

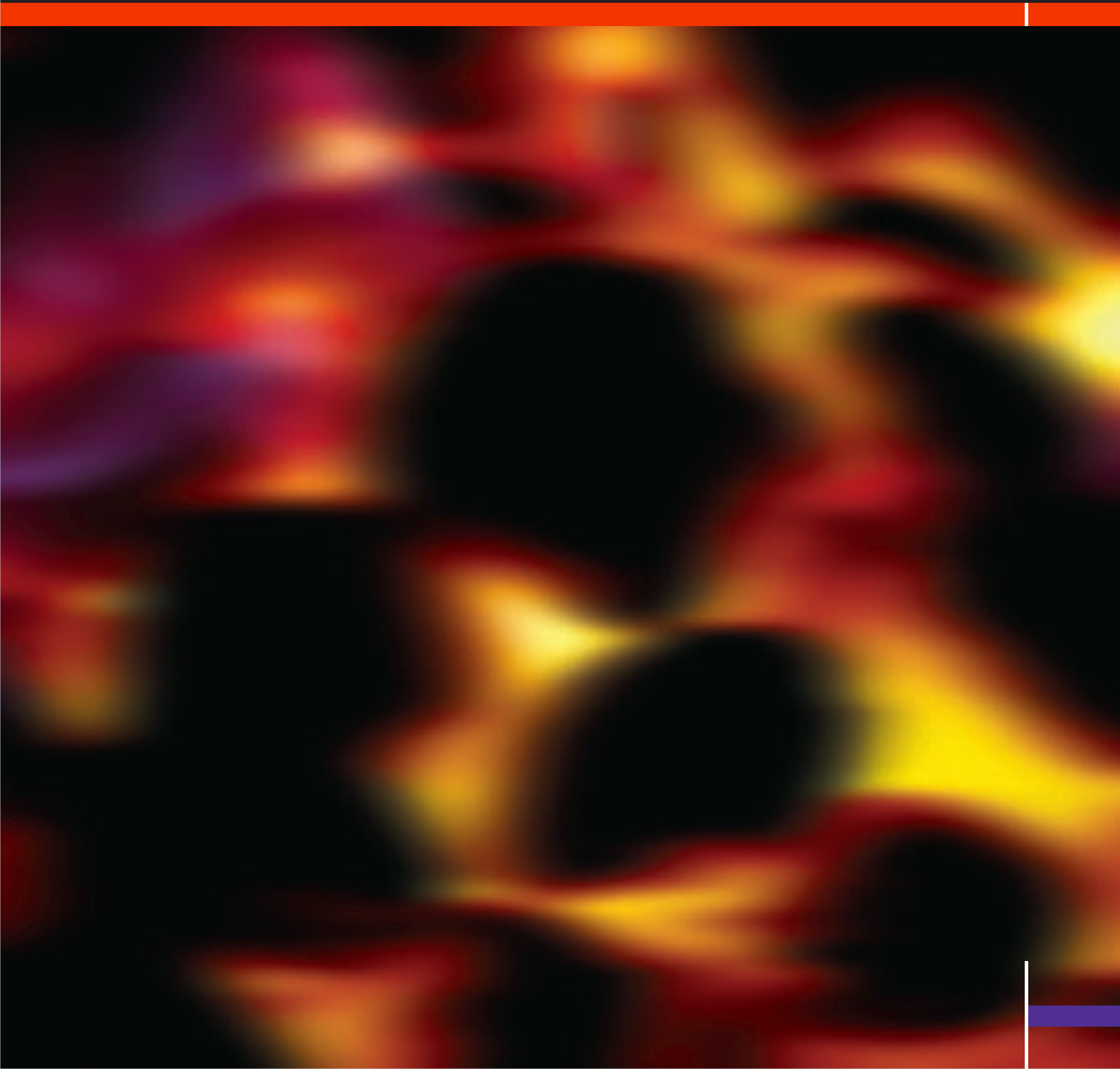
**Churrasqueiras de Carvão Vegetal**  
Wood Charcoal Grills  
Asadores de Carbón Vegetal  
Grils à Charbon de Bois

Line Línea Ligne Linha **600, 800, 700**

600, 800 • Static Estáticos Fixes **Estáticas**

800 • Rotating Rotativos Rotatives **Rotativas**

700 • Brazilian-Style Grills Asadores Brasileños Barbecues Brésiliens **Rodízios à Brasileira**





#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

##### Robustas e versáteis

Neste tipo de aparelho fabricamos vários modelos de churrasqueiras de carvão vegetal: simples para frangos; turbo ventiladas para frango; simples para peixe e carnes magras; turbo ventiladas para peixe e carnes magras

A diferença entre os modelos para frango e os modelos para carne e peixe está na altura da câmara de combustão (240mm nos modelos para frango e 120mm nos modelos para carne e peixe). Entende-se por altura da câmara de combustão a distância entre o fundo da câmara e as grelhas

As churrasqueiras de carvão vegetal turbo ventiladas possuem um ventilador eléctrico para potenciar a combustão do carvão

Revestidas a tijolo refractário de alta densidade

Paredes exteriores isoladas com lã de rocha

Fundo com ranhuras para que a cinza evacue para o aparador

Tijolos aplicados de forma a serem facilmente substituíveis

##### Certificação

Todos os modelos respeitam as directivas 2006/95/CE e 2004/108/CE

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

##### Robustas y versátiles

En este tipo de equipo fabricamos varios modelos de asadores de carbón vegetal: simple para pollo; turbo ventiladas para pollo; simple para pescado y carnes magras; turbo ventiladas para pescado y carnes magras

La diferencia entre los modelos para pollo y los modelos para carnes y pescado esta en la altura de la camara de combustión (240mm en los modelos para pollo y 120mm en los modelos para carnes y pescado). Se entiende por altura de combustión la distancia entre el fondo de la camara y las parrillas

Las parrillas de carbón vegetal turbo ventiladas poseen un ventilador electrico para potenciar la combustión del carbón

Interior de camara de combustión revestida en ladrillo refractario de alta densidad

Paredes exteriores aisladas con la roca

Fondo con ranura para que la cenizas evacue para el aparado

Ladrillos aplicados para ser substituíbles facilmente

##### Certificación

Tradução

#### TECHNICAL FEATURES

##### Sturdy and versatile

For this type of device, we make several models of wood charcoal grills: plain for chicken; ventilated for chicken; plain for fish and lean meats; ventilated for fish and lean meats

The difference between the models for chicken and the models for meat and fish lies in the height of the combustion chamber (240mm in the models for chicken and 120mm in the models for meat and fish). The height of the combustion chamber is understood to be the distance between the base of the chamber and the grills

The ventilated wood charcoal grillers have an electric ventilator which aids in combustion of charcoal

The inside of the combustion chamber is coated with high-density fire bricks

Outer walls insulated with mineral wool

Base with grooves, so that the ash empties into the sideboard

Bricks area applied in such a way as to allow for easy replacement

##### Certification

Tradução

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

##### Robustes et versatiles

Nous fabriquons différents modèles des grills à charbon de bois: simples pour le poulet; turbo ventilés pour le poulet; simples pour poisson et viandes maigres; turbo ventilés pour poisson et viandes maigres

La différence entre les modèles pour poulet et les modèles pour viande et poisson se trouve dans la hauteur de la chambre de combustion (240mm dans les modèles pour poulet et 120mm dans les modèles pour viande et poisson). L'hauteur de la chambre de combustion est la distance entre le fond de la chambre et les grilles

Grills à charbon de bois turbo ventilés ont un ventilateur électrique pour améliorer la combustion du charbon

Intérieur de la chambre de combustion recouvert de brique réfractaire d'haute densité

Parois extérieures isolées à la laine minérale

Fentes dans le fond pour que les cendres tombent à l'intérieur de l'appareil

Briques placés de façon à être facilement remplaçables

##### Certification

Tradução

# Line Línea Ligne Linha 600

CÓDIGO CODE CODIGO CODE		MEDIDAS (mm) MEASURES MEDIDAS DIMENSIONS			VENTILAÇÃO VENTILATION VENTILACIÓN VENTILATION	
Para Frango For Chicken Para Pollos Pour du Poulet	Para Carne e Peixe For Meat and Fish Para Carne y Pez Pour de la Viande et du Poisson	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	Não No Non	Sim Yes Si Oui
031 601 001	031 601 002	1000	600	900	■	
031 602 001	031 602 002	1250	600	900	■	
031 603 001	031 603 002	1500	600	900	■	
031 604 001	031 604 002	1750	600	900	■	
031 605 001	031 605 002	2000	600	900	■	
032 601 001	032 601 002	1000	600	900		■
032 602 001	032 602 002	1250	600	900		■
032 603 001	032 603 002	1500	600	900		■
032 604 001	032 604 002	1750	600	900		■
032 605 001	032 605 002	2000	600	900		■

# Line Línea Ligne Linha 800

CÓDIGO CODE CODIGO CODE		MEDIDAS (mm) MEASURES MEDIDAS DIMENSIONS			VENTILAÇÃO VENTILATION VENTILACIÓN VENTILATION	
Para Frango For Chicken Para Pollos Pour du Poulet	Para Carne e Peixe For Meat and Fish Para Carne y Pez Pour de la Viande et du Poisson	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	Não No Non	Sim Yes Si Oui
031 801 001	031 801 002	1000	800	900	■	
031 802 001	031 802 002	1250	800	900	■	
031 803 001	031 803 002	1500	800	900	■	
031 804 001	031 804 002	1750	800	900	■	
031 805 001	031 805 002	2000	800	900	■	
032 801 001	032 801 002	1000	800	900		■
032 802 001	032 802 002	1250	800	900		■
032 803 001	032 803 002	1500	800	900		■
032 804 001	032 804 002	1750	800	900		■
032 805 001	032 805 002	2000	800	900		■



# Rotating Rotativos Rotatives



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Robustas, versáteis e eficazes

Permitem grelhar ao mesmo tempo alimentos muito diferentes sem o manuseamento constante do churrasqueiro pois comportam grande variedade de espetos e grelhas diferentes, tais como:

grelhas específicas para frango aberto;  
grelhas multiusos para o frango aberto e outras carnes;  
espetos para frango fechado e outras peças de carne;  
grelhas estáticas para carne e peixe;  
grelhas estáticas para frango;  
grelhas rotativas para batatas a murro

Também fabricamos modelos específicos para rodizio à brasileira

Todos os modelos são equipados com uma grelha interior em perfis de ferro adequada para grelhar chouriço, entrecosto, entremeada, etc.

Revestidas a tijolo refractário de alta densidade

Paredes exteriores isoladas com lã de rocha

Fundo com ranhuras para que a cinza evacua para o aparador

Tijolos aplicados de forma a serem facilmente substituíveis

### Motorização

Um único motorreductor trifásico para as churrasqueiras simples  
Dois motorreductores para as churrasqueiras duplas  
A pedido fornecemos com motorreductores monofásicos

### Características do motor

Potência: 120 Watts (Trifásico); 180 Watts (Monofásico)  
Consumo: 0,650 Amperes (Trifásico); 1,570 Amperes (Monofásico)

### Certificação

Todos os modelos respeitam as directivas 2006/95/CE e 2004/108/CE

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Robustas, versátiles e eficazes

Permiten asar al mismo tiempo diferentes tipos de alimentos sin necesidad de manusear constantemente la parrilla porque tienen una gran variedad de espetos y parrillas diferentes, tales como:

parrillas específicas para pollos abiertos;  
parrillas multiusos para pollo y otras carnes;  
espetos para pollo cerrado y otras piezas de carne;  
parrillas estáticas para carne y pescado;  
parrillas estáticas para pollo;  
parrillas rotativas para asar patatas

También fabricamos modelos específicos para asadores brasileños

Todos los modelos son equipados con una parrilla interior con perfiles de hierro adecuada para asar chorizo, costillas, etc.

Revestidas en ladrillo refractario de alta densidad

Paredes exteriores aisladas con la lana de roca

Fondo con ranura para que las cenizas evacuen para el aparador

Ladrillos aplicados para ser sustituibles fácilmente

### Motorización

Un único motorreductor trifásico para los asadores simples  
Dos motorreductores para los asadores dobles  
A petición, los proporcionamos con motorreductor monofásico

### Características del motor

Potencia: 120 Watts (Trifásico); 180 Watts (Monofásico)  
Consumo: 0,650 Amperes (Trifásico); 1,570 Amperes (Monofásico)

### Certificación

Tradução

## TECHNICAL FEATURES

### Sturdy, versatile and efficient

They allow very different foods to be grilled at the same time without constantly having to handle the griller, as they consist of a large variety of spits and grills, such as:

specific grills for chicken that is cut open;  
multipurpose grills for chicken that is cut open and for other meats;  
spits for whole chicken and other parts of meat;  
static grills for meat and fish;  
static grills for chicken;  
rotating grills for potatoes slightly crushed

We also make specific models for brazilian-style grilles

All models are equipped with a lower grill with iron profiles, suitable for grilling chouriço (portuguese-style sausage), spare ribs, layered meats, etc.

Chamber is coated with high-density fire bricks

Outer walls insulated with mineral wool

Base with grooves, so that the ash empties into the sideboard

Bricks are applied in such a way as to allow for easy replacement

### Motorization

A single three-phase geared motor for plain grills  
Two geared motors for dual grills  
On request, we provide equipment with single-phase geared motors

### Motor features

Power: 120 Watts (Three-phase); 180 Watts (Single-phase)  
Consumption: 0,650 Amperes (Three-phase); 1,570 Amperes (Single-phase)

### Certification

Tradução

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### Robustes, versatiles et efficaces

Permettent de griller des aliments complètement différents au même temps sans manipulation constante du gril car ils comportent une grande variété de broches et grils différents, comme les suivantes:

grils spéciales pour poulet ouvert;  
grils multifonctions pour poulet ouvert et autres viandes;  
broches pour poulet entier et autres pièces de viande;  
grils fixes pour viande et poisson;  
grils fixes pour poulet;  
grils rotatives pour pommes de terre

Nous fabriquons également des modèles spécifiques pour le barbecue brésilien

Tous les modèles sont équipés avec une gril intérieure en profilés de fer approprié pour griller des andouilles, travers, entrelardés, etc.

Combustion recouvert de brique réfractaire de haute densité

Parois extérieures isolées à la laine minérale

Fentes dans le fond pour que les cendres tombent dans le tiroir

Briques placées de façon à être facilement remplaçables

### Motorisation

Un seul motoréducteur triphasé pour des grils simples  
Deux motoréducteurs pour des grils doubles  
Sur commande, nous fournissons avec motoréducteurs monophasés

### Caractéristiques du moteur

Puissance: 120 Watts (Triphasé); 180 Watts (Monophasé)  
Consommation: 0,650 Ampère (Triphasé); 1,570 Ampère (Monophasé)

### Certification

Tradução



### Simple Simple Simple Simple

CÓDIGO CODE CODIGO CODE		MEDIDAS (mm) MEASURES MEDIDAS DIMENSIONS					
Monofásica Monophase Monofásico Monophasique	Trifásica Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	Nº de Grelhas Rotativas Nr. of Rotative Grates Nº de Parrillas Rotativas Nº de Grilles Rotatives	Nº de Frangos Nr. of Chickens Nº de Pollos Nº de Poulets	Nº de Grelhas Estáticas Nr. of Static Grates Nº de Parrillas Estáticas Nº de Grilles Statiques
033 801 022	033 801 021	900	800 + 120	900	2	6	1
033 801 032	033 801 031	900	800 + 120	900	3	9	0
033 802 032	033 802 031	1150	800 + 120	900	3	9	1
033 802 042	033 802 041	1150	800 + 120	900	4	12	0
033 803 032	033 803 031	1400	800 + 120	900	3	9	2
033 803 042	033 803 041	1400	800 + 120	900	4	12	1
033 803 052	033 803 051	1400	800 + 120	900	5	15	0
033 804 042	033 804 041	1650	800 + 120	900	4	12	2
033 804 052	033 804 051	1650	800 + 120	900	5	15	1
033 804 062	033 804 061	1650	800 + 120	900	6	18	0
033 805 042	033 805 041	1900	800 + 120	900	4	12	3
033 805 052	033 805 051	1900	800 + 120	900	5	15	2
033 805 062	033 805 061	1900	800 + 120	900	6	18	1
033 805 072	033 805 071	1900	800 + 120	900	7	21	0
033 806 052	033 806 051	2150	800 + 120	900	5	15	3
033 806 062	033 806 061	2150	800 + 120	900	6	18	2
033 806 072	033 806 071	2150	800 + 120	900	7	21	1
033 806 082	033 806 081	2150	800 + 120	900	8	24	0
033 807 092	033 807 091	2400	800 + 120	900	9	27	0
033 808 102	033 808 101	2650	800 + 120	900	10	30	0



## Double Doble Double Dupla

CÓDIGO CODE CODIGO CODE		MEDIDAS (mm) MEASURES MEDIDAS DIMENSIONS					
Monofásica Monophase Monofásico Monophasique	Trifásica Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	Nº de Grelhas Rotativas Nr. of Rotative Grates Nº de Parrillas Rotativas Nº de Grilles Rotatives	Nº de Frangos Nr. of Chickens Nº de Pollos Nº de Poulets	Nº de Grelhas Estáticas Nr. of Static Grates Nº de Parrillas Estáticas Nº de Grilles Statiques
034 801 052	034 801 051	900	800 + 120	1120	3 + 2	15	0
034 802 072	034 802 071	1150	800 + 120	1120	4 + 3	21	0
034 803 092	034 803 091	1400	800 + 120	1120	5 + 4	27	0
034 804 112	034 804 111	1650	800 + 120	1120	6 + 5	33	0
034 805 132	034 805 131	1900	800 + 120	1120	7 + 6	39	0
034 806 152	034 806 151	2150	800 + 120	1120	8 + 7	45	0



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Concebidos especialmente para grelhar carnes de rodízio à brasileira

A câmara de combustão apresenta uma altura de 240mm. Entende-se por altura da câmara de combustão a distância entre o fundo da câmara e a primeira linha de espetos

Revestidas a tijolo refractário de alta densidade  
Paredes exteriores isoladas com lã de rocha  
Fundo com ranhuras para que a cinza evacue para o aparador  
Tijolos aplicados de forma à serem facilmente substituíveis

#### Motorização

Um único motorreductor trifásico  
A pedido fornecemos com motorreductor monofásico

#### Características do motor

Potência: 120 Watts (Trifásico); 180 Watts (Monofásico)  
Consumo: 0,650 Amperes (Trifásico); 1,570 Amperes (Monofásico)

#### Certificação

Todos os modelos respeitam as directivas 2006/95/CE e 2004/108/CE

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Concebidos especialmente para asar carnes a la parrilla a la brasileña

La cámara de combustión tiene una altura de 240mm. Se entiende por altura de combustión la distancia entre el fondo de la cámara y la primera línea del pincho

Interior de cámara de combustión revestida en ladrillo refractario de alta densidad  
Paredes exteriores aisladas con la roca  
Fondo con ranura para que la cenizas evacue para el aparato  
Ladrillos aplicados para ser sustituibles facilmente

#### Motorización

Un único motorreductor trifásico  
A petición, los proporcionamos con motorreductor monofásico

#### Características del motor

Potencia: 120 Watts (Trifásico); 180 Watts (Monofásico)  
Consumo: 0,650 Amperes (Trifásico); 1,570 Amperes (Monofásico)

#### Certificación

Tradução

## TECHNICAL FEATURES

### Specially equipped for brazilian-style grilling

The combustion chamber height is 240mm. The height of the combustion chamber is understood to be the height between the base of the chamber and the first row of spits

The inside of the combustion chamber is coated with high-density fire bricks  
Outer walls insulated with mineral wool  
Base with grooves, so that the ash empties into the sideboard  
Bricks area applied in such a way as to allow for easy replacement

#### Motorization

A single three-phase geared motor  
On request, we provide equipment with single-phase geared motors

#### Motor features

Power: 120 Watts (Three-phase); 180 Watts (Single-phase)  
Consumption: 0,650 Amperes (Three-phase); 1,570 Amperes (Single-phase)

#### Certification

Tradução

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### Conçu spécialement pour griller des viandes à la façon brésilienne

La chambre de combustion a une hauteur de 240mm. La hauteur de la chambre de combustion est la distance entre le fond de la chambre et la première ligne de broches

Intérieur de la chambre de combustion recouvert de brique réfractaire d'haute densité  
Parois extérieures isolées à la laine minérale  
Fentes dans le fond pour que les cendres tombent à l'intérieur de l'appareil  
Briques placés de façon à être facilement remplaçables

#### Motorisation

Un seul motoréducteur triphasé  
Sur commande, nous fournissons avec motoréducteur monophasé

#### Caractéristiques du moteur

Puissance: 120 Watts (Triphasé); 180 Watts (Monophasé)  
Consommation: 0,650 Ampère (Triphasé); 1,570 Ampère (Monophasé)

#### Certification

Tradução

## Simple Simples Simple Simples

CÓDIGO CODE CODIGO CODE		MEDIDAS (mm) MEASURES MEDIDAS DIMENSIONS			
Monofásica Monophase Monofásico Monophasique	Trifásica Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	Nº de Espetos Nr. of Spits Nº de Espetones Nº de Broches
035 601 062	035 601 061	1000	700	1050	6
035 602 082	035 602 081	1300	700	1050	8
035 603 102	035 603 101	1600	700	1050	10
035 604 122	035 604 121	1900	700	1050	12

## Double Doble Double Dupla

CÓDIGO CODE CODIGO CODE		MEDIDAS (mm) MEASURES MEDIDAS DIMENSIONS			
Monofásica Monophase Monofásico Monophasique	Trifásica Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	Nº de Espetos Nr. of Spits Nº de Espetones Nº de Broches
035 601 112	035 601 111	1000	700	1200	11
035 602 152	035 602 151	1300	700	1200	15
035 603 192	035 603 191	1600	700	1200	19
035 604 232	035 604 231	1900	700	1200	23

## Triple Tripla Triple Tripla

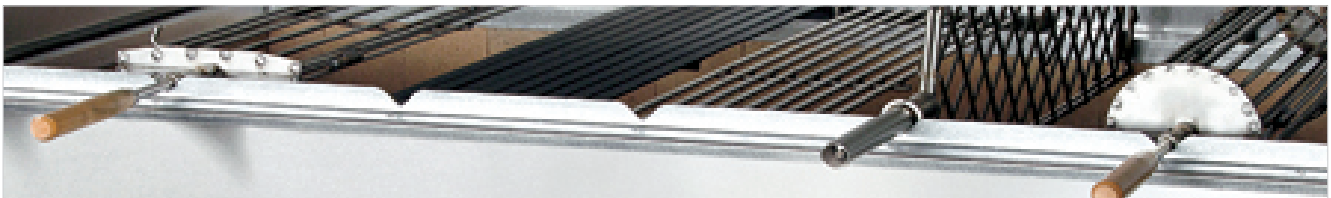
CÓDIGO CODE CODIGO CODE		MEDIDAS (mm) MEASURES MEDIDAS DIMENSIONS			
Monofásica Monophase Monofásico Monophasique	Trifásica Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	Nº de Espetos Nr. of Spits Nº de Espetones Nº de Broches
035 601 172	035 601 171	1000	700	1350	17
035 602 232	035 602 231	1300	700	1350	23
035 603 292	035 603 291	1600	700	1350	29
035 604 352	035 604 351	1900	700	1350	35





# Spits Pinchos Broches **Espetos**

APLICAÇÕES APPLICATIONS APLICACIONES APPLICATIONS	TIPO DE ESPETO TYPE OF SPIT TIPO DE PINCHO TYPE DE BROCHE		
	(1) Fino Thin Fino Fine	(2) Médio Medium Medio Moyenne	(3) Largo Wide Ancho Large
Salsicha Sausage Salsicha Saussisse	■		
Coxa de Frango Chicken Leg Muslo de Pollo Cuisse de Poulet	■		
Coração Heart Corazón Coeur	■		
Maminha Rump Steak Pechitos	■		
Picanha Picanha Picaña Onglet de Boeuf		■	
Calabresa Calabrese Sausage Calabresa Calabraise		■	
Costela Rib Steak Costilla Côtelette		■	
Coxa de Borrego Leg of Lamb Pierna de Cordero Cuisse d'Agneau			■
Cupim Hump Cupim (Carne de Toro) Viande de la Bosse			■
Carne em Pedços Pesados Heavy Chunks of Meat Trozos Grandes de Carne Viande en Grands Morceaux			■



---

**GARANTIA**

---

5 anos de garantia para defeitos de fabrico, à excepção dos componentes eléctricos, incluindo os motores, garantidos por 2 anos

---

**GARANTÍA**

---

Garantía de 5 años por defectos de fabricación, a excepción del sistema eléctrico y del motor, garantizados por 2 años

---

**WARRANTY**

---

5 years warranty against defects in workmanship, except the electrical system and the motor, which come with a two-year warranty

---

**GARANTIE**

---

Garantie de 5 ans pour les défauts de fabrication, à l'exception du système électrique et du moteur qui ont une garantie de 2 ans

**A pedido produzimos aparelhos com outras medidas.**

On request, these devices can be produced in other measurements.

A pedido realizamos aparatos a medidas.

Par commande, nous fabriquons des appareils avec d'autres dimensions.

**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, 3041 A, Apt 5071  
4456-901 Perafita, Matosinhos  
Portugal

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

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