REF. 3300

EXPOSITOR DE PRODUCTOS

PRODUCT EXPOSITOR

REF.	 UNITS
REF.	UNIDADES
3300	1

Nuestro expositor permite mostrar de forma práctica y cómoda para los clientes, una amplia gama de productos.

Our exhibitor allows a wide range of products to be displayed in a practical and comfortable way for clients.



Todos los productos tienen
2 años de garantía

CONOCE EL SIGNIFICADO DE LOS ICONOS

KNOW THE MEANING OF THE ICONS

	Apto para fuegos de llama Suitable for flame fires
	Apto para fuegos eléctricos Suitable for electric plates
	Apto para vitrocerámica Suitable for glass-ceramic hobs
	Apto para inducción Suitable for induction plates
	Apto para horno Suitable for oven

Visite nuestra web: www.vaellocampos.com

CÓMO CUIDAR TUS ACCESORIOS DE COCINA

PAELLAS / SARTENES / CAZUELAS / PLANCHAS

Por norma general se recomienda que antes de usarlos por primera vez, lavemos los productos con lavavajillas líquido. No dejar nunca el recipiente vacío al fuego durante mucho tiempo porque este puede sobrecalentarse. Para cocinar se pueden usar artículos de madera o de plástico resistente para evitar rayar la superficie. Cuando se vaya a limpiar, no use estropajos o productos abrasivos que puedan rayar la superficie. A la hora de guardarlas, mejor no colocar una sobre otra. Recuerde que cada producto es apto para un fuego diferente. Compruébelo antes de usarlo.

CARING FOR YOUR KITCHEN PANS

PAELLA PANS / FRYING PANS / SAUCE PANS / GRILL PANS

As a general rule, it is recommended that before using them for the first time, we wash the products with a liquid dishwasher. Never leave the empty container on the fire for a long time because it can overheat. Wood or durable plastic items can be used for cooking to avoid scratching the surface. When cleaning, do not use scouring pads or abrasive products that can scratch the surface. When storing them, it is better not to place one on top of the other. Remember that each product is suitable for a different fire. Please check it before you use it.

Visite nuestra web: www.vaellocampos.com

