



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



ÍNDICE

Fogões a Gás Gas Stoves Cocinas a Gas Fourneaux à Gaz	5	Grelhadores a Carvão Vegetal Estáticos Static Charcoal Grills Barbacoas a Carbón Vegetal Estáticas Grills à Charbon de Bois Estatiques	53
Grelhadores de Pedra Vulcânica Lava Stone Gas Grills Barbacoas a Gas de Piedra Volcánica Grills à Gaz en Pierre de Lave	22	Grelhadores a Carvão Vegetal Rotativos Rotative Charcoal Grills Barbacoas a Carbón Vegetal Rotativas Grills à Charbon de Bois Rotatifs	56
Grelhadores a Gás de Alto Rendimento High Yield Gas Grills Barbacoas a Gas de Alta Potencia Grills à Gaz a Haut Rendement	28	Grelhadores a Carvão Vegetal para Rodízio Charcoal Grills for Rodizio Barbacoas a Carbón Vegetal para Rodízio Grills au Charbon de Bois pour Rodizio	63
Grelhadores a Gás com Deflectores Gas Grills with Deflectors Barbacoas a Gas con Deflectores Grills à Gaz avec Déflecteurs	35		
Grelhadores a Gás para Rodízio Gas Grills for Rodizio Barbacoas a Gas para Rodízio Grills à Gaz pour Rodizio	41		
Grelhadores a Gás Rotativos Multiusos Multipurpose Rotative Gas Grills Barbacoas a Gas Rotativos Multiusos Grills à Gaz Rotatifs Multi-fonctions	47		

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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 ebulición
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
Équipé de flamme pilote
Plaque à four profonde incluse
Facile à nettoyer

Equipements certifiés CE

Modelo Model
Modelo Modèle

Monolume 600

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs

1



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs					Totais		
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)		(kW)			Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
										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 Nº. 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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cocinas compactas, rápidas y muy prácticas

Fabricadas en acero inoxidable
Patatas 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

Queimadores 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

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

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

Modelo Model
Modelo Modèle

Minho

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs

4

Fornos Ovens
Hornos Fours

1



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs					Totais		
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)		(kW)		Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance	
					G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)						
010 800 410	Minho	800	800	850	120	100	7,5	5,8	2,355	3,207	30,3	
					80	100	4,7	5,8				
					Fornos Ovens Hornos Fours							
					Nº de Fornos Nl. 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								

Modelo Model
Modelo Modèle

Minho II

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs

4

Fornos Ovens
Hornos Fours

0



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs					Totais		
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)		(kW)		Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance	
					G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)						
010 802 400	Minho II	800	800	850	120	100	7,5	5,8	1,850	2,519	23,8	
					80	100	4,7	5,8				
					Fornos Ovens Hornos Fours							
					Nº de Fornos Nº. 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

Minho III

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs

4

Fornos Ovens
Hornos Fours

0



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modèle Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs					Totais		
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)		(kW)		Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance	
					G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)						
010 802 401	Minho III	800	800	295	120	100	7,5	5,8	1,850	2,519	23,8	
					80	100	4,7	5,8				
					Fornos Ovens Hornos Fours							
					Nº de Fornos Nº 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			1	545	620	275	6,5	30,3
010 802 400	Minho II	800	800	850			0	-	-	-	-	23,8
010 802 401	Minho III	800	800	295			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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cocinas compactas, rápidas y muy prácticas

Fabricadas en acero inoxidable
Patatas 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

Queimadores 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

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

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

Modelo Model
Modelo Modèle
Douro

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs
4

Fornos Ovens
Hornos Fours
1



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modèle Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs					Totais		
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)		(kW)		Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance	
					G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)						
010 902 410	Douro	900	900	850	120	100	8,0	5,8	2,393	3,260	30,8	
					80	100	4,7	5,8				
					Fornos Ovens Hornos Fours							
					Nº de Fornos Nº 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

Douro II

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs

4

Fornos Ovens
Hornos Fours

0



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs					Totais					
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)		(kW)		Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance				
					G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)									
010 902 400	Douro II	900	900	850	120	100	8,0	5,8	1,888	2,572	24,3				
					80	100	4,7	5,8							
					Fornos Ovens Hornos Fours										
					Nº de Fornos Nl. 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

Douro III

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs

4

Fornos Ovens
Hornos Fours

0



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs					Totais					
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)		(kW)		Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance				
					G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)									
010 902 401	Douro III	900	900	295	120	100	8,0	5,8	1,888	2,572	24,3				
					80	100	4,7	5,8							
					Fornos Ovens Hornos Fours										
					Nº de Fornos Nº. 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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cocinas compactas, rápidas y muy prácticas

Fabricadas en acero inoxidable
Patatas 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

Queimadores 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
Équipés d'une grille et d'une plaque à four en acier inoxydable
Porte de four très robuste

Equipements certifiés CE

Modelo Model
Modelo Modèle

Tejo

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs

6

Fornos Ovens
Hornos Fours

2



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs						Totais				
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)			(kW)			Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance		
					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 Nº. 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										

Modelo Model
Modelo Modèle

Tejo II

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs

6

Fornos Ovens
Hornos Fours

0



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modèle Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs					Totais					
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)			(kW)			Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance		
					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 Nl. 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

Tejo III

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs

6

Fornos Ovens
Hornos Fours

0



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs			Totais								
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)		(kW)		Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance					
					G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)										
010 903 601	Tejo III	1350	900	295	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 Nº 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 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			1	545	720	275	6,5	30,8
010 902 400	Douro II	900	900	850			0	-	-	-	-	24,3
010 902 401	Douro III	900	900	295			0	-	-	-	-	24,3
010 903 620	Tejo	1350	900	850			2	445	720	275	6,5	49,0
010 903 600	Tejo II	1350	900	850			0	-	-	-	-	36,0
010 903 601	Tejo III	1350	900	295			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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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, inodoro 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 GPV1G	Grelhas Grills Parrillas Grilles 1	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs 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 Queimadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
							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

Modelo Model
Modelo Modèle
GPV2G

Grelhas Grills
Parrillas Grilles
2

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs
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 Queimadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
							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
GPV3G

Grelhas Grills
Parrillas Grilles
3

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs
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 Queimadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
							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

GPV4G

Grelhas Grills
Parrillas Grilles

4

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs

4

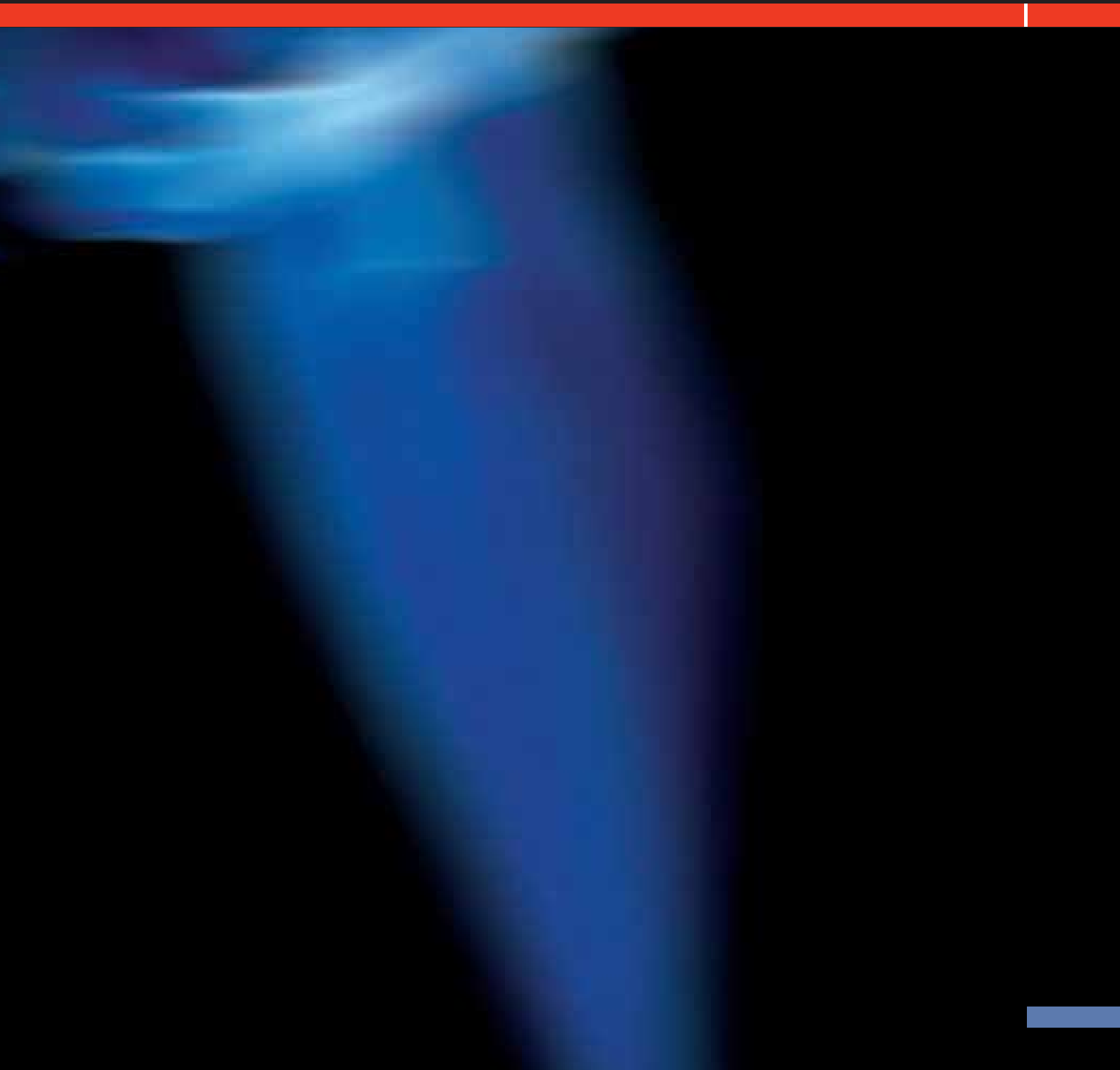


Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Queimadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
							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

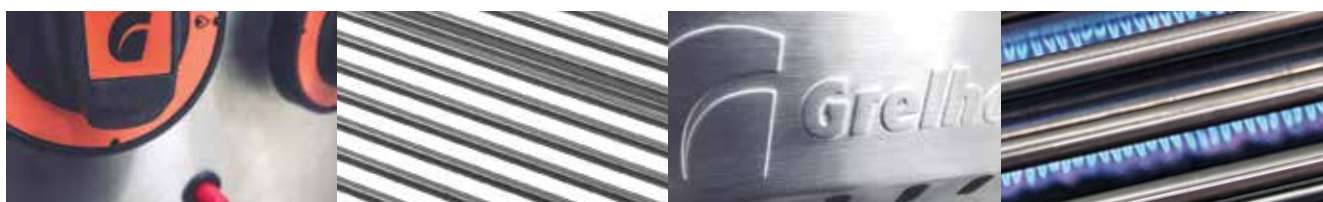
Line Línea Ligne Linha 800

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 confeccionado
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 patentados pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial
Patente de Invenção Nº 101735

Equipamentos com certificação CE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Rápidas, versátiles y funcionales

Asan rápidamente y al mismo tiempo cualquier tipo de carne o pescado
Excelente presentación de los alimentos preparados
Se exige 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

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

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



Modelo Model
Modelo Modèle

GGSD1C

Câmaras Chambers
Câmaras Chambres

1

Grelhas Grills
Parrillas Grilles

1

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs

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 Queimadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
							G31 (kg/h)	G20/25 (m³/h)	
012 801 000	400	800	850	1	2	300x530	1,142	1,554	14,7

Modelo Model
Modelo Modèle
GGSD2C

Cámaras Chambers
Cámaras Chambres
2

Grelhas Grills
Parrillas Grilles
2

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs
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 Queimadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
							G31 (kg/h)	G20/25 (m³/h)	
012 802 000	700	800	850	2	4	600x530	2,284	3,108	29,4

Modelo Model
Modelo Modèle
GGSD3C

Câmaras Chambers
Cámaras Chambres
3

Grelhas Grills
Parrillas Grilles
3

Queimadores Burners
Quemadores Brûleurs
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		
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
							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
GGSD4C

Cámaras Chambers
Cámaras Chambres
4

Grelhas Grills
Parrillas Grilles
4

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs
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 Queimadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
							G31 (kg/h)	G20/25 (m³/h)	
012 804 000	1300	800	850	4	8	1200x530	4,568	6,216	58,8

Modelo Model
Modelo Modèle
GGSD5C

Câmaras Chambers
Câmaras Chambres
5

Grelhas Grills
Parrillas Grilles
5

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs
10

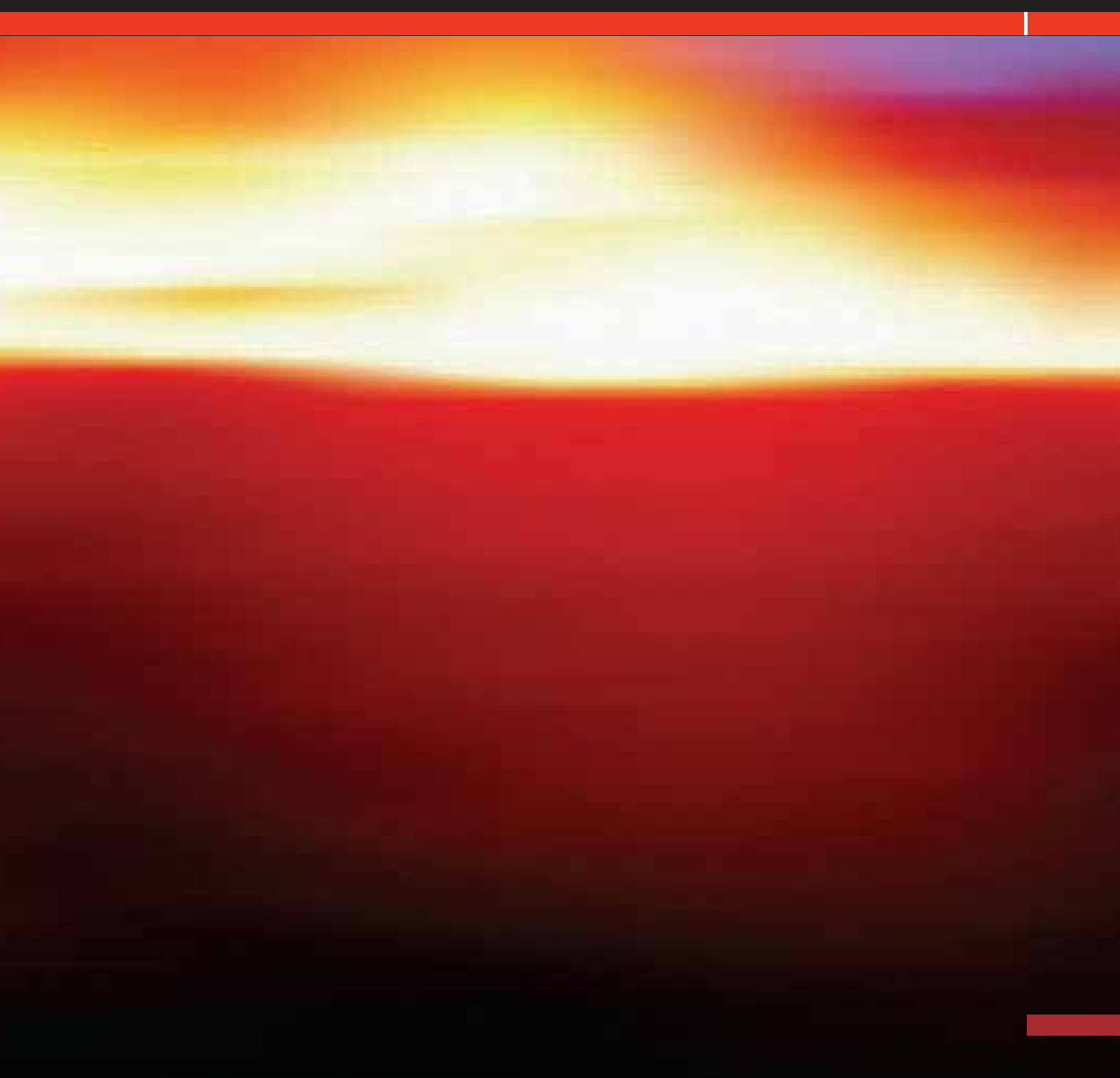


Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Queimadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
							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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Modelo Model Modelo Modèle GVD1G	Grelhas Grills Parrillas Grilles 1	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs 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 Queimadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
							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

Modelo Model
Modelo Modèle
GVD2G

Grelhas Grills
Parrillas Grilles
2

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs
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 Queimadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
							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
GVD3G

Grelhas Grills
Parrillas Grilles
3

Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs
3

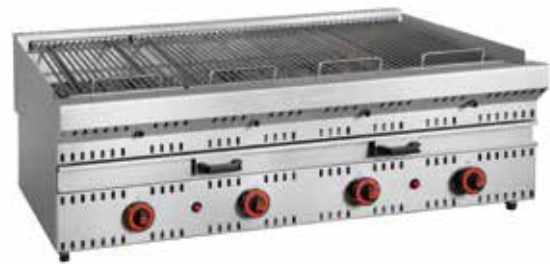


Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Queimadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
							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

Modelo Model
Modelo Modèle
GVD4G

Grelhas Grills
Parrillas Grilles
4

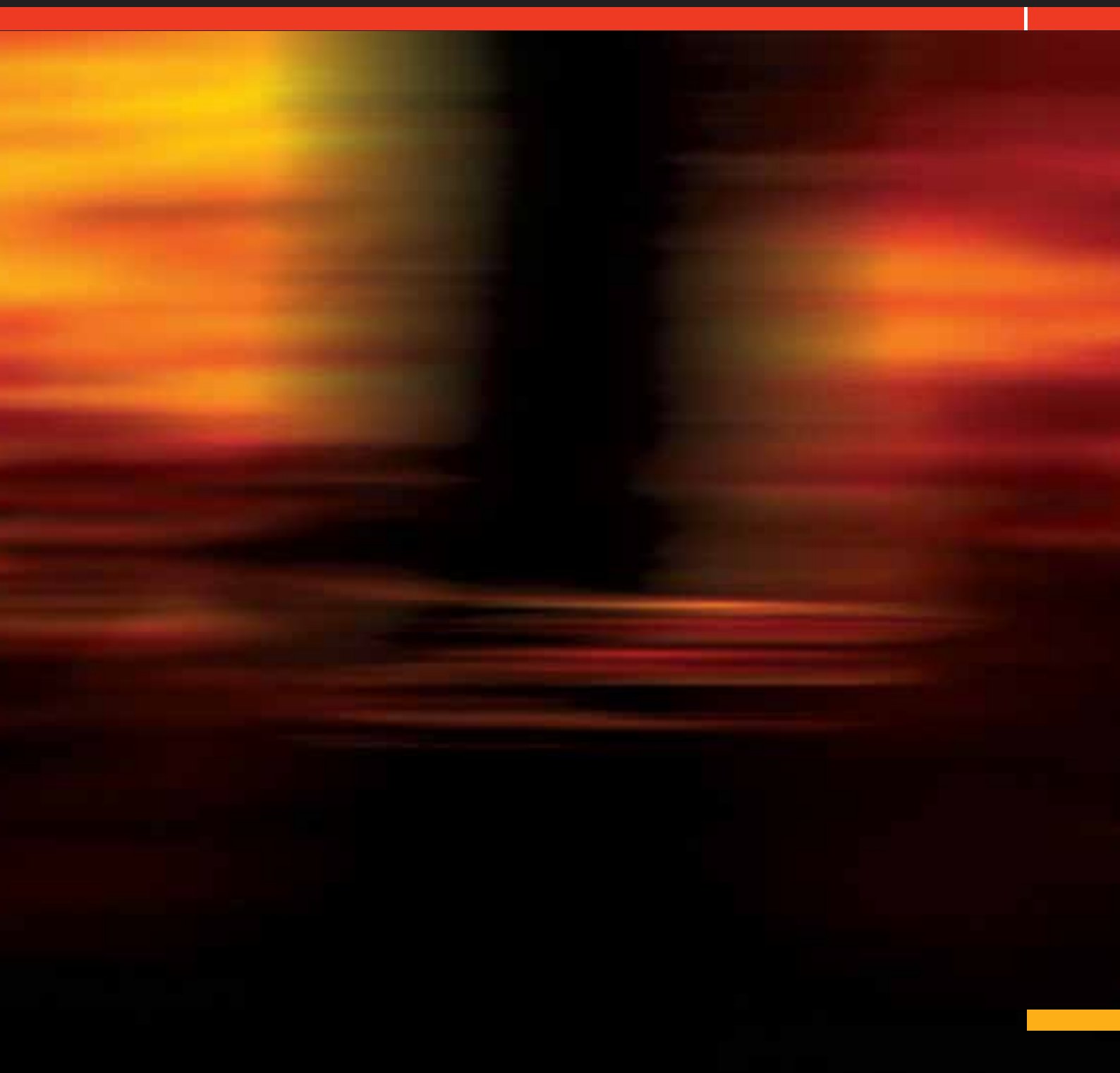
Queimadores Burners
Queimadores Brûleurs
4



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 Queimadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
							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 rodízio 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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Destinados a ofrecer un «rodízio» perfecto

Están equipados con espadas para asar todo tipo de carne
Modelos con varios tipos de espadas disponibles

Inovadores y económicos

Sistema innovador: cocina sin humos ni olores
Queimadores 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

Équipé de broches pour griller tous types de viande
Modèles disposant de différents niveaux de broche

Innovateurs et économiques

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

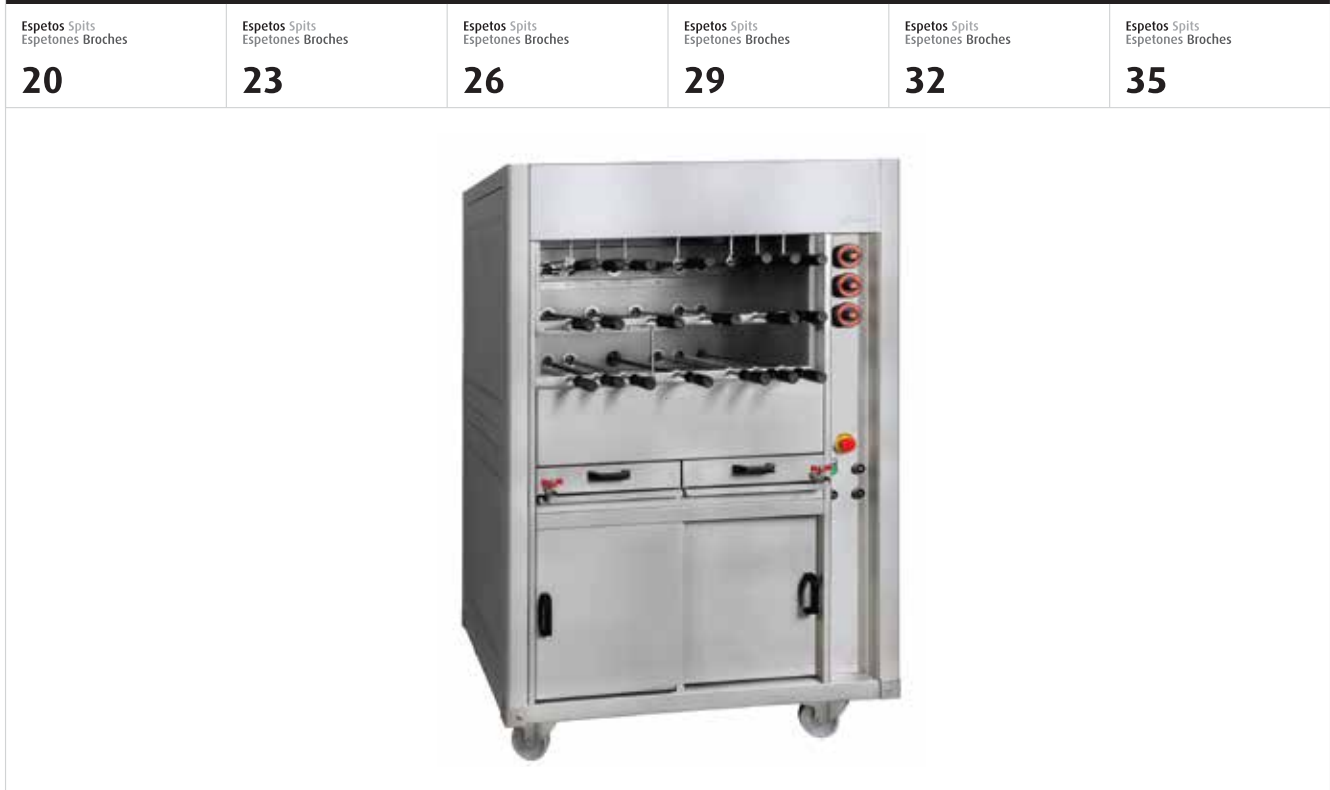
Equipements certifiés CE

Line Línea Ligne Linha Dupla **740**





Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Espetos No. of Spits Nº de Broches	Nº de Queimadores No. of Burners 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	m ³ /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



Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensões			Nº de Espetos No. of Spits Nº de Broches	Nº de Queimadores No. of Burners 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				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	
<p>ESPETO ROTATIVO FINO THIN ROTATIVE SPIT ESPADA ROTATIVA FINA BROCHE ROTATIF FINE</p>	<p>Salsicha; Coxa de frango; Coração; Maminha Sausage; Chicken leg; Heart; Rump steak Salsicha; Muslo de pollo; Corazon; Pechitos Saussisse; Cuisse de poulet; Coeur</p>	
<p>ESPETO ROTATIVO MÉDIO MEDIUM ROTATIVE SPIT ESPADA ROTATIVA MEDIA BROCHE ROTATIF MÉDIUM</p>	<p>Picanha; Calabresa; Costela Picanha; Calabrese sausage; Rib steak Picaña; Calabresa; Costilla Onglet de boeuf; Calabraise; Côtelette</p>	
<p>ESPETO ROTATIVO LARGO LARGE ROTATIVE SPIT ESPADA ROTATIVA ANCHA BROCHE ROTATIF LARGE</p>	<p>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</p>	
<p>ESPETO ROTATIVO P/ CHOURIÇO ROTATIVE SPIT FOR CHORIZO ESPADA ROTATIVA P/ CHORIZO BROCHE ROTATIF P/ LE BOUDIN</p>	<p>Chouriço For "Chorizo" Chorizo Le Boudin</p>	

Handles Mangos Manches Punhos

<p>PUNHO COLORIDO (OPCIONAL) COLORED HANDLES (OPTIONAL) MANGO DE COLOR (OPCIONAL) MANCHE COLORÉ (EN OPTION)</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

Linha Dupla 740 Line Línea Ligne

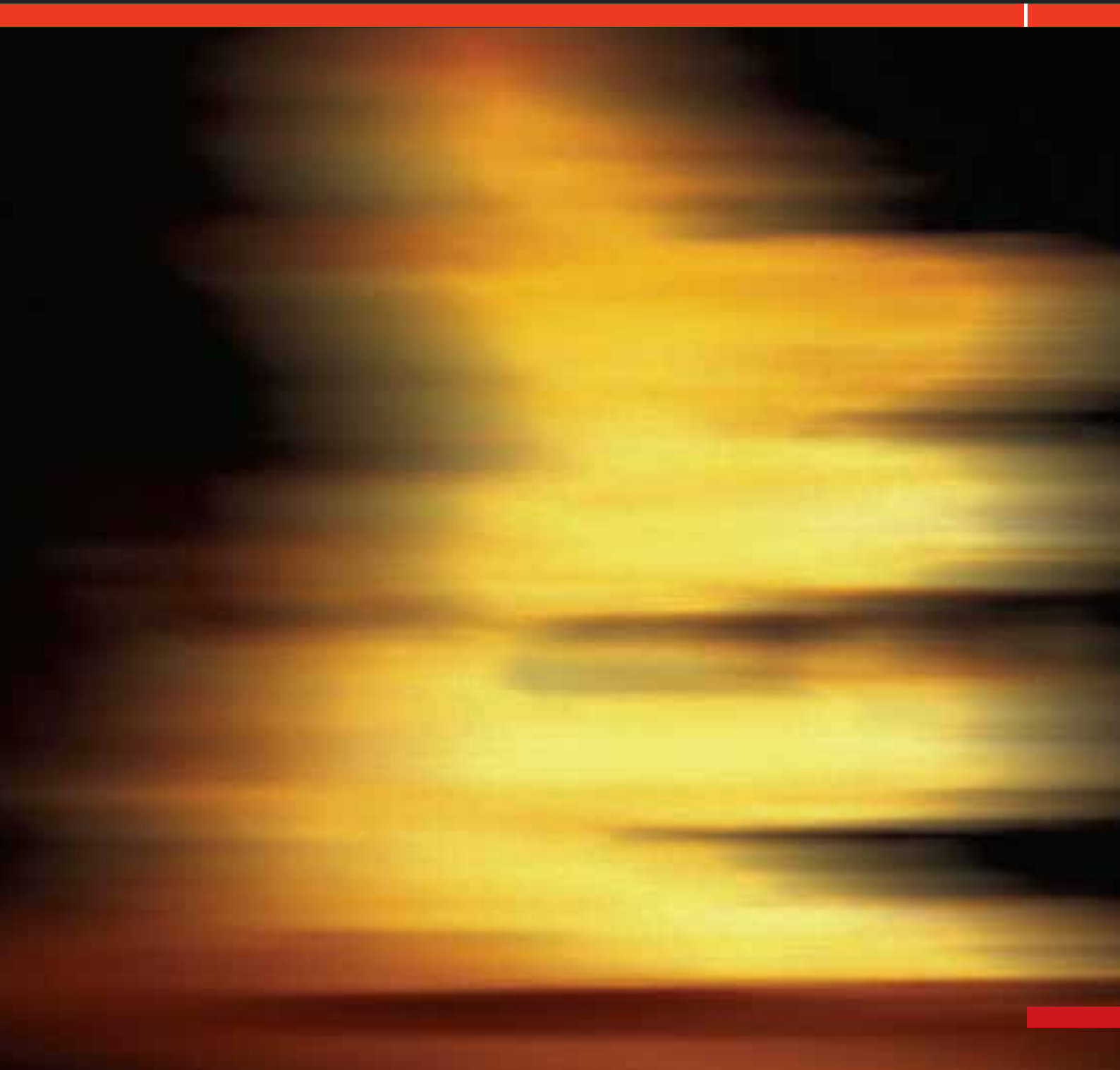
Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Espetos Nr. of Spits Nº de Espetones Nº de Broches	Nº de Queimadores Nr. of Burners Nº de Queimadores Nº de Brûleurs	Potência Power Potencia Puissance				Consumo Consumption Consumo Consommation			
Monofásico Monophase Monofásico 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 Queimadores 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

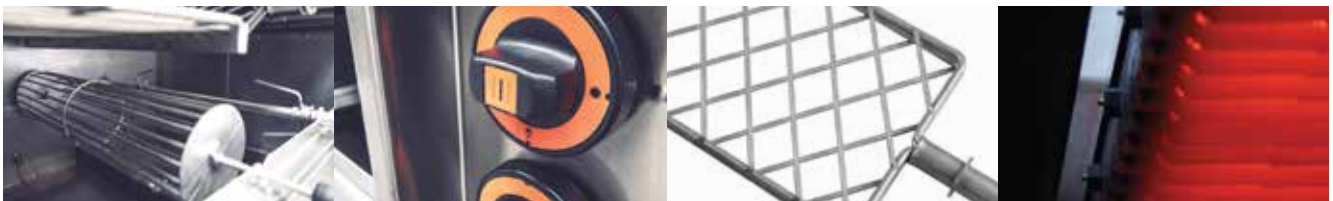
Grelhadores a Gás Rotativos Multiusos
Multipurpose Rotative Gas Grills
Barbacoas a Gas Rotativos Multiusos
Grills à Gaz Rotatifs Multi-fonctions

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Versáteis

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

Inovadores 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 - contínuo e intermitente
Entrada de agua automática
Los quemadores están dotados de encendido automático

Equipamiento con certificado 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

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 économiques

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**

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



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 Queimadores 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 Monophasique	Trifásico Triphase 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**

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



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 Queimadores 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 Monophasique	Trifásico Triphase 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

Grates and Spits Parrillas y Espadas Grilles et Broches Grelhas e Espetos

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 ESTÁTICA 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 légumes	
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 Poulet 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 Queimadores 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 Queimadores 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

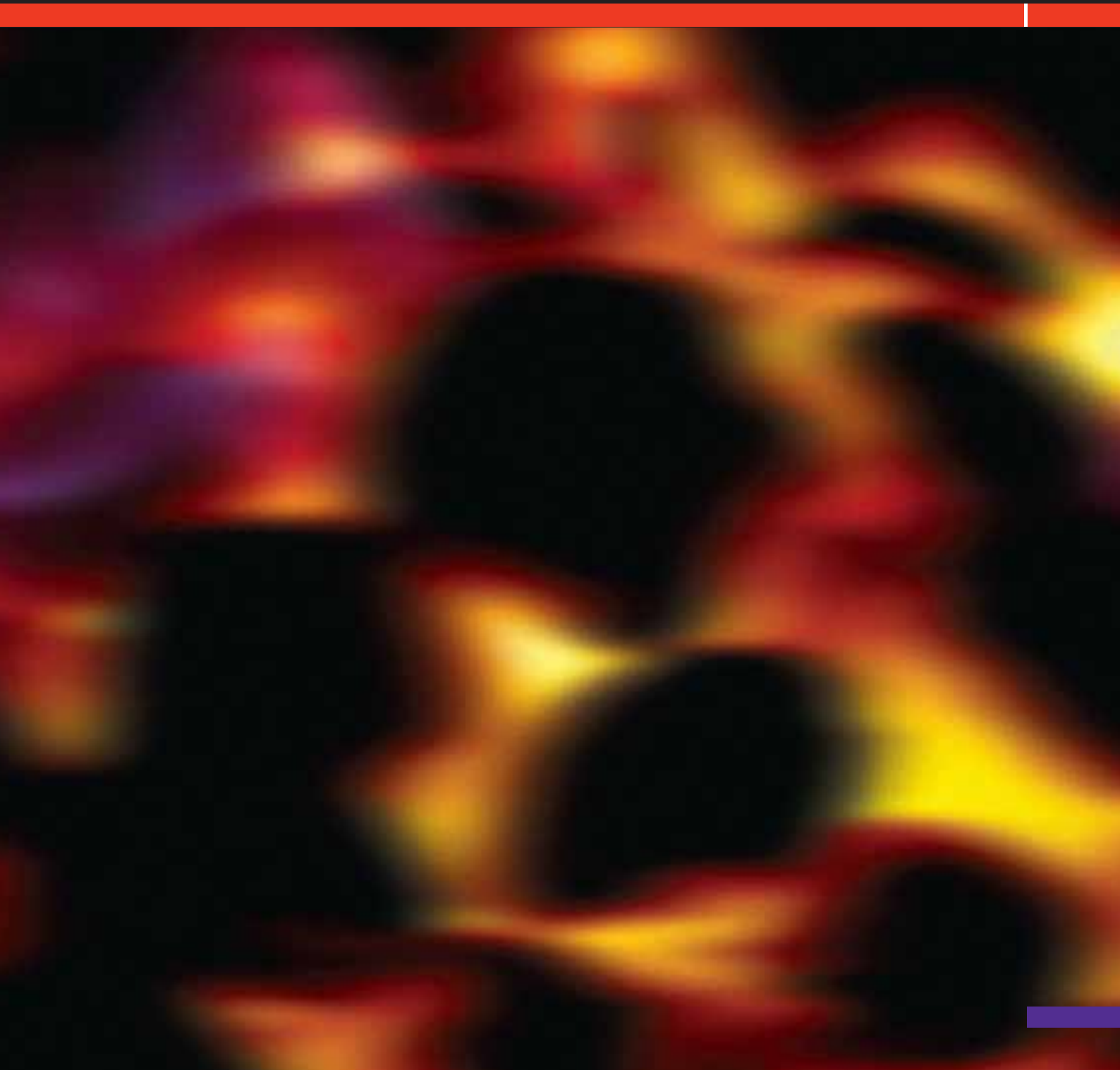
Grelhadores a Carvão Vegetal Estáticos

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Barbacoa tradicional portuguesa

Asa al carbón, de la forma más tradicional, todo tipo de carne y pescado en parrilla estática

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

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

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

4

Grelhas Grills
Parrillas Grilles

5

Grelhas Grills
Parrillas Grilles

6

Grelhas Grills
Parrillas Grilles

7

Grelhas Grills
Parrillas Grilles

8



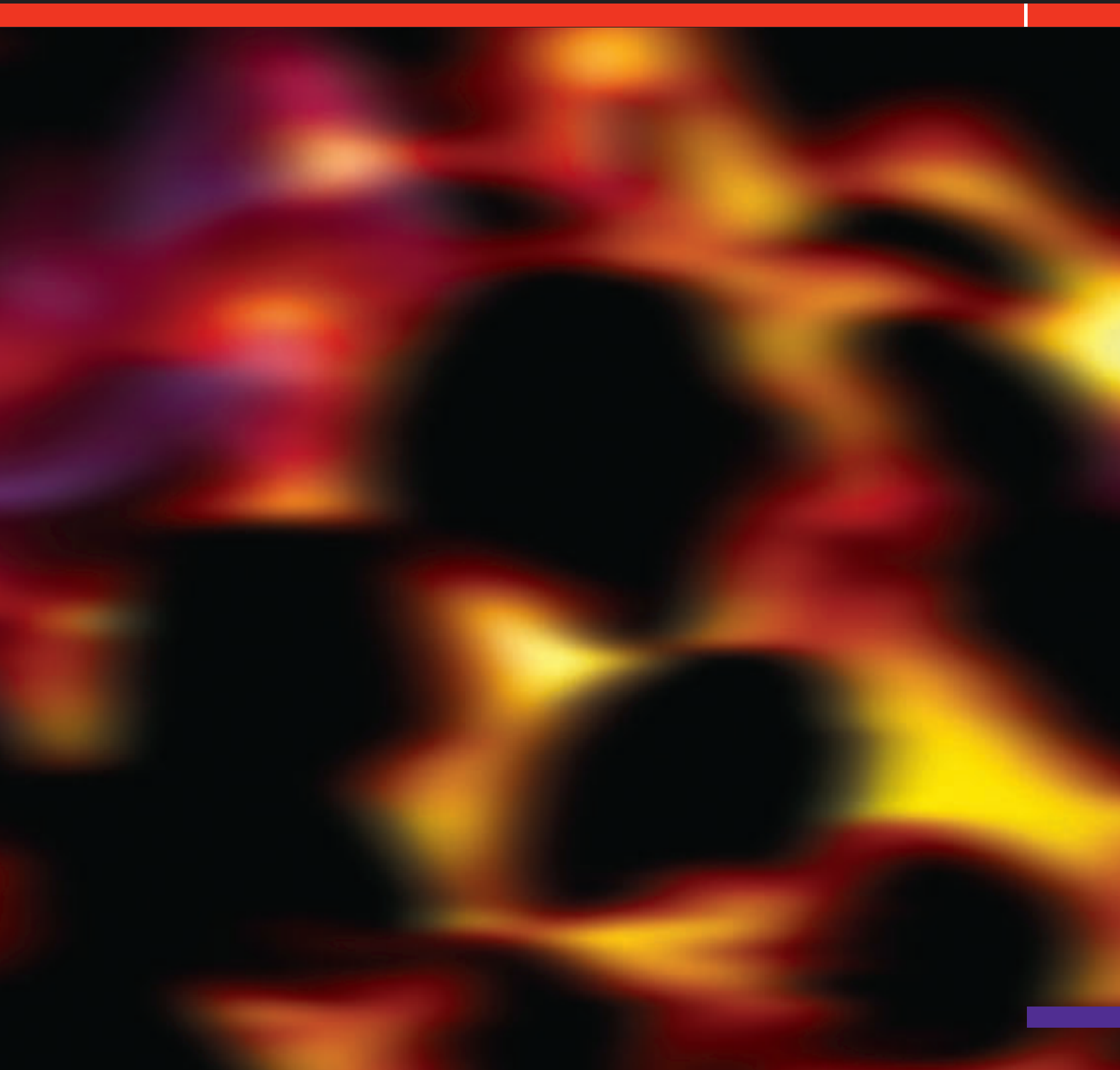
Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensiones			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de frangos* Nr. of Chickens Nº de Pollos Nº de Poulets
Para frango For Chicken Para Pollo Pour le Poulet	Carne e peixe Meat and Fish Carne y Pescada Viande et de Poisson	Comprimento 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 linea 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 linea 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

Commercial 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 spatchcock 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'alimentation électrique

Equipements certifiés CE

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
3	4	5	6	7	8	9	10	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.

Grates and Spits Parrillas y Espadas Grilles et Broches Grelhas e Espetos

Designação Designation Designación Désignation	Aplicações Applications Aplicaciones Applications	
<p>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</p>	<p>Frango e vários tipos de carnes Chicken and different kinds of meat Pollo y diferentes tipos de carnes Poulet et nombreux types de viande</p>	
<p>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</p>	<p>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</p>	
<p>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</p>	<p>Frango aberto Spatchcock chicken Pollo abierto Frango ouvert</p>	
<p>GRELHA ROTATIVA MULTIUSOS MULTIPURPOSE ROTATIVE GRATE PARRILLA ROTATIVA MULTIUSOS GRILLE ROTATIF MULTI-USAGE</p>	<p>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</p>	
<p>ESPETO ROTATIVO P/ FRANGO FECHADO ROTATIVE SPIT F/ WHOLE CHICKEN ESPADA ROTATIVA P/ POLLO ENTERO BROCHE ROTATIF P/ POULETS ENTIER</p>	<p>Frango inteiro Whole chickens Pollos enteros Poulet entier</p>	
<p>GRELHA ROTATIVA DE BATATA A MURRO ROTATIVE GRATE FOR ROASTED POTATOES PARRILLA ROTATIVA PARA PATATAS GRILLE ROTATIF POUR POMMES DE TERRE</p>	<p>Batatas e castanhas Potatoes and chestnuts Asar patatas y castañas Pommes de terre et châtaignes</p>	
<p>ESPETO ROTATIVO P/ CHOURIÇO ROTATIVE SPIT FOR CHORIZO ESPADA ROTATIVA P/ CHORIZO BROCHE ROTATIF P/ LE BOUDIN</p>	<p>Chouriço For "chorizo" Chorizo Le Boudin</p>	

Grates and Spits Parrillas y Espadas Grilles et Broches Grelhas e Espetos

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

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**



**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**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS****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 rodízio 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'alimentation électrique

Equipements certifiés CE

Linha Simples 700 Line Línea Lígne							
Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensiones			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 Lígne							
Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensiones			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 Lígne							
Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensiones			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	

GARANTIA

2 anos de garantia

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

GARANTÍA

Garantía de 2 años

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

WARRANTY

2 years warranty

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

GARANTIE

Garantie de 2 ans

Sont exclus 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.



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