



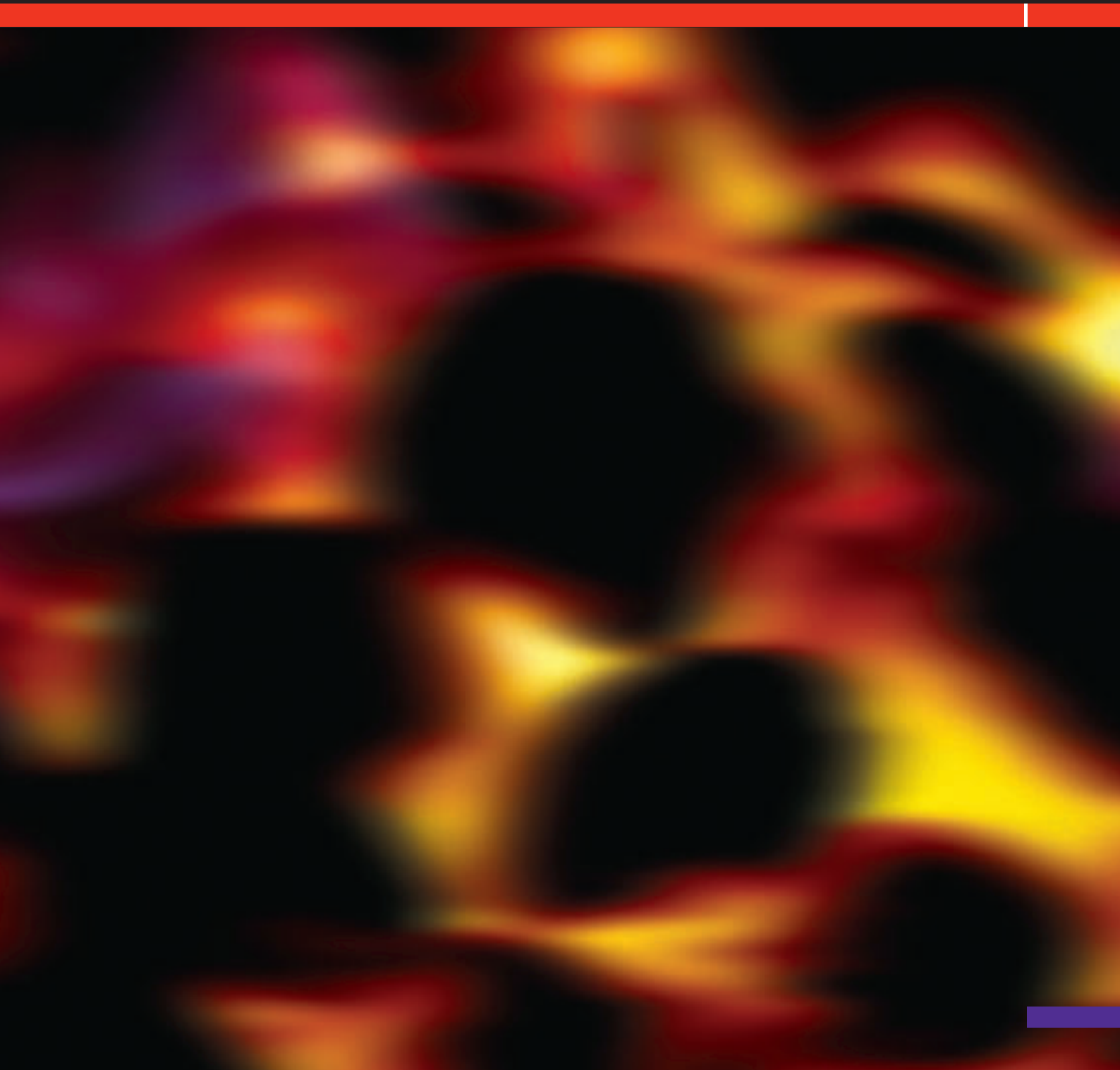
Grelhadores a Carvão Vegetal Estáticos

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.

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