Grelhaco®
Inovação e Qualidade

Grelhadores e Fogões
Grills and Stoves
Asadores y Cocinas
Grils et Fourneaux



ÍNDICE

Fogões a Gás 5
Gas Stoves
Cocinas a Gas
Fourneaux à Gaz

Grelhadores de Pedra Vulcânica 22
Lava Stone Gas Grills
Barbacoas a Gas de Piedra Volcánica
Grills à Gaz en Pierre de Lave

Grelhadores a Gás de Alto Rendimento 28
High Yield Gas Grills
Barbacoas a Gas de Alta Potencia
Grills à Gaz a Haut Rendement

Grelhadores a Gás com Deflectores 35
Gas Grills with Deflectors
Barbacoas a Gas con Deflectores
Grills à Gaz avec Déflecteurs

Grelhadores a Gás para Rodízio 41
Gas Grills for Rodizio
Barbacoas a Gas para Rodízio
Grills à Gaz pour Rodízio

Grelhadores a Gás Rotativos Multiusos 47
Multipurpose Rotative Gas Grills
Barbacoas a Gas Rotativos Multiusos
Grills à Gaz Rotatifs Multi-fonctions

Grelhadores a Carvão Vegetal Estáticos 53
Static Charcoal Grills
Barbacoas a Carbón Vegetal Estáticas
Grills à Charbon de Bois Estatiques

Grelhadores a Carvão Vegetal Rotativos 56
Rotative Charcoal Grills
Barbacoas a Carbón Vegetal Rotativas
Grills à Charbon de Bois Rotatifs

Grelhadores a Carvão Vegetal para Rodízio 63
Charcoal Grills for Rodizio
Barbacoas a Carbón Vegetal para Rodízio
Grills au Charbon de Bois pour Rodízio

Fogões a Gás
Gas Stoves
Cocinas a Gas
Fourneaux à Gaz

Line Línea Ligne Linha 600 · 800 · 900



Line Línea Ligne Linha 600

Mod. Monolume



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fogões rápidos, robustos e práticos

Elevada durabilidade

Características principais
Dimensões: 600x600x500 mm
Concebidos para cozinhar de forma rápida e em recipientes de grande dimensão
Queimador com 255 mm de diâmetro e 12,5 kW de potência
Rápidos a atingir o ponto de ebulição
Estrutura em aço inoxidável
Equipados com chama-piloto
Tabuleiro aparador incluído
De fácil limpeza

Equipamentos com certificação CE

TECHNICAL FEATURES

Robust, fast and practical stoves

High durability

Main features
Dimensions: 600x600x500 mm
Designed for fast cooking, and in large containers
Burner with 255 mm of diameter and 12,5 kW of power
Fast at reaching the boiling point
Stainless steel structure
Equipped with pilot flame
Catch pan included
Easy to clean

CE marking

CARACTERISTICAS TECNICAS

Cocinas rápidas, compactas y funcionales

Larga vida útil

Principales características
Dimensiones: 600x600x500 mm
Han sido diseñadas para cocinar de forma rápida y para recipientes de gran tamaño
Quemador con 255 mm de diámetro y 12,5 kW de potencia
Alcanzan rápidamente el punto de ebullición
Estructura de acero inoxidable
Quemadores con llama piloto
Con bandeja recoge grasas
Fácil de limpiar

Equipamiento con certificado CE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fourneaux rapides, robustes et pratiques

Haute durabilité

Principales caractéristiques
Dimensions: 600x600x500 mm
Conçues pour cuisiner de façon rapide et dans des récipients de grande dimension
Brûleurs de 255 mm de diamètre et 12,5 kW de puissance
Point d'ébullition atteint rapidement
Structure en acier inoxydable
Equipé de flamme pilote
Plaque à four profonde inclue
Facile à nettoyer

Equipements certifiés CE

Modelo Model
Modelo Modèle

Monolume 600

Queimadores Burners
Quemadores Brûleurs

1



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modelo Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs		Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)	(kW)	G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)	
009 601 100	Monolume 600	600	600	500	255	12,5	0,960	1,300	12,5

Fornos Ovens Hornos Fours

Nº de Fornos Nr. of Ovens Nº de Hornos Nº de Fours	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(kW)
0	-	-	-	-

Line Línea Ligne Linha 800

Mod. Minho



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fogões robustos, rápidos e práticos
Construídos em aço inoxidável
Pés em aço inoxidável, com regulação de altura
4 queimadores de dupla queima, com segurança individual
Grelhas da mesa de trabalho em ferro fundido

Limpeza fácil
Queimadores amovíveis para uma rápida e perfeita limpeza da mesa de trabalho

Fornos robustos e eficazes
Compatíveis com os tabuleiros GN 2/1
Interior dos fornos em aço inoxidável, revestido com isolamento mineral
Rápidos a atingir a temperatura máxima de serviço
Equipados com grelha e tabuleiro em aço inoxidável
Porta de forno de elevada robustez

Equipamentos com certificação CE

TECHNICAL FEATURES

Robust, fast and practical stoves
Manufactured in stainless steel
Stainless steel feet, adjustable in height
4 burners equipped with a double-burning feature, and individual safety
Cast iron grills on the work area

Easy to clean
Removable burners for quick, efficient cleaning of the entire work area

Robust, efficient ovens
Compatible with GN 2/1 trays
Ovens with stainless steel inner chamber, coated with mineral insulation
Fast in reaching the maximum service temperature
Equipped with stainless steel grill and tray
Highly robust oven door

CE marking

CARACTERISTICAS TECNICAS

Cocinas compactas, rápidas y muy prácticas
Fabricadas en acero inoxidable
Patas de acero inoxidable, regulables en altura
4 quemadores de dos llamas con dispositivo de seguridad individual
Parrillas de la encimera de hierro fundido

Fácil de limpiar
Quemadores desmontables que ayudan a una rápida y eficaz limpieza de la encimera

Hornos compactos y funcionales
Compatibles con las bandejas GN 2/1
Interior de los hornos de acero inoxidable con aislamiento de lana mineral
Alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento
Están equipados con parrilla y bandeja de acero inoxidable
Puerta del horno muy resistente

Equipamiento con certificado CE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fourneaux robustes, rapides et pratiques
Construites en acier inoxydable
Pieds en acier inoxydable à hauteur réglable
4 brûleurs doubles, avec protection individuelle
Grilles de plaque de cuisson en fonte

Nettoyage facile
Brûleurs amovibles pour un nettoyage rapide et parfait de la plaque de cuisson

Fours robustes e efficaces
Compatibles avec les plaques à four GN 2/1
Intérieur des fours en acier inoxydable, revêtu d'un isolant minéral
Atteignent rapidement la température maximale de service
Equipés d'une grille et d'une plaque à four en acier inoxydable
Porte de four très robuste

Equipements certifiés CE

Line Línea Ligne Linha 800

Modelo Model Modelo Modèle	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Fornos Ovens Hornos Fours	
Minho	**4**	**1**	



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modelo Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs		Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)	(kW)	G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)	
010 800 410	**Minho**	800	800	850	120 100 80 100	7,5 5,8 4,7 5,8	2,355	3,207	30,3

Fornos Ovens Hornos Fours

Nº de Fornos Nr. of Ovens Nº de Hornos Nº de Fours	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(kW)
1	545	620	275	6,5

Line Línea Ligne Linha 800

Modelo Model Modelo Modèle	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Fornos Ovens Hornos Fours	
Minho II	**4**	**0**	



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modelo Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs		Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)	(kW)	G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)	
010 802 400	**Minho II**	800	800	850	120 100 80 100	7,5 5,8 4,7 5,8	1,850	2,519	23,8

Fornos Ovens Hornos Fours

Nº de Fornos Nr. of Ovens Nº de Hornos Nº de Fours	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(kW)
0	-	-	-	-

Modelo Model Modelo Modèle	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Fornos Ovens Hornos Fours	
Minho III	**4**	**0**	



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modelo Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs		Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)	(kW)	G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)	
010 802 401	**Minho III**	800	800	295	120 100 80 100	7,5 5,8 4,7 5,8	1,850	2,519	23,8

Fornos Ovens Hornos Fours

Nº de Fornos Nr. of Ovens Nº de Hornos Nº de Fours	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(kW)
0	-	-	-	-

Fogões Stoves Cocinas Fourneaux							Fornos Ovens Hornos Fours					Totais
Código Code Codigo Code	Modelo Model Modelo Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs		Nº de Fornos Nr. of Ovens Nº de Hornos Nº de Fours	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			(kW)	Potência (kW) Power Potencia Puissance
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)	(kW)		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur		
010 802 410	**Minho**	800	800	850	120 100 80 100	7,5 5,8 4,7 5,8	1	545	620	275	6,5	30,3
010 802 400	**Minho II**	800	800	850	120 100 80 100	7,5 5,8 4,7 5,8	0	-	-	-	- -	23,8
010 802 401	**Minho III**	800	800	295	120 100 80 100	7,5 5,8 4,7 5,8	0	-	-	-	-	23,8

Line Línea Ligne Linha 900

Mod. Douro



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fogões robustos, rápidos e práticos
Construídos em aço inoxidável
Pés em aço inoxidável, com regulação de altura
4 queimadores de dupla queima, com segurança individual
Grelhas da mesa de trabalho em ferro fundido

Limpeza fácil
Queimadores amovíveis para uma rápida e perfeita limpeza da mesa de trabalho

Fornos robustos e eficazes
Compatíveis com os tabuleiros GN 2/1
Interior dos fornos em aço inoxidável, revestido com isolamento mineral
Rápidos a atingir a temperatura máxima de serviço
Equipados com grelha e tabuleiro em aço inoxidável
Porta de forno de elevada robustez

Equipamentos com certificação CE

TECHNICAL FEATURES

Robust, fast and practical stoves
Manufactured in stainless steel
Stainless steel feet, adjustable in height
4 burners equipped with a double-burning feature, and individual safety
Cast iron grills on the work area

Easy to clean
Removable burners for quick, efficient cleaning of the entire work area

Robust, efficient ovens
Compatible witn GN 2/1 trays
Ovens with stainless steel inner chamber, coated with mineral insulation
Fast in reaching the maximum service temperature
Equipped with stainless steel grill and tray
Highly robust oven door

CE marking

CARACTERISTICAS TECNICAS

Cocinas compactas, rápidas y muy prácticas
Fabricadas en acero inoxidable
Patas de acero inoxidable, regulables en altura
4 quemadores de dos llamas con dispositivo de seguridad individual
Parrillas de la encimera de hierro fundido

Fácil de limpiar
Quemadores desmontables que ayudan a una rápida y eficaz limpieza de la encimera

Hornos compactos y funcionales
Son compatibles con las bandejas GN 2/1
Interior de los hornos de acero inoxidable con aislamiento de lana mineral
Alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento
Están equipados con parrilla y bandeja de acero inoxidable
Puerta del horno muy resistente

Equipamiento con certificado CE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fourneaux robustes, rapides et pratiques
Construites en acier inoxydable
Pieds en acier inoxydable à hauteur réglable
4 brûleurs doubles , avec protection individuelle
Grilles de plaque de cuisson en fonte

Nettoyage facile
Brûleurs amovibles pour un nettoyage rapide et parfait de la plaque de cuisson

Fours robustes e efficaces
Sont compatibles avec les plaques à four GN 2/1
Intérieur des fours en acier inoxydable, revêtu d'un isolant minéral
Atteignent rapidement la température maximale de service
Equipés d'une grille et d'une plaque à four en acier inoxydable
Porte de four très robuste

Equipements certifiés CE

Line Línea Ligne Linha 900

Modelo Model Modelo Modèle	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Fornos Ovens Hornos Fours
Douro	**4**	**1**



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modelo Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs		Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)	(kW)	G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)	
010 902 410	**Douro**	900	900	850	120 100 80 100	8,0 5,8 4,7 5,8	2,393	3,260	30,8

Fornos Ovens Hornos Fours

Nº de Fornos Nr. of Ovens Nº de Hornos Nº de Fours	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(kW)
1	545	720	275	6,5

Modelo Model Modelo Modèle	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Fornos Ovens Hornos Fours	
Douro II	**4**	**0**	



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modelo Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs		Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)	(kW)	G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)	
010 902 400	**Douro II**	900	900	850	120 100 80 100	8,0 5,8 4,7 5,8	1,888	2,572	24,3

Fornos Ovens Hornos Fours

Nº de Fornos Nr. of Ovens Nº de Hornos Nº de Fours	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(kW)
0	-	-	-	-

Modelo Model Modelo Modèle	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Fornos Ovens Hornos Fours	
Douro III	**4**	**0**	



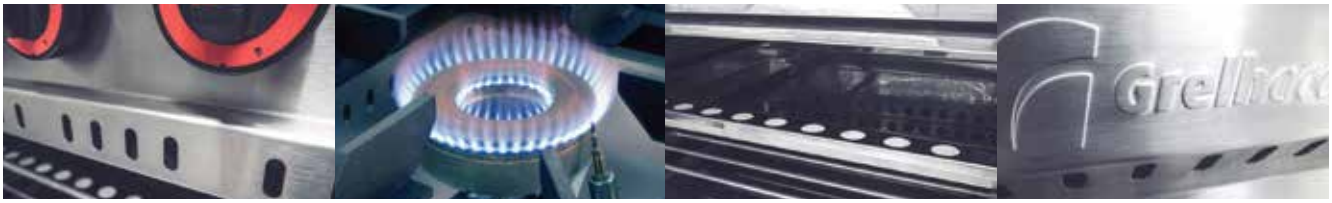
Código Code Codigo Code	Modelo Model Modelo Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs		Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)	(kW)	G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)	
010 902 401	**Douro III**	900	900	295	120 100 80 100	8,0 5,8 4,7 5,8	1,888	2,572	24,3

Fornos Ovens Hornos Fours

Nº de Fornos Nr. of Ovens Nº de Hornos Nº de Fours	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(kW)
0	-	-	-	-

Line Línea Ligne Linha 900

Mod. Tejo



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fogões robustos, rápidos e práticos
Construídos em aço inoxidável
Pés em aço inoxidável, com regulação de altura
6 queimadores de dupla queima, com segurança individual
Grelhas da mesa de trabalho em ferro fundido

Limpeza fácil
Queimadores amovíveis para uma rápida e perfeita limpeza da mesa de trabalho

Fornos robustos e eficazes
Interior dos fornos em aço inoxidável, revestido com isolamento mineral
Rápidos a atingir a temperatura máxima de serviço
Equipados com grelha e tabuleiro em aço inoxidável
Porta de forno de elevada robustez

Equipamentos com certificação CE

TECHNICAL FEATURES

Robust, fast and practical stoves
Manufactured in stainless steel
Stainless steel feet, adjustable in height
6 burners equipped with a double-burning feature, and individual safety
Cast iron grills on the work area

Easy to clean
Removable burners for quick, efficient cleaning of the entire work area

Robust, efficient ovens
Ovens with stainless steel inner chamber, coated with mineral insulation
Fast in reaching the maximum service temperature
Equipped with stainless steel grill and tray
Highly robust oven door

CE marking

CARACTERISTICAS TECNICAS

Cocinas compactas, rápidas y muy prácticas
Fabricadas en acero inoxidable
Patas de acero inoxidable, regulables en altura
6 quemadores de dos llamas con dispositivo de seguridad individual
Parrillas de la encimera de hierro fundido

Fácil de limpiar
Quemadores desmontables que ayudan a una rápida y eficaz limpieza de la encimera

Hornos compactos y funcionales
Interior de los hornos de acero inoxidable con aislamiento de lana mineral
Alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento
Están equipados con parrilla y bandeja de acero inoxidable
Puerta del horno muy resistente

Equipamiento con certificado CE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fourneaux robustes, rapides et pratiques
Construites en acier inoxydable
Pieds en acier inoxydable à hauteur réglable
6 brûleurs doubles , avec protection individuelle
Grilles de plaque de cuisson en fonte

Nettoyage facile
Brûleurs amovibles pour un nettoyage rapide et parfait de la plaque de cuisson

Fours robustes e efficaces
Intérieur des fours en acier inoxydable, revêtu d'un isolant minéral
Atteignent rapidement la température maximale de service
Equipés d'une grille et d'une plaque à four en acier inoxydable
Porte de four très robuste

Equipements certifiés CE

Line Línea Ligne Linha 900

Modelo Model Modelo Modèle	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Fornos Ovens Hornos Fours
Tejo	**6**	**2**



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modelo Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs						Totais		
											Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)			(kW)			G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)	
010 903 620	**Tejo**	1350	900	850	120	80	120	7,5	4,7	7,5	3,806	5,186	49,0
					100	80	100	5,8	4,7	5,8			
					Fornos Ovens Hornos Fours								
					Nº de Fornos Nr. of Ovens Nº de Hornos Nº de Fours	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(kW)				
					2	445	720	275	6,5	6,5			

Line Línea Ligne Linha 900

Modelo Model Modelo Modèle	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Fornos Ovens Hornos Fours	
Tejo II	**6**	**0**	



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modelo Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs						Totais		
											Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)			(kW)			G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)	
010 903 600	**Tejo II**	1350	900	850	120	80	120	7,5	4,7	7,5	2,796	3,810	36,0
					100	80	100	5,8	4,7	5,8			
					Fornos Ovens Hornos Fours								
					Nº de Fornos Nr. of Ovens Nº de Hornos Nº de Fours	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(kW)				
					0	-	-	-	-	-			

Modelo Model Modelo Modèle	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Fornos Ovens Hornos Fours	
Tejo III	**6**	**0**	



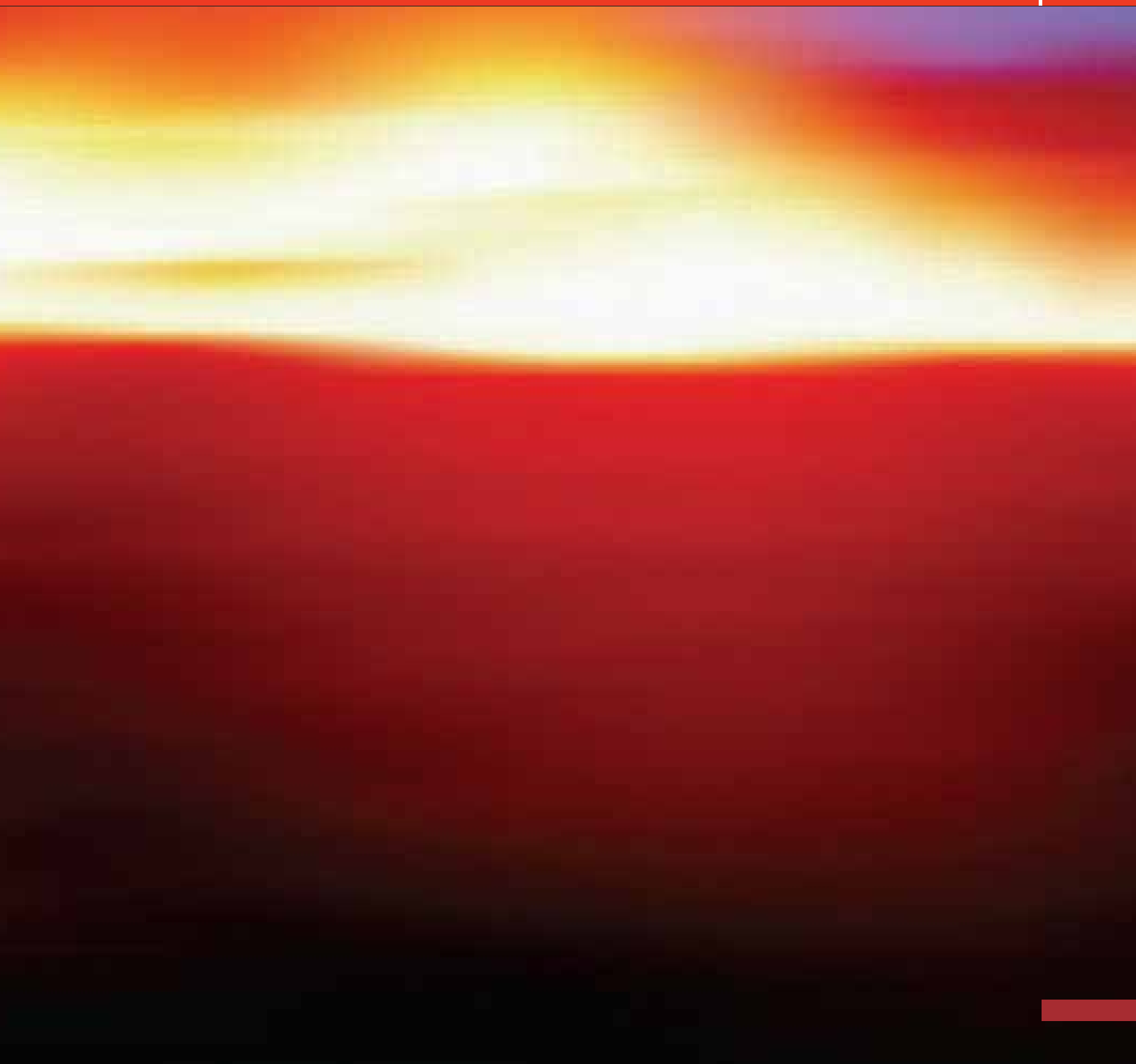
Código Code Codigo Code	Modelo Model Modelo Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs						Totais		
											Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)			(kW)			G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)	
					120	80	120	7,5	4,7	7,5			
					100	80	100	5,8	4,7	5,8			
010 903 601	**Tejo III**	1350	900	295	**Fornos Ovens Hornos Fours**						2,796	3,810	36,0
					Nº de Fornos Nr. of Ovens Nº de Hornos Nº de Fours	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(kW)				
					0	-	-	-	-	-			

Fogões Stoves Cocinas Fourneaux							Fornos Ovens Hornos Fours					Totais
Código Code Codigo Code	Modelo Model Modelo Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs		Nº de Fornos Nr. of Ovens Nº de Hornos Nº de Fours	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			(kW)	Potência (kW) Power Potencia Puissance
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)	(kW)		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur		
010 902 410	**Douro**	900	900	850	120 100 80 100	8,0 5,8 4,7 5,8	1	545	720	275	6,5	30,8
010 902 400	**Douro II**	900	900	850	120 100 80 100	8,0 5,8 4,7 5,8	0	-	-	-	-	24,3
010 902 401	**Douro III**	900	900	295	120 100 80 100	8,0 5,8 4,7 5,8	0	-	-	-	-	24,3
010 903 620	**Tejo**	1350	900	850	120 80 120 100 80 100	7,5 4,7 7,5 5,8 4,7 5,8	2	445	720	275	6,5 6,5	49,0
010 903 600	**Tejo II**	1350	900	850	120 80 120 100 80 100	7,5 4,7 7,5 5,8 4,7 5,8	0	-	-	-	- -	36,0
010 903 601	**Tejo III**	1350	900	295	120 80 120 100 80 100	7,5 4,7 7,5 5,8 4,7 5,8	0	-	-	-	- -	36,0

Grelhadores de Pedra Vulcânica
Lava Stone Gas Grills
Barbacoas a Gas de Piedra Volcánica
Grills à Gaz en Pierre de Lave

Line Línea Ligne Linha 700

Mod. GPV1G | GPV2G | GPV3G | GPV4G



Line Línea Ligne Linha 700

Mod. GPV



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Eficazes e versáteis
Construídos em aço inoxidável
Grelham qualquer tipo de carne e peixe
Funcionam com pedra lávica
A pedra lávica ou carvão vulcânico, sendo poroso, inodoro e não tóxico, constitui um excelente filtro de chama e um bom espalhador de calor

Equipamentos com certificação CE

TECHNICAL FEATURES

Effective and versatile
Made of stainless steel
Prepared to grill any type of meat and fish
Work with lava stone
Since the lava stone or volcanic charcoal is porous odorless and non-toxic, it is an excellent flame filter and good distributing heat

CE marking

CARACTERISTICAS TECNICAS

Funcionales y versátiles
Fabricadas en acero inoxidable
Asan a la parrilla todo tipo de carne o pescado
Funcionamiento con piedra lávica
La piedra lávica o carbón volcánico siendo un producto poroso, inoloro y no tóxico, constituy un excelente filtro de llama, un buen esparcidor del calor

Equipamiento con certificado CE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Efficaces et versatiles
Construits en acier inoxydable
Grillent tous types de viande et de poisson
Fonctionnent à la pierre de lave
De par sa nature poreuse, inodore et non toxique, la pierre volcanique ou charbon volcanique constitue un excellent filtre de flamme et un bon diffuseur de chaleur

Equipements certifiés CE

Modelo Model Modelo Modèle	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	
GPV1G	**1**	**1**	





Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (Kg/h)	G20/25 (m3/h)	
011 701 001	400	700	850	1	1	300x510	0,870	1,184	11,2
011 701 002	400	700	400	1	1	300x510	0,870	1,184	11,2

Line Línea Ligne Linha 700

Modelo Model Modelo Modèle	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs
GPV2G	**2**	**2**





Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (Kg/h)	G20/25 (m3/h)	
011 702 001	700	700	850	2	2	600x510	1,740	2,368	22,4
011 702 002	700	700	400	2	2	600x510	1,740	2,368	22,4

Modelo Model Modelo Modèle	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs
GPV3G	**3**	**3**





Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (Kg/h)	G20/25 (m3/h)	
011 703 001	1000	700	850	3	3	900x510	2,610	3,552	33,6
011 703 002	1000	700	400	3	3	900x510	2,610	3,552	33,6

Modelo Model Modelo Modèle	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	
GPV4G	**4**	**4**	





Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (Kg/h)	G20/25 (m3/h)	
011 704 001	1300	700	850	4	4	1200x510	3,480	4,737	44,8
011 704 002	1300	700	400	4	4	1200x510	3,480	4,737	44,8

Grelhadores a Gás de Alto Rendimento
High Yield Gas Grills
Barbacoas a Gas de Alta Potencia
Grills à Gaz a Haut Rendement

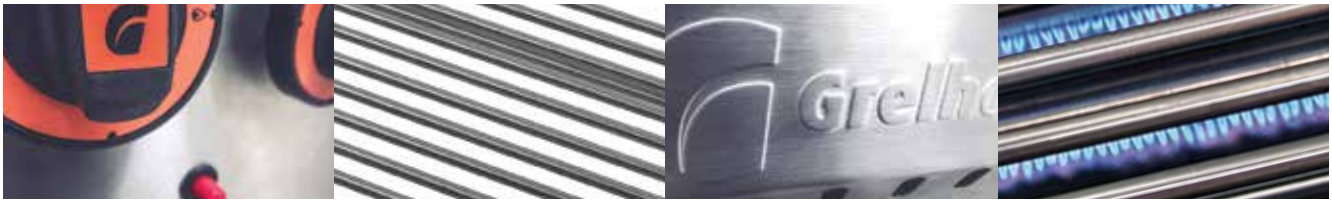
Line Línea Ligne Linha 800

Mod. GGSD1C | GGSD2C | GGSD3C | GGSD4C | GGSD5C



Line Línea Ligne Linha 800

Mod. GGSD



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Grelhador rápido, versátil e eficaz
Grelham rapidamente qualquer tipo de carne e peixe em simultâneo
Excelente apresentação do alimento confecionado
Dispensam a presença constante do operador

Económico e saudável
Sem fumos nocivos à saúde.
Calor uniforme em todo o espaço útil da grelha
Prontos a grelhar logo após o acendimento
Consomem apenas água, para além do gás

Grelhadores patenteados pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial
Patente de Invenção Nº 101735

Equipamentos com certificação CE

TECHNICAL FEATURES

Fast, versatile and effective
Prepared to grill any type of meat and fish simultaneously
Cooked food with excellent presentation
Does not require the permanent presence of the operator

Cost-effective and healthy
No health threatening harmful fumes
Uniform heat throughout the entire useful area of the grate
Ready to grill right after igniting
Only uses water and gas

Patented grills by the National Institute of Industrial Property
Invention Patent Nr. 101735

CE marking

CARACTERISTICAS TECNICAS

Rápidas, versátiles y funcionales
Asan rápidamente y al mismo tiempo cualquier tipo de carne o pescado
Excelente presentación de los alimentos preparados
Se exime la presencia permanente del operador

Económicas y saludable
Sin humos nocivos para la salud
Distribución uniforme del calor en la parrilla
Una vez encendida está lista para ser utilizada
Además de gas, sólo consumen agua

Barbacoas patentadas por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial
Patente de invención Nº 101735

Equipamiento con certificado CE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Rapides, versatiles et efficaces
Grillent rapidement tous types de viande et de poisson simultanément
Excellente présentation de l'aliment confectionné
La présence constante de l'opérateur n'est pas nécessaire

Economiques et sain
Sans fumées nocives à la santé
Chaleur uniforme dans tout l'espace de cuisson de la grille
Prêts à griller tout de suite après l'allumage
Ne consomment que de l'eau, outre le gaz

Grills brevetés par l'Institut National de la Propriété Industrielle
Brevet d'Invention Nº 101735

Equipements certifiés CE

Line Línea Ligne Linha 800

Modelo Model Modelo Modèle	Câmaras Chambers Cámaras Chambres	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs
GGSD1C	**1**	**1**	**2**



Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (Kg/h)	G20/25 (m3/h)	
012 801 000	400	800	850	1	2	300x530	1,142	1,554	14,7

Line Línea Ligne Linha 800

Modelo Model Modelo Modèle	Câmaras Chambers Cámaras Chambres	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs
GGSD2C	**2**	**2**	**4**



Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (Kg/h)	G20/25 (m3/h)	
012 802 000	700	800	850	2	4	600x530	2,284	3,108	29,4

Line Línea Ligne Linha 800

Modelo Model Modelo Modèle	Câmaras Chambers Cámaras Chambres	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	
GGSD3C	**3**	**3**	**6**	



Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (Kg/h)	G20/25 (m3/h)	
012 803 000	1000	800	850	3	6	900x530	3,426	4,662	44,1

Line Línea Ligne Linha 800

Modelo Model Modelo Modèle	Câmaras Chambers Cámaras Chambres	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	
GGSD4C	**4**	**4**	**8**	



Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (Kg/h)	G20/25 (m3/h)	
012 804 000	1300	800	850	4	8	1200x530	4,568	6,216	58,8

Line Línea Ligne Linha 800

Modelo Model Modelo Modèle	Câmaras Chambers Cámaras Chambres	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs
GGSD5C	**5**	**5**	**10**

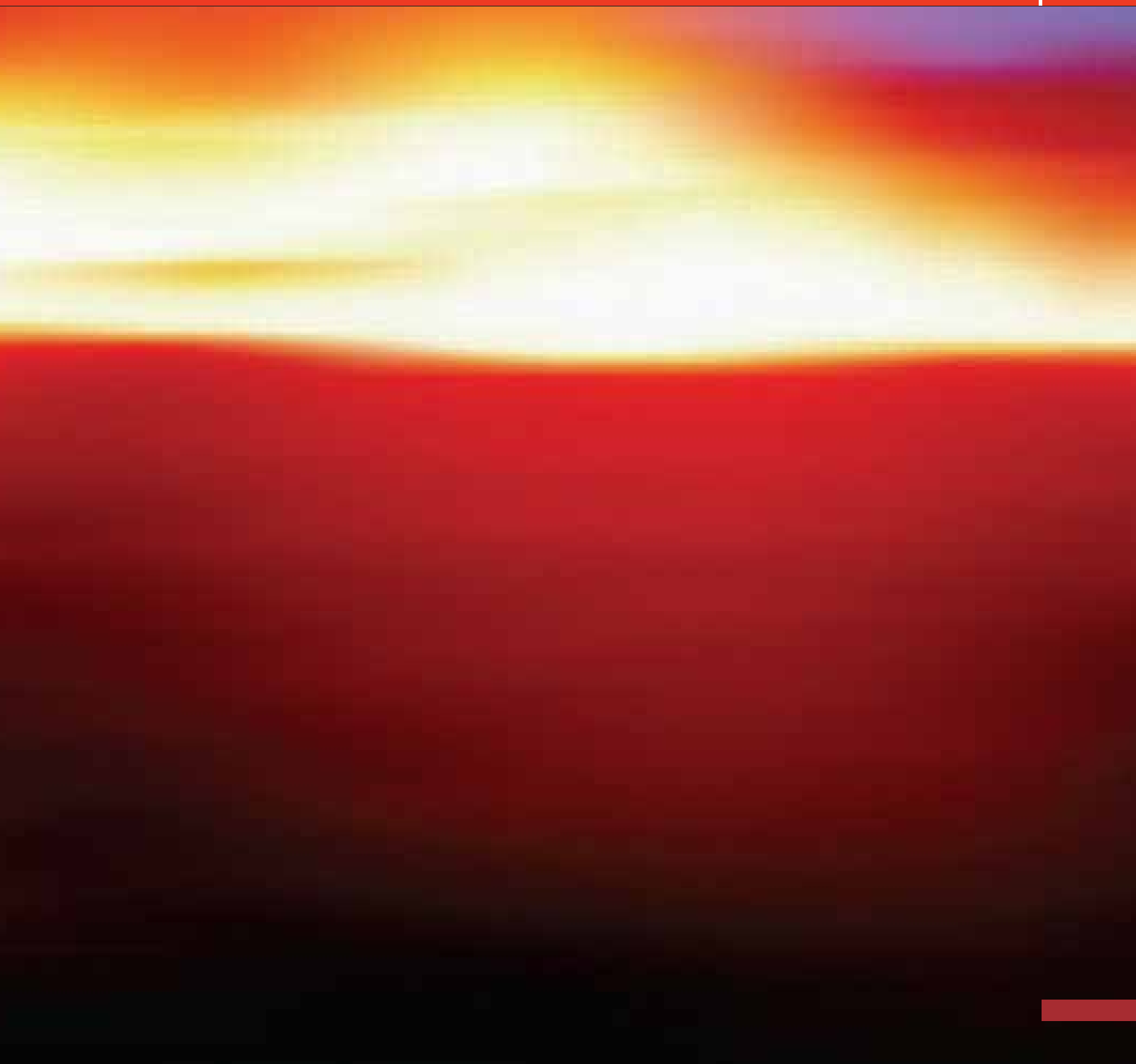


Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (Kg/h)	G20/25 (m3/h)	
012 805 000	1600	800	850	5	10	1500x530	5,710	7,770	73,5

Grelhadores a Gás com Deflectores
Gas Grills with Deflectors
Barbacoas a Gas con Deflectores
Grills à Gaz avec Déflecteurs

Line Línea Ligne Linha 700

Mod. GVD1G | GVD2G | GVD3G | GVD4G



Line Línea Ligne Linha 700

Mod. GVD



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Eficazes e versáteis
Construídos em aço inoxidável
Grelham qualquer tipo de carne e peixe
Funcionam com água no aparador

Equipamentos com certificação CE

TECHNICAL FEATURES

Effective and versatile
Made of stainless steel
Prepared to grill any type of meat and fish
Work with water on the catch pan

CE marking

CARACTERISTICAS TECNICAS

Funcionales y versátiles
Fabricadas en acero inoxidable
Asan a la parrilla todo tipo de carne o pescado
Recogedor con depósito de agua

Equipamiento con certificado CE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Efficaces et versatiles
Construits en acier inoxydable
Grillent tous types de viande et de poisson
Fonctionnent avec de l'eau dans le réservoir

Equipements certifiés CE

Line Línea Ligne Linha 700

Modelo Model Modelo Modèle	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	
GVD1G	**1**	**1**	





Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (Kg/h)	G20/25 (m3/h)	
013 701 001	400	700	850	1	1	300x510	0,870	1,184	11,2
013 701 002	400	700	400	1	1	300x510	0,870	1,184	11,2

Line Línea Ligne Linha 700

Modelo Model Modelo Modèle	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs
GVD2G	**2**	**2**





Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (Kg/h)	G20/25 (m3/h)	
013 702 001	700	700	850	2	2	600x510	1,740	2,368	22,4
013 702 002	700	700	400	2	2	600x510	1,740	2,368	22,4

Modelo Model Modelo Modèle	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs
GVD3G	**3**	**3**





Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (Kg/h)	G20/25 (m3/h)	
013 703 001	1000	700	850	3	3	900x510	2,610	3,552	33,6
013 703 002	1000	700	400	3	3	900x510	2,610	3,552	33,6

Line Línea Ligne Linha 700

Modelo Model Modelo Modèle	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs
GVD4G	**4**	**4**

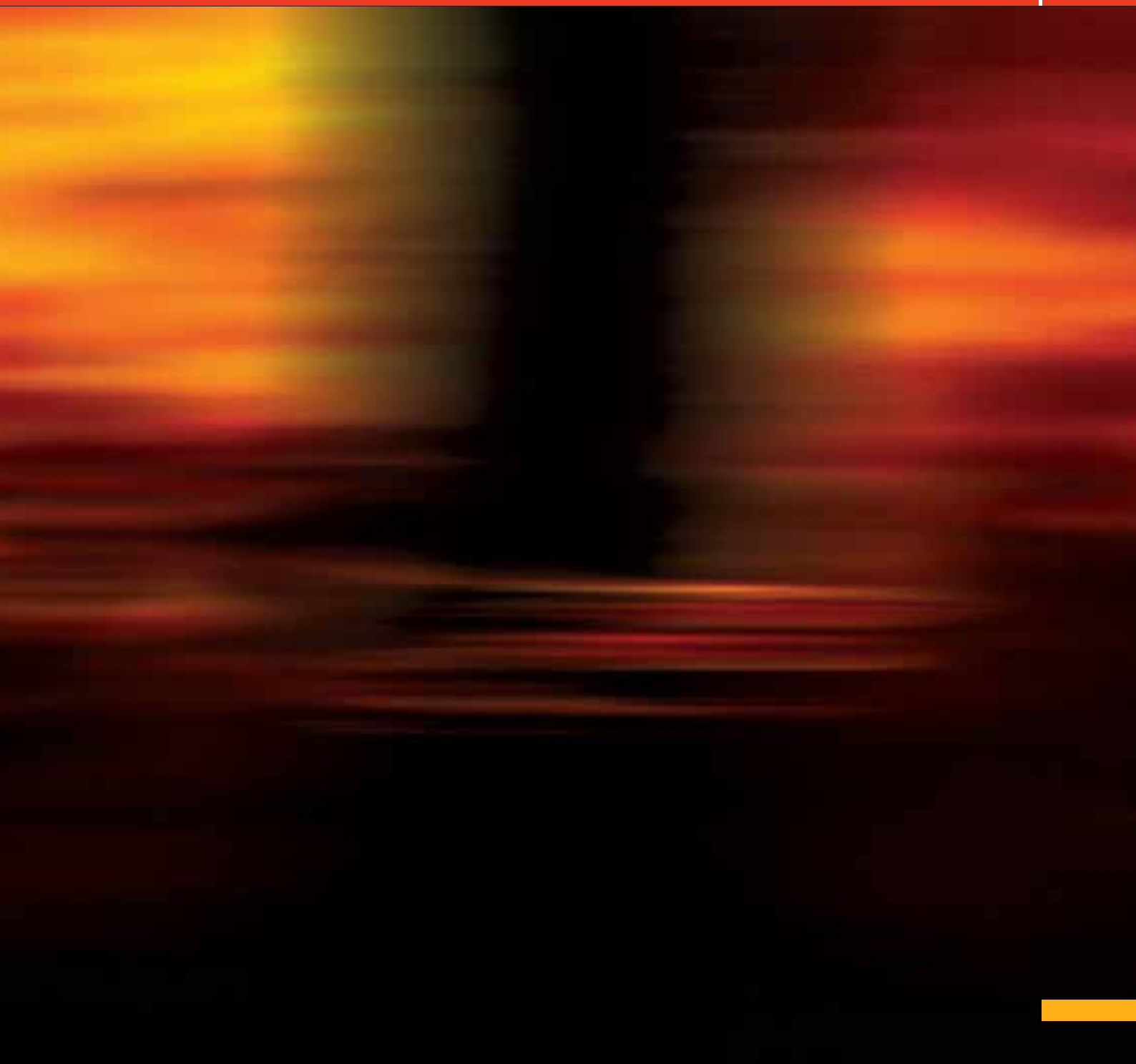




Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
							Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (Kg/h)	G20/25 (m3/h)	
013 704 001	1300	700	850	4	4	1200x510	3,480	4,737	44,8
013 704 002	1300	700	400	4	4	1200x510	3,480	4,737	44,8

Grelhadores a Gás para Rodízio
Gas Grills for Rodizio
Barbacoas a Gas para Rodízio
Grills à Gaz pour Rodízio

Line Línea Ligne Linha **740**



Line Línea Ligne Linha 740

Mod. RBG



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Vocacionados para um rodizio perfeito
Equipado com espetos para grelhar todos os tipos de carne
Modelos com vários níveis de espetos disponíveis

Inovadores e económicos
Sistema inovador que resulta na ausência de fumos e cheiros
Queimadores de calor radiante de baixo consumo

Robustos e silenciosos
Construídos em aço inoxidável
Entrada de água automática
Acendimento automático dos queimadores

Equipamentos com certificação CE

TECHNICAL FEATURES

Prepared for perfect rodizio
Equipped with skewers for grilling all types of meat
Models with several skewer levels available

Innovative and cost-effective
Innovative system that creates no fumes or odours
Low consumption radiant heat burners

Robust and silent
Manufactured in stainless steel
Automatic water supply
Automatic ignition of burners

CE marking

CARACTERISTICAS TECNICAS

Destinados a ofrecer un «rodízio» perfecto
Están equipados con espadas para asar todo tipo de carne
Modelos con varios tipos de espadas disponibles

Innovadores y económicos
Sistema innovador: cocina sin humos ni olores
Quemadores de calor radiante de bajo consumo

Compactos y silenciosos
Fabricados en acero inoxidable
Entrada de agua automática
Los quemadores están dotados de encendido automático

Equipamiento con certificado CE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Conçus pour un service parfait
Equipé de broches pour griller tous types de viande
Modèles disposant de différents niveaux de broche

Innovateurs et economiques
Système innovateur qui élimine la fumée et les odeurs
Brûleurs à chaleur rayonnante de basse consommation

Robustes et silencieux
Construits en acier inoxydable
Entrée d'eau automatique
Allumage automatique des brûleurs

Equipements certifiés CE

Line Línea Ligne Linha Dupla 740

Espetos Spits Espetones Broches	Espetos Spits Espetones Broches	Espetos Spits Espetones Broches	Espetos Spits Espetones Broches	Espetos Spits Espetones Broches	Espetos Spits Espetones Broches
13	**15**	**17**	**19**	**21**	**23**



Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Espetos Nr. of Spits Nº de Espetones Nº de Broches	Nº de Queimadores Nr. of Burners Nº de Quemadores Nº de Brûleurs	Potência Power Potencia Puissance				Consumo Consumption Consumo Consommation			
Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur			G31 (37 mbar)	G30/31 (30 mbar)	G20 (20 mbar)	G30/31 (50 mbar)	G31 (37 mbar)	G30/31 (30 mbar)	G20 (20 mbar)	G30/31 (50 mbar)
							kW	kW	kW	kW	Kg/h	Kg/h	m3/h	Kg/h
015 741 132	**015 741 131**	1100	740	1600	13	5	17,0	20,5	18,3	18,3	1,320	1,617	1,930	1,438
015 742 152	**015 742 151**	1250	740	1600	15	6	20,4	24,6	21,9	21,9	1,584	1,941	2,316	1,725
015 743 172	**015 743 171**	1400	740	1600	17	7	23,8	28,7	25,6	25,6	1,848	2,264	2,702	2,013
015 744 192	**015 744 191**	1550	740	1600	19	8	27,2	32,8	29,2	29,2	2,112	2,588	3,088	2,300
015 745 212	**015 745 211**	1700	740	1600	21	9	30,6	36,9	32,9	32,9	2,376	2,911	3,474	2,588
015 746 232	**015 746 231**	1850	740	1600	23	10	34,0	41,0	36,5	36,5	2,640	3,235	3,860	2,875

Line Línea Ligne Linha Tripla 740

Espetos Spits Espetones Broches	Espetos Spits Espetones Broches	Espetos Spits Espetones Broches	Espetos Spits Espetones Broches	Espetos Spits Espetones Broches	Espetos Spits Espetones Broches
20	**23**	**26**	**29**	**32**	**35**



Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Espetos Nr. of Spits Nº de Espetones Nº de Broches	Nº de Queimadores Nr. of Burners Nº de Quemadores Nº de Brûleurs	Potência Power Potencia Puissance				Consumo Consumption Consumo Consommation			
Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur			G31 (37 mbar)	G30/31 (30 mbar)	G20 (20 mbar)	G30/31 (50 mbar)	G31 (37 mbar)	G30/31 (30 mbar)	G20 (20 mbar)	G30/31 (50 mbar)
							kW	kW	kW	kW	Kg/h	Kg/h	m3/h	Kg/h
015 741 202	**015 741 201**	1100	740	1600	20	5	17,0	20,5	18,3	18,3	1,320	1,617	1,930	1,438
015 742 232	**015 742 231**	1250	740	1600	23	6	20,4	24,6	21,9	21,9	1,584	1,941	2,316	1,725
015 743 262	**015 743 261**	1400	740	1600	26	7	23,8	28,7	25,6	25,6	1,848	2,264	2,702	2,013
015 744 292	**015 744 291**	1550	740	1600	29	8	27,2	32,8	29,2	29,2	2,112	2,588	3,088	2,300
015 745 322	**015 745 321**	1700	740	1600	32	9	30,6	36,9	32,9	32,9	2,376	2,911	3,474	2,588
015 746 352	**015 746 351**	1850	740	1600	35	10	34,0	41,0	36,5	36,5	2,640	3,235	3,860	2,875

Spits Espadas Broches Espetos

Designação Designation Designación Désignation	**Aplicações** Applications Aplicaciones Applications	
ESPETO ROTATIVO FINO THIN ROTATIVE SPIT ESPADA ROTATIVA FINA BROCHE ROTATIF FINE	Salsicha; Coxa de frango; Coração; Maminha Sausage; Chicken leg; Heart; Rump steak Salsicha; Muslo de pollo; Corazon; Pechitos Saussisse; Cuisse de poulet; Coeur	
ESPETO ROTATIVO MÉDIO MEDIUM ROTATIVE SPIT ESPADA ROTATIVA MEDIA BROCHE ROTATIF MÉDIUM	Picanha; Calabresa; Costela Picanha; Calabrese sausage; Rib steak Picaña; Calabresa; Costilla Onglet de boeuf; Calabraise; Côtelette	
ESPETO ROTATIVO LARGO LARGE ROTATIVE SPIT ESPADA ROTATIVA ANCHA BROCHE ROTATIF LARGE	Coxa de borrego; Cupim; Carne em pedaços pesados Lamb leg; Hump; Heavy chunks of meat Pierna de cordero; Cupim (Carne de toro); Trozos grandes de carne Cuisse d'agneau; Viande de la bosse; Viande en grands morceaux	
ESPETO ROTATIVO P/ CHOURIÇO ROTATIVE SPIT FOR CHORIZO ESPADA ROTATIVA P/ CHORIZO BROCHE ROTATIF P/ LE BOUDIN	Chouriço For "Chorizo" Chorizo Le Boudin	

Handles Mangos Manches Punhos

PUNHO COLORIDO (OPCIONAL) COLORED HANDLES (OPTIONAL) MANGO DE COLOR (OPCIONAL) MANCHE COLORÉ (EN OPTION)	

Linha Dupla 740 Line Línea Ligne

Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Espetos Nr. of Spits Nº de Espetones Nº de Broches	Nº de Queimadores Nr. of Burners Nº de Quemadores Nº de Brûleurs	Potência Power Potencia Puissance				Consumo Consumption Consumo Consommation			
Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur			G31 (37 mbar)	G30/31 (30 mbar)	G20 (20 mbar)	G30/31 (50 mbar)	G31 (37 mbar)	G30/31 (30 mbar)	G20 (20 mbar)	G30/31 (50 mbar)
							kW	kW	kW	kW	Kg/h	Kg/h	m3/h	Kg/h
015 741 132	**015 741 131**	1100	740	1600	13	5	17,0	20,5	18,3	18,3	1,320	1,617	1,930	1,438
015 742 152	**015 742 151**	1250	740	1600	15	6	20,4	24,6	21,9	21,9	1,584	1,941	2,316	1,725
015 743 172	**015 743 171**	1400	740	1600	17	7	23,8	28,7	25,6	25,6	1,848	2,264	2,702	2,013
015 744 192	**015 744 191**	1550	740	1600	19	8	27,2	32,8	29,2	29,2	2,112	2,588	3,088	2,300
015 745 212	**015 745 211**	1700	740	1600	21	9	30,6	36,9	32,9	32,9	2,376	2,911	3,474	2,588
015 746 232	**015 746 231**	1850	740	1600	23	10	34,0	41,0	36,5	36,5	2,640	3,235	3,860	2,875

Linha Tripla 740 Line Línea Ligne

Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Espetos Nr. of Spits Nº de Espetones Nº de Broches	Nº de Queimadores Nr. of Burners Nº de Quemadores Nº de Brûleurs	Potência Power Potencia Puissance				Consumo Consumption Consumo Consommation			
Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur			G31 (37 mbar)	G30/31 (30 mbar)	G20 (20 mbar)	G30/31 (50 mbar)	G31 (37 mbar)	G30/31 (30 mbar)	G20 (20 mbar)	G30/31 (50 mbar)
							kW	kW	kW	kW	Kg/h	Kg/h	m3/h	Kg/h
015 741 202	**015 741 201**	1100	740	1600	20	5	17,0	20,5	18,3	18,3	1,320	1,617	1,930	1,438
015 742 232	**015 742 231**	1250	740	1600	23	6	20,4	24,6	21,9	21,9	1,584	1,941	2,316	1,725
015 743 262	**015 743 261**	1400	740	1600	26	7	23,8	28,7	25,6	25,6	1,848	2,264	2,702	2,013
015 744 292	**015 744 291**	1550	740	1600	29	8	27,2	32,8	29,2	29,2	2,112	2,588	3,088	2,300
015 745 322	**015 745 321**	1700	740	1600	32	9	30,6	36,9	32,9	32,9	2,376	2,911	3,474	2,588
015 746 352	**015 746 351**	1850	740	1600	35	10	34,0	41,0	36,5	36,5	2,640	3,235	3,860	2,875

Grelhadores a Gás Rotativos Multiusos
Multipurpose Rotative Gas Grills
Barbacoas a Gas Rotativos Multiusos
Grills à Gaz Rotatifs Multi-fonctions

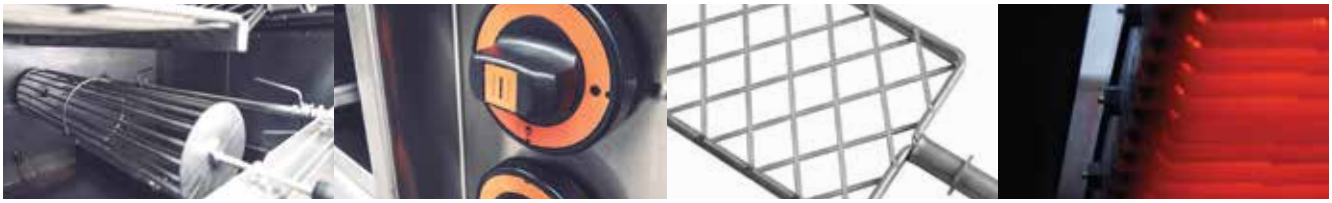
Line Línea Ligne Linha **900**

Mod. CRGM



Line Línea Ligne Linha 900

Mod. CRGM



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Versáteis
Grelham todo o tipo de alimentos
Equipados com grelhas para frango com capacidade para 3 unidades com peso até 1 Kg (cada um)
Podem ser acoplados acessórios para grelhar vários tipos de carne e peixe em simultâneo
Modelos com estufa húmida disponíveis

Inovadores e económicos
Equipados com sistema inovador que resulta na ausência de fumos e cheiros
Baixa perda de peso dos alimentos

Rápidos e eficazes
Equipadas com queimadores de calor radiante de baixo consumo

Robustos e silenciosos
Construídos em aço inoxidável
Sistema duplo de rotação das grelhas - contínuo e intermitente
Entrada de água automática
Acendimento automático dos queimadores

Equipamentos com certificação CE

TECHNICAL FEATURES

Versatile
Prepared to grill all types of food
Equipped with grates for chicken, prepared for up to 3 units, weighing up to 1 Kg (each)
Different accessories can be coupled for grilling various types of meat and fish simultaneously
Models with humid heater available

Innovative and cost-effective
Equipped with an innovative system that creates no fumes or odours
Low food weight loss

Quick and effective
Equipped with low consumption radiant heat burners

Robust and silent
Manufactured in stainless steel
Dual system for rotary grates - continuous and intermittent
Automatic water supply
Automatic ignition of burners

CE marking

CARACTERISTICAS TECNICAS

Versátiles
Asan a la parrilla todo tipo de alimento
Están equipados con parrillas para pollos, con capacidad para 3 unidades, con peso máximo de 1 Kg (cada uno)
Permite la utilización, en simultáneo, de accesorios para asar varios tipos de carne y pescado
Modelos con estufa húmeda disponibles

Innovadores y económicos
Están equipados con un sistema innovador: sin humos ni olores
Los alimentos pierden poco peso

Rápidos y funcionales
Están equipados con quemadores de calor radiante de bajo consumo

Compactos y silenciosos
Fabricados en acero inoxidable
Parrillas con sistema de doble rotación - continuo e intermitente
Entrada de agua automática
Los quemadores están dotados de encendido automático

Equipamiento con certificado CE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Versatiles
Grillent tous types d'aliments
Equipés de grilles à poulet d'une capacité de 3 unités pouvant aller jusqu'à 1 Kg (chacune)
Des accessoires peuvent être accouplés afin de griller plusieurs types de viande et de poisson simultanément
Modèles avec compartiment à chaleur humide disponibles

Innovateurs et economiques
Equipés d'un système innovateur qui élimine la fumée et les odeurs
Basse perte de poids des aliments

Rapides et efficaces
Equipés de brûleurs à chaleur rayonnante de basse consommation

Robustes et silencieux
Construits en acier inoxydable
Double système de rotation des grilles - continu et intermittent
Entrée d'eau automatique
Allumage automatique des brûleurs

Equipements certifiés CE

Without hot cupboard Sin armario caliente Sans armoire chaude Modelo sem estufa 900

Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Grelhas Grills Parrillas Grilles
3	5
4	7
5	9
6	11



Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Nº de frangos Nr. of Chickens Nº de Pollos Nº de Poulets	Totais					
								Potência (kW) Power Potencia Puissance			Consumo Consumption Consumo Consommation		
Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)	G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)
								kW	kW	kW	Kg/h	m3/h	kg/h
016 901 052	**016 901 051**	1150	900	1600	5	3	15	19,5	19,5	22,5	1,518	2,010	1,760
016 902 072	**016 902 071**	1400	900	1600	7	4	21	26,0	26,0	30,0	2,024	2,680	2,350
016 903 092	**016 903 091**	1650	900	1600	9	5	27	32,5	32,5	37,5	2,530	3,350	2,940
016 904 112	**016 904 111**	1900	900	1600	11	6	33	39,0	39,0	45,0	3,036	4,020	3,520

With hot cupboard Con armario caliente Avec armoire chaude Modelo com estufa **900**

Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Grelhas Grills Parrillas Grilles
3	**5**	**4**	**7**	**5**	**9**	**6**	**11**



Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Nº de frangos Nr. of Chickens Nº de Pollos Nº de Poulets	Totais					
								Potência (kW) Power Potencia Puissance			Consumo Consumption Consumo Consommation		
Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)	G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)
								kW	kW	kW	Kg/h	m3/h	kg/h
020 901 052	**020 901 051**	1150	900	1600	5	3	15	19,5	19,5	22,5	1,518	2,010	1,760
020 902 072	**020 902 071**	1400	900	1600	7	4	21	26,0	26,0	30,0	2,024	2,680	2,350
020 903 092	**020 903 091**	1650	900	1600	9	5	27	32,5	32,5	37,5	2,530	3,350	2,940
020 904 112	**020 904 111**	1900	900	1600	11	6	33	39,0	39,0	45,0	3,036	4,020	3,520

Designação Designation Designación Désignation	**Aplicações** Applications Aplicaciones Applications	
GRELHA ROTATIVA MULTIUSOS P/GRGM L900 MULTIPURPOSE ROTATIVE GRATE F/GRGM L900 PARRILLA ROTATIVA MULTIUSOS P/GRGM L900 GRILLE ROTATIF MULTI-USAGE P/GRGM L900	Variados tipos de carnes e peixes Many different kinds of meat and fishes Muchos tipos diferentes de carnes y peces De nombreux types de viande et de poisson	
GRELHA ROTATIVA PARA BATATA A MURRO P/ GRGM L900 ROTATIVE GRATE FOR ROASTED POTATOES F/ GRGM L900 PARRILLA ROTATIVA PARA PATATAS P/ GRGM L900 GRILLE ROTATIF POUR POMMES DE TERRE P/ GRGM L900	Batatas e castanhas Potatoes and chestnuts Patatas y castañas Pommes de terre et châtaignes	
GRELHA ESTATICA LATERAL TIPO GAVETA P/ GRGM L900 STATIC GRATE TYPE DRAWER F/ GRGM L900 PARRILLA ESTÁTICA LATERAL TIPO CAJÓN P/ GRGM L900 GRILLE TIROIR FIXE LATERALE P/ GRGM L900	Variados tipos de carnes, peixes e vegetais Many different kinds of meat, fishes and vegetables Muchos tipos diferentes de carnes, peces y verduras De nombreux types de viande, de poisson et legumes	
ESPETO ROTATIVO FINO P/ GRGM L900 THIN ROTATIVE SPIT F/ GRGM L900 ESPADA ROTATIVA FINA P/ GRGM L900 BROCHE ROTATIF FINE P/ GRGM L900	Picanha; Calabresa; Costela Picanha; Calabrese sausage; Rib steak Picaña; Calabresa; Costilla Onglet de boeuf; Calabraise; Côtelette	
ESPETO ROTATIVO MÉDIO P/ GRGM L900 THIN ROTATIVE SPIT F/ GRGM L900 ESPADA ROTATIVA MEDIA P/ GRGM L900 BROCHE ROTATIF MÉDIUM P/ GRGM L900	Coxa de borrego; Cupim; Carne em pedaços pesados Lamb leg; Hump; Heavy chunks of meat Pierna de cordero; Cupim (Carne de toro); Trozos grandes de carne Cuisse d'agneau; Viande de la bosse; Viande en grands morceaux	
ESPETO ROTATIVO LARGO P/ GRGM L900 THIN ROTATIVE SPIT F/ GRGM L900 ESPADA ROTATIVA ANCHA P/ GRGM L900 BROCHE ROTATIF LARGE P/ GRGM L900	Chouriço; Salsichas; Coxas de frango For "Chorizo" Chorizo Le Boudin	
ESPETO ROTATIVO FRANGO FECHADO P/ GRGM L900 ROTATIVE SPIT FOR WHOLE CHICKENS F/ GRGM L900 ESPADA ROTATIVA PARA POLLOS ENTEROS P/ GRGM L900 BROCHE ROTATIF POUR POULET ENTIER P/ GRGM L900	Frango inteiro Whole chickens Pollos enteros Poullet entier	
ESPETO ROTATIVO DE LEITÃO P/ GRGM L900 ROTATIVE SPIT FOR SUCKLING PIG F/ GRGM L900 ESPADA ROTATIVA P/COCHINILLO P/ GRGM L900 BROCHE ROTATIF POUR COCHON DE LAIT P/ GRGM L900	Leitão Suckling pig Cochinillo Cochon de lait	
ESPETO ROTATIVO PARA PERNIL ROTATIVE SPIT FOR PORC LEG ESPADA ROTATIVA P/ PIERNA DE CERDO BROCHE ROTATIF POUR JARRET DE PORC	Pernil e cordeiro Porc leg and lamb Pierna de cerdo y cordero Jarret de porc et agneau	

Modelo sem estufa Without hot cupboard Sin armario caliente Sans armoire chaude

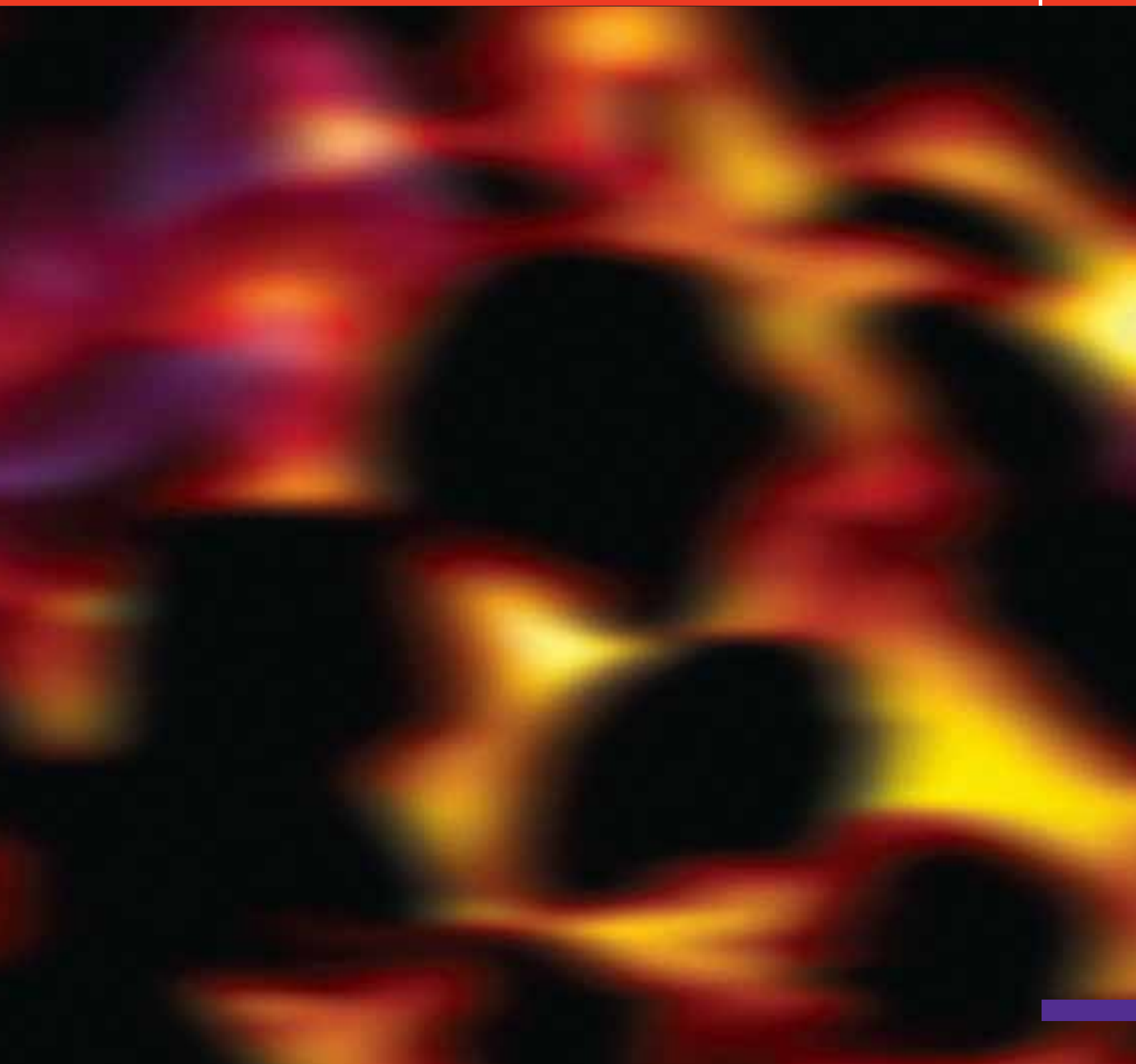
Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Nº de frangos Nr. of Chickens Nº de Pollos Nº de Poulets	Totais					
								Potência (kW) Power Potencia Puissance			Consumo Consumption Consumo Consommation		
Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)	G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)
								kW	kW	kW	Kg/h	m3/h	kg/h
016 901 052	**016 901 051**	1150	900	1600	5	3	15	19,5	19,5	22,5	1,518	2,010	1,760
016 902 072	**016 902 071**	1400	900	1600	7	4	21	26,0	26,0	30,0	2,024	2,680	2,350
016 903 092	**016 903 091**	1650	900	1600	9	5	27	32,5	32,5	37,5	2,530	3,350	2,940
016 904 112	**016 904 111**	1900	900	1600	11	6	33	39,0	39,0	45,0	3,036	4,020	3,520

Modelo com estufa With hot cupboard Con armario caliente Avec armoire chaude

Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Nº de frangos Nr. of Chickens Nº de Pollos Nº de Poulets	Totais					
								Potência (kW) Power Potencia Puissance			Consumo Consumption Consumo Consommation		
Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)	G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)
								kW	kW	kW	Kg/h	m3/h	kg/h
020 901 052	**020 901 051**	1150	900	1600	5	3	15	19,5	19,5	22,5	1,518	2,010	1,760
020 902 072	**020 902 071**	1400	900	1600	7	4	21	26,0	26,0	30,0	2,024	2,680	2,350
020 903 092	**020 903 091**	1650	900	1600	9	5	27	32,5	32,5	37,5	2,530	3,350	2,940
020 904 112	**020 904 111**	1900	900	1600	11	6	33	39,0	39,0	45,0	3,036	4,020	3,520

Grelhadores a Carvão Vegetal Estáticos
Static Charcoal Grills
Barbacoas a Carbón Vegetal Estáticas
Grills à Charbon de Bois Estatiques

Line Línea Ligne Linha **600 · 800**



Line Línea Ligne Linha 600 · 800

Mod. CCV Estáticas



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Churrasqueira tradicional portuguesa

Grelha a carvão todos os tipos de carne e peixe, da forma mais tradicional em grelha estática
Disponibilizamos modelos essencialmente concebidas para grelhar frangos e modelos para grelhar outros tipos de carne e peixe
Os modelos de frango apresentam uma altura à câmara de combustão de 240 mm
Os modelos de carne e peixe apresentam uma altura à câmara de combustão de 120 mm
Entende-se por altura da câmara de combustão, a distância entre o fundo da câmara onde é colocado o carvão e as grelhas onde se colocam os alimentos a grelhar
Estas churrasqueiras podem ainda incluir um ventilador para potenciar a combustão

Características principais
Revestidas com tijolo refratário de alta densidade
Paredes exteriores isoladas com lã de rocha
Fundo com ranhuras para que a cinza evacue para o aparador

Equipamentos com certificação CE

TECHNICAL FEATURES

Traditional portuguese barbecue

Grills all kinds of meat and fish over charcoal in the most traditional way with static grates
We provide specially designed charcoal grills models for grilling chicken or other types of meat and fish
The charcoal grills for chicken have a height of 240 mm from the combustion chamber
The charcoal grills for meat and fish have a height of 120 mm from the combustion chamber
The height from the combustion chamber means the distance between the bottom of the chamber, where the charcoal is placed, and the grates where food is grilled
These barbecues may also include a fan to enhance combustion

Main features
Covered with high-density firebricks
Outer walls insulated with rock wool
With grooved bottom, so ashes may fall in the catch pan

CE marking

CARACTERISTICAS TECNICAS

Barbacoa tradicional portuguesa

Asa al carbón, de la forma más tradicional, todo tipo de carne y pescado en parrilla estatica
Ofrecemos barbacoas que han sido diseñados especialmente para asar pollos, así como para asar otras carnes y pescado
Las barbacoas para asar pollos tienen una altura de la cámara de combustión de 240 mm
Las barbacoas para asar carne y pescado tienen una altura de la cámara de combustión de 120 mm
La altura de la cámara de combustión es la distancia entre el fondo de la cámara donde se coloca el carbón y las parrillas donde se colocan los alimentos
Además, estas barbacoas podrán incluir un ventilador para potenciar la combustión

Principales características
Están revestidas con ladrillo refractario de alta densidad
Exterior aislado con lana de roca
Fondo con ranuras para que las cenizas evacúen hacia el recogedor

Equipamiento con certificado CE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Barbecue traditionnel portugais

Grille au charbon tous types de viandes et poissons, de la manière la plus traditionnelle avec grilles statiques
Nous offrons des barbecues essentiellement conçus pour griller des poulets et des modèles pour griller d'autres types de viandes et poissons
Les grills pour le poulet disposent d'une hauteur de 240 mm par rapport à la chambre de combustion
Les grills pour la viande et le poisson disposent d'une hauteur de 120 mm par rapport à la chambre de combustion
Cette hauteur par rapport à la chambre de combustion représente la distance entre le fond du compartiment contenant le charbon, et les grilles où sont placés les aliments à griller
Ces grills peuvent également inclure un ventilateur pour favoriser la combustion

Principales caractéristiques
Revêtu de brique réfractaire de haute densité
Murs extérieurs isolés à la laine de roche
Fond à rainures pour évacuation des cendres vers le réservoir

Equipements certifiés CE

Line Línea Ligne Linha 600 · 800

Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles
4	**5**	**6**	**7**	**8**

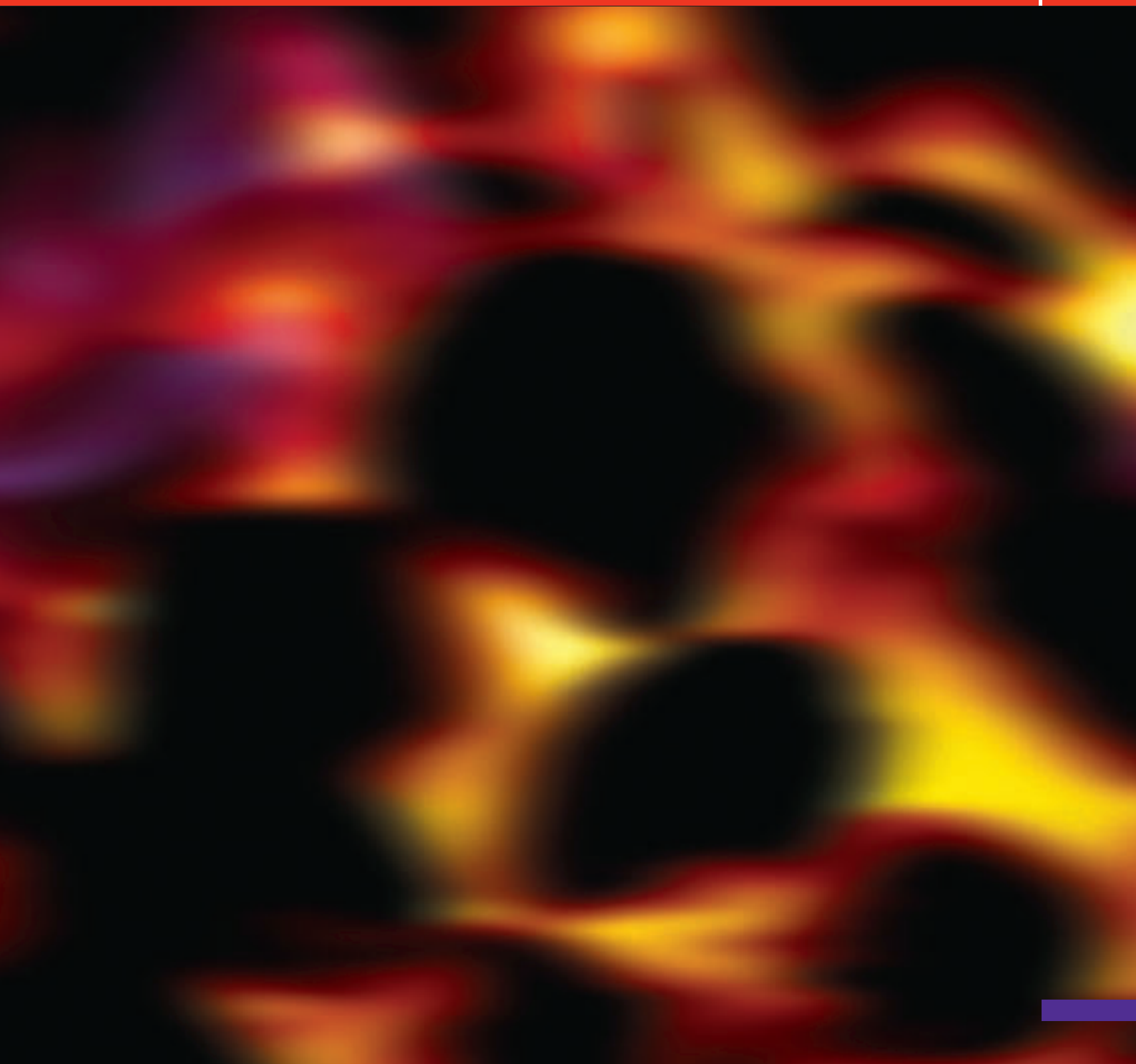


Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de frangos* Nr. of Chickens Nº de Pollos Nº de Poulets
Para frango For Chicken Para Pollo Pour le Poulet	Carne e peixe Meat and Fish Carne y Pescada Viande et de Poisson	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur		
Sem ventilação Without ventilation Sin ventilación Sans ventilation						
031 601 001	**031 601 002**	1000	600	900	4	8
031 602 001	**031 602 002**	1250	600	900	5	10
031 603 001	**031 603 002**	1500	600	900	6	12
031 604 001	**031 604 002**	1750	600	900	7	14
031 605 001	**031 605 002**	2000	600	900	8	16
031 801 001	**031 801 002**	1000	800	900	4	12
031 802 001	**031 802 002**	1250	800	900	5	15
031 803 001	**031 803 002**	1500	800	900	6	18
031 804 001	**031 804 002**	1750	800	900	7	21
031 805 001	**031 805 002**	2000	800	900	8	24
Com ventilação With ventilation Con ventilación Avec ventilation						
032 601 001	**032 601 002**	1000	600	900	4	8
032 602 001	**032 602 002**	1250	600	900	5	10
032 603 001	**032 603 002**	1500	600	900	6	12
032 604 001	**032 604 002**	1750	600	900	7	14
032 605 001	**032 605 002**	2000	600	900	8	16
032 801 001	**032 801 002**	1000	800	900	4	12
032 802 001	**032 802 002**	1250	800	900	5	15
032 803 001	**032 803 002**	1500	800	900	6	18
032 804 001	**032 804 002**	1750	800	900	7	21
032 805 001	**032 805 002**	2000	800	900	8	24

* Na linha 600, cada grelha tem a capacidade de 2 frangos até 1 Kg. In the line 600 each grate can hold maximum of 2 chickens weighting 1 Kg. En la línea 600, cada parrilla soporta un máximo de 2 pollos con 1 Kg. En ligne 600, chaque grille supporte un maximum de 2 poulets pesant 1 Kg.
Na linha 800, cada grelha tem a capacidade de 3 frangos até 1 Kg. In the line 800 each grate can hold maximum of 3 chickens weighting 1 Kg. En la línea 800, cada parrilla soporta un máximo de 3 pollos con 1 Kg. En ligne 800, chaque grille supporte un maximum de 3 poulets pesant 1 Kg.

Grelhadores a Carvão Vegetal Rotativos
Rotative Charcoal Grills
Barbacoas a Carbón Vegetal Rotativas
Grills à Charbon de Bois Rotatifs

Line Línea Ligne Linha **900**



Line Línea Ligne Linha 900

Mod. CCV Rotativas



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Churrasqueira rotativa tradicional portuguesa

A vantagem dos modelos rotativos é a dispensa da presença permanente do operador
Grelhador a carvão concebida para grelhar qualquer alimento em grelha rotativa ou em espeto rotativo
Os modelos com dois níveis foram concebidos para estabelecimentos de grande produção
Permite trabalhar simultaneamente com vários tipos de grelha, rotativas e/ou estáticas, bem como espetos

Grelhas e espetos disponíveis:
Grelha para frango aberto;
Espeto para frango fechado;
Grelha multiusos;
Grelha para batata a murro;
Espeto para pernil;
Grelhas estáticas em aço inoxidável;
Grelhas estáticas em ferro.

Características principais
Paredes exteriores em aço inoxidável
Interior com isolamento mineral
Fundo com ranhuras para que a cinza evacue para o aparador
Revestimento da câmara de combustão em tijolo refratário de alta densidade
Funcionamento do sistema rotativo assegurado por um ou dois motores elétricos, consoante a dimensão
Fornecemos estes equipamentos aptos a trabalhar com qualquer tipo de alimentação elétrica

Equipamentos com certificação CE

TECHNICAL FEATURES

Traditional portuguese rotary barbecue

The advantage of rotative models is that the operator does not need to be present all the time
Comercial charcoal grill designed for grilling food on rotative grates or skewers
The two-level models were designed for large production facilities
This BBQ grill can work simultaneously with various types of grates, rotary and/or static, as well as with skewers

Available grates and skewers:
Grate for spatchcok chickens;
Skewer for whole chicken;
Multipurpose grate;
Grate for roasted potatoes;
Skewer for porc leg;
Stainless steel static grates;
Iron static grates.

Key features
Stainless steel outer walls
Inner chamber with mineral insulation
Grooved bottom, so ashes may fall in the catch pan
Combustion chamber coated in high-density firebricks
Rotary system operated by one or two electric engines, depending on the size
Ready to work with any type of power supply

CE marking

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Asador rotativo tradicional portugués

La ventaja de los asadores rotativos es que podrá eximirse de la presencia permanente del operador
Los modelos con dos niveles están diseñados para establecimientos de gran producción
Esta barbacoa de carbón está diseñada para preparar cualquier alimento en su parrilla rotativa o espadas
Nos permite trabajar al mismo tiempo con varios tipos de parrillas, rotativas y/o estáticas, así como con espadas

Parrillas y pinchos disponibles:
Parrilla para pollos abiertos;
Espada para pollos;
Parrilla multiusos;
Parrilla para patatas;
Pincho para pierna de cerdo;
Parrilla estática de acero inoxidable;
Parrilla estática de hierro.

Principales características
Exterior de acero inoxidable
Interior con aislamiento de lana mineral
Fondo con ranuras para que las cenizas evacúen hacia el recogedor
La cámara de combustión está revestida con ladrillo refractario de alta densidad
El funcionamiento del sistema rotativo está garantizado por uno o dos motores eléctricos, en función del tamaño
Esta barbacoa puede utilizarse en todo tipo de alimentación eléctrica

Equipamiento con certificado CE

TECHNICAL FEATURES

Barbecue rotatif traditionnel portugais

L'avantage des modèles rotatifs est qu'ils ne requièrent pas une présence permanente de l'opérateur
Les grills à deux niveaux ont été conçus pour produire de grandes quantités
Barbecue professionnel au charbon conçu pour griller tout aliment sur grille rotative
Permet de travailler simultanément avec divers types de grilles, rotatives et/ou statiques, ainsi qu'avec des broches

Grilles et broches disponibles:
Grille pour poulet ouvert;
Broche pour poulet fermé;
Grilles multifonctions;
Grilles pour pommes de terre au four;
Broche pour jarret de porc;
Grilles statiques en acier inoxydable;
Grilles statiques en fer.

Principales caractéristiques
Murs extérieurs en acier inoxydable
Intérieur en isolant minéral
Fond à rainures pour évacuation des cendres vers le réservoir
Revêtement de la chambre de combustion en brique réfractaire de haute densité
Fonctionnement du système rotatif assuré par un ou deux moteurs électriques, selon la dimension
Nous fournissons ces équipements prêts à fonctionner avec tout type d'alimenttion électrique

Equipements certifiés CE

Line Línea Ligne Linha 900

Grelhas Grills Parrillas Grilles 3	Grelhas Grills Parrillas Grilles 4	Grelhas Grills Parrillas Grilles 5	Grelhas Grills Parrillas Grilles 6	Grelhas Grills Parrillas Grilles 7	Grelhas Grills Parrillas Grilles 8	Grelhas Grills Parrillas Grilles 9	Grelhas Grills Parrillas Grilles 10	Grelhas Grills Parrillas Grilles 11



Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Rotativas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de frangos* Nr. of Chickens Nº de Pollos Nº de Poulets	Potência do motor (kW) Potency Poder Puissance	
Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur			Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique
033 018 032	**033 018 031**	900	900	900	3	9	0,18	0,14
033 028 042	**033 028 041**	1150	900	900	4	12	0,18	0,14
033 038 052	**033 038 051**	1400	900	900	5	15	0,18	0,14
033 048 062	**033 048 061**	1650	900	900	6	18	0,18	0,14
033 058 072	**033 058 071**	1900	900	900	7	21	0,18	0,14
033 068 082	**033 068 081**	2150	900	900	8	24	0,18	0,14
033 078 092	**033 078 091**	2400	900	900	9	27	2 x 0,18	2 x 0,14
033 088 102	**033 088 101**	2650	900	900	10	30	2 x 0,18	2 x 0,14
033 098 112	**033 098 111**	2900	900	900	11	33	2 x 0,18	2 x 0,14

* Cada grelha tem a capacidade de 3 frangos até 1 Kg. Each grate can hold maximum of 3 chickens weighting 1 Kg. Cada parrilla soporta un máximo de 3 pollos con 1 Kg. Chaque grille supporte un maximum de 3 poulets pesant 1 Kg.

Line Línea Ligne Linha 900

Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles
5	**7**	**9**	**11**	**13**	**15**	**17**	**19**	**21**



Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Rotativas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de frangos* Nr. of Chickens Nº de Pollos Nº de Poulets	Potência do motor (kW) Potency Poder Puissance	
Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur			Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique
034 018 052	**034 018 051**	900	900	1120	5	15	0,18	0,14
034 028 072	**034 028 071**	1150	900	1120	7	21	0,18	0,14
034 038 092	**034 038 091**	1400	900	1120	9	27	0,18	0,14
034 048 112	**034 048 111**	1650	900	1120	11	33	2 x 0,18	2 x 0,14
034 058 132	**034 058 131**	1900	900	1120	13	39	2 x 0,18	2 x 0,14
034 068 152	**034 068 151**	2150	900	1120	15	45	2 x 0,18	2 x 0,14
034 078 172	**034 078 171**	2400	900	1120	17	51	2 x 0,18	2 x 0,14
034 088 192	**034 088 191**	2650	900	1120	19	57	2 x 0,18	2 x 0,14
034 098 212	**034 098 211**	2900	900	1120	21	63	2 x 0,18	2 x 0,14

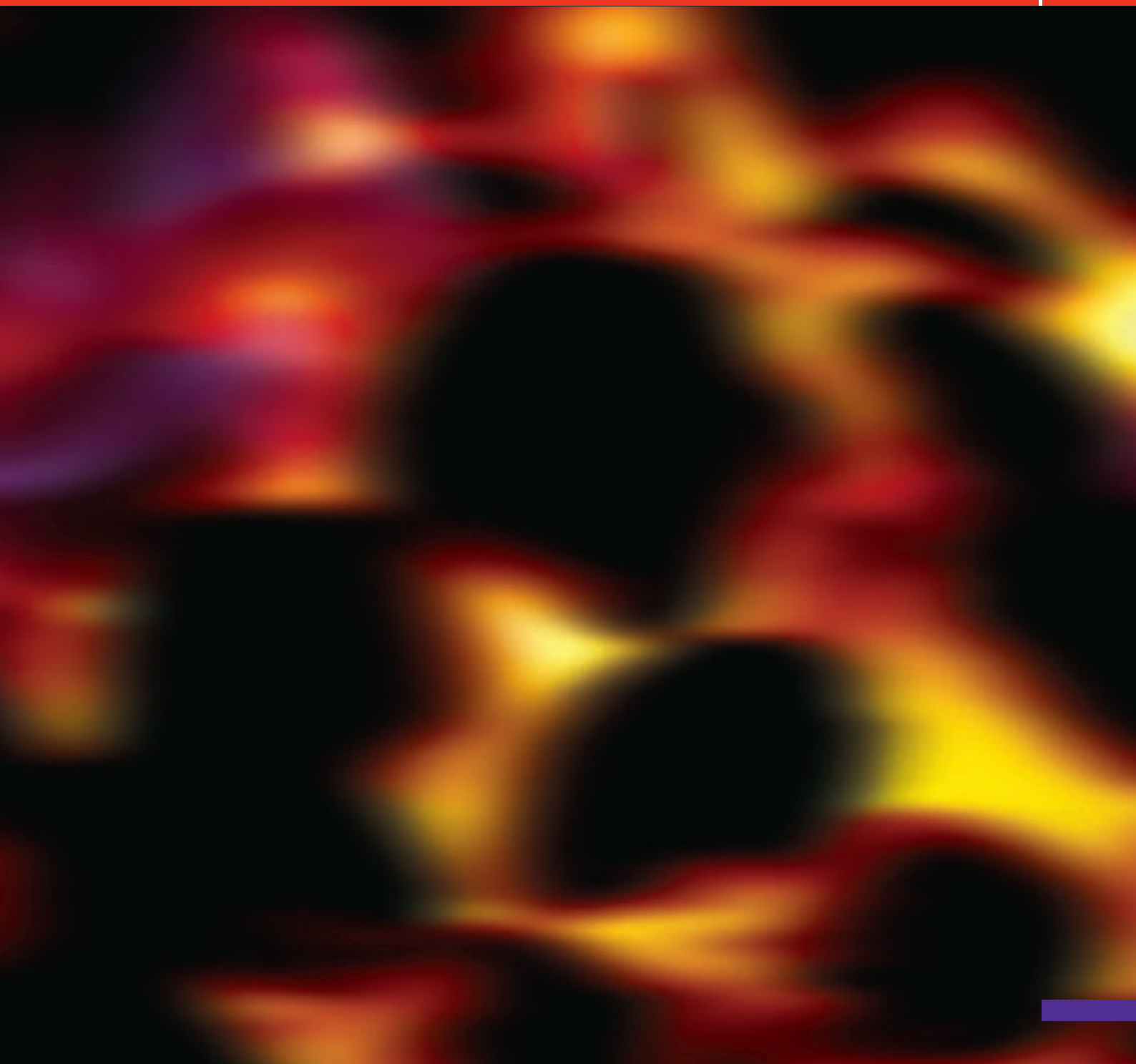
* Cada grelha tem a capacidade de 3 frangos até 1 Kg. Each grate can hold maximum of 3 chickens weighting 1 Kg. Cada parrilla soporta un máximo de 3 pollos con 1 Kg. Chaque grille supporte un maximum de 3 poulets pesant 1 Kg.

Designação Designation **Designación Désignation**	**Aplicações** Applications **Aplicaciones Applications**	
GRELHA ESTÁTICA INOX P/ FRANGO C/ 225x725 mm STAINLESS STEEL STATIC GRATE F/ CHICKEN W/ 225x725 mm PARRILLA ESTÁTICA EN INOX P/ POLLO C/ 225x725 mm GRILLE FIXE EN INOX P/ POULET AV/ 225x725 mm	Frango e vários tipos de carnes Chicken and different kinds of meat Pollo y diferentes tipos de carnes Poullet et nombreux types de viande	
GRELHA EST. FERRO P/ CARNE/PEIXE C/ 225x725 mm IRON STATIC GRATE F/ MEAT/FISH W/ 225x725 mm PARRILLA EST. EN HIERRO P/ CARNE/PESCADO C/ 225x725 mm GRILLE FIXE EN FER P/ VIANDE/POISSON AV/ 225x725 mm	Variados tipos de carnes e peixes Many different kinds of meat andfishes Muchos tipos diferentes de carnes y peces De nombreux types de viande et de poisson	
GRELHA ROTATIVA P/ 3 FRANGOS DE 1,0 KG ROTATIVE GRATE F/ 3 CHICKENS WEIGHING 1,0 KG PARRILLA ROTATIVA P/ 3 POLLOS DE 1,0 KG GRILLE ROTATIF P/ 3 POULETS DE 1,0 KG	Frango aberto Spatchcok chicken Pollo abierto Frango ouvert	
GRELHA ROTATIVA MULTIUSOS MULTIPURPOSE ROTATIVE GRATE PARRILLA ROTATIVA MULTIUSOS GRILLE ROTATIF MULTI-USAGE	Variados tipos de carnes e peixes Many different kinds of meat and fishes Muchos tipos diferentes de carnes y peces De nombreux types de viande et de poisson	
ESPETO ROTATIVO P/ FRANGO FECHADO ROTATIVE SPIT F/ WHOLE CHICKEN ESPADA ROTATIVA P/ POLLO ENTERO BROCHE ROTATIF P/ POULETS ENTIER	Frango inteiro Whole chickens Pollos enteros Poullet entier	
GRELHA ROTATIVA DE BATATA A MURRO ROTATIVE GRATE FOR ROASTED POTATOES PARRILLA ROTATIVA PARA PATATAS GRILLE ROTATIF POUR POMMES DE TERRE	Batatas e castanhas Potatoes and chestnuts Asar patatas y castañas Pommes de terre et châtaignes	
ESPETO ROTATIVO P/ CHOURIÇO ROTATIVE SPIT FOR CHORIZO ESPADA ROTATIVA P/ CHORIZO BROCHE ROTATIF P/ LE BOUDIN	Chouriço For "Chorizo" Chorizo Le Boudin	

Designação Designation **Designación** **Désignation**	**Aplicações** Applications **Aplicaciones** **Applications**	
ESPETO ROTATIVO FINO THIN ROTATIVE SPIT ESPADA ROTATIVA FINA BROCHE ROTATIF FINE	Salsicha; Coxa de frango; Coração; Maminha Sausage; Chicken leg; Heart; Rump steak Salsicha; Muslo de pollo; Corazon; Pechitos Saussisse; Cuisse de poulet; Coeur	
ESPETO ROTATIVO MÉDIO MEDIUM ROTATIVE SPIT ESPADA ROTATIVA MEDIA BROCHE ROTATIF MÉDIUM	Picanha; Calabresa; Costela Picanha; Calabrese sausage; Rib steak Picaña; Calabresa; Costilla Onglet de boeuf; Calabraise; Côtelette	
ESPETO ROTATIVO LARGO LARGE ROTATIVE SPIT ESPADA ROTATIVA ANCHA BROCHE ROTATIF LARGE	Coxa de borrego; Cupim; Carne em pedaços pesados Lamb leg; Hump; Heavy chunks of meat Pierna de cordero; Cupim (Carne de toro); Trozos grandes de carne Cuisse d'agneau; Viande de la bosse; Viande en grands morceaux	
ESPETO ROTATIVO P/ LEITÃO ROTATIVE SPIT F/ SUCKLING PIG ESPADA ROTATIVA P/ COCHINILLO BROCHE ROTATIF P/ COCHON DE LAIT	Leitão Suckling pig Cochinillo Cochon de lait	
ESPETO ROTATIVO PARA PERNIL ROTATIVE SPIT FOR PORC LEG ESPADA ROTATIVA P/ PIERNA DE CERDO BROCHE ROTATIF POUR JARRET DE PORC	Pernil e cordeiro Porc leg and lamb Pierna de cerdo y cordero Jarret de porc et agneau	
RODO DE CINZAS ASH RAKE RASQUETA PARA CENIZAS RACLETTE A CENDRES	Espalhar as brasas e cinzas Spread embers and ashes Difundir las brasas y cenizas Répartir les charbons et cendres	
GANCHO PEGA GRELHAS GRATE HOOK GANCHO PARA COGER PARRILLAS CROCHET A SOULEVER LES GRILLES	Manuseamento das grelhas Grate handling La manipulación de las parrillas La manipulation des grilles	

Grelhadores a Carvão Vegetal para Rodízio
Charcoal Grills for Rodizio
Barbacoas a Carbón Vegetal para Rodízio
Grills au Charbon de Bois pour Rodízio

Line Línea Ligne Linha **700**



Line Línea Ligne Linha 700



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Grelhador a carvão para rodízio tradicional

Grelhador rotativo vocacionados para grelhar todo o tipo de carnes em espeto
Equipados com espetos para grelhar em sistema rotativo
Modelos com vários níveis de espetos disponíveis

Características principais
Paredes exteriores em aço inoxidável
Interior com isolamento mineral
Revestimento da câmara de combustão em tijolo refratário de alta densidade
Funcionamento do sistema rotativo assegurado por um ou dois motores elétricos, consoante a dimensão
Fornecemos estes equipamentos aptos a trabalhar com qualquer tipo de alimentação elétrica

Equipamentos com certificação CE

TECHNICAL FEATURES

Traditional rodizio charcoal grill

Prepared for grill with rotating skewers
Equipped with skewers for grilling all types of meat
Commercial barbecue with several skewer levels available

Key features
Stainless steel outer walls
Inner chamber with mineral insulation
Combustion chamber covered in high-density firebricks
Rotary system operated by one or two electric engines, depending on the size
Ready to work with any type of power supply

CE marking

CARACTERISTICAS TECNICAS

Barbacoa tradicional a carbón para rodízio

Barbacoa destinada a asar carnes a la parrilla a la brasileña
Barbacoas rotativas equipados con espadas para asar todo tipo de carne
Barbacoas de carne con varios tipos de espadas disponibles

Principales características
Exterior de acero inoxidable
Interior con aislamiento de lana mineral
La cámara de combustión está revestida con ladrillo refractario de alta densidad
El funcionamiento del sistema rotativo está garantizado por uno o dos motores eléctricos, en función del tamaño
Este equipamiento puede utilizarse en todo tipo de alimentación eléctrica

Equipamiento con certificado CE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Barbecue pour rodizio brésilien au charbon de bois

Grill conçu spécialement pour griller des viandes à la façon brésilienne
Equipés de broches pour griller tous types de viandes
Modèles disposant de différents niveaux de broche

Principales caractéristiques
Murs extérieurs en acier inoxydable
Intérieur en isolant minéral
Revêtement de la chambre de combustion en brique réfractaire de haute densité
Fonctionnement du système rotatif assuré par un ou deux moteurs électriques, selon la dimension
Nous fournissons ces équipements prêts à fonctionner avec tout type d'alimenttion électrique

Equipements certifiés CE

Linha Simples 700 Line Línea Ligne

Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Rotativas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Potência do motor (kW) Power Potencia Puissance	
Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur		Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique
035 601 062	**035 601 061**	**1000**	**700**	**1050**	**6**	**0,18**	**0,14**
035 602 082	**035 602 081**	**1300**	**700**	**1050**	**8**	**0,18**	**0,14**
035 603 102	**035 603 101**	**1600**	**700**	**1050**	**10**	**0,18**	**0,14**
035 604 122	**035 604 121**	**1900**	**700**	**1050**	**12**	**0,18**	**0,14**

Linha Dupla 700 Line Línea Ligne

Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Rotativas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Potência do motor (kW) Power Potencia Puissance	
Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur		Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique
035 601 112	**035 601 111**	**1000**	**700**	**1200**	**11**	**0,18**	**0,14**
035 602 152	**035 602 151**	**1300**	**700**	**1200**	**15**	**0,18**	**0,14**
035 603 192	**035 603 191**	**1600**	**700**	**1200**	**19**	**0,18**	**0,14**
035 604 232	**035 604 231**	**1900**	**700**	**1200**	**23**	**2 x 0,18**	**2 x 0,14**

Linha Tripla 700 Line Línea Ligne

Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Rotativas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Potência do motor (kW) Power Potencia Puissance	
Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur		Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique
035 601 172	**035 601 171**	**1000**	**700**	**1350**	**17**	**2 x 0,18**	**2 x 0,14**
035 602 232	**035 602 231**	**1300**	**700**	**1350**	**23**	**2 x 0,18**	**2 x 0,14**
035 603 292	**035 603 291**	**1600**	**700**	**1350**	**29**	**2 x 0,18**	**2 x 0,14**
035 604 352	**035 604 351**	**1900**	**700**	**1350**	**35**	**2 x 0,18**	**2 x 0,14**

Espetos Spits Espadas Broches

Designação Designation **Designación** **Désignation**	**Aplicações** Applications **Aplicaciones** **Applications**	
ESPETO ROTATIVO FINO (L 700) THIN ROTATIVE SPIT (L 700) ESPADA ROTATIVA FINA (L 700) BROCHE ROTATIF FINE (L 700)	Salsicha; Coxa de frango; Coração; Maminha Sausage; Chicken leg; Heart; Rump steak Salsicha; Muslo de pollo; Corazon; Pechitos Saussisse; Cuisse de poulet; Coeur	
ESPETO ROTATIVO MÉDIO (L 700) MEDIUM ROTATIVE SPIT (L 700) ESPADA ROTATIVA MEDIA (L 700) BROCHE ROTATIF MÉDIUM (L 700)	Picanha; Calabresa; Costela Picanha; Calabrese sausage; Rib steak Picaña; Calabresa; Costilla Onglet de boeuf; Calabraise; Côtelette	
ESPETO ROTATIVO LARGO (L 700) LARGE ROTATIVE SPIT (L 700) ESPADA ROTATIVA ANCHA (L 700) BROCHE ROTATIF LARGE (L 700)	Coxa de borrego; Cupim; Carne em pedaços pesados Lamb leg; Hump; Heavy chunks of meat Pierna de cordero; Cupim (Carne de toro); Trozos grandes de carne Cuisse d'agneau; Viande de la bosse; Viande en grands morceaux	
ESPETO ROTATIVO P/ CHOURIÇO ROTATIVE SPIT FOR CHORIZO ESPADA ROTATIVA P/ CHORIZO BROCHE ROTATIF P/ LE BOUDIN	Chouriço For "Chorizo" Chorizo Le Boudin	



V1 201911

Solutions professionnelles pour la restauration

032 767 19 19 | contact@rrgastropro.ch

www.rrgastropro.ch

GARANTIA

2 anos de garantia

Estão excluídas da garantia todas as avarias resultantes de má instalação ou incorrecta utilização

WARRANTY

2 years warranty

Any damage resulting from improper installation or misuse is not covered by this warranty

GARANTÍA

Garantía de 2 años

Las averías resultantes de una mala instalacion o mal utilización quedan excluidas de la garantía

GARANTIE

Garantie de 2 ans

Sont exclues de cette garantie toutes les pannes qui résultent d'une mauvaise installation ou d'une utilisation incorrecte

Peça ao seu fornecedor habitual mais informações.
Ask your supplier for more information.
Pida a su proveedor habitual más informaciones.
Demandez des informations supplémentaires à votre fournisseur habituel.

Reservamos o direito de procedermos às alterações consideradas necessárias.
We reserve the right to make the changes that are deemed necessary.
Nos reservamos el derecho de proceder a las alteraciones que sean necesarias.
Nous nous réservons le droit de procéder à des changements jugés nécessaires.

Grelhaco®
Inovação e Qualidade

Rua Óscar da Silva, 3073, Armazém A4
4455-520 Perafita, Matosinhos
Portugal

T. +351 229 958 593
F. +351 229 960 297

E. geral@grelhaco.com
W. www.grelhaco.com