

**Rodízios à Brasileira com Queima Superior a Gás**  
Brazilian-Style Gas Grills with Overhead Burning  
Asadores Brasileños con Quema Superior a Gas  
Barbecues Brésiliens avec Brûleurs Supérieurs à Gaz

Line Línea Ligne Linha **740**

Double Doble Double **Dupla**  
Triple Triple Triple **Tripla**



#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

##### Robustos, atraentes e silenciosos

Construídos basicamente em aço inoxidável  
Sistema de rotação dos espetos simples e silencioso  
Entrada de água automática nos tabuleiros aparadores de gordura

##### Pouca manutenção

##### Queima eficiente

Equipados com queimadores de calor radiante que permitem a obtenção de melhores grelhados com o menor consumo de gás

##### Motorização

Com 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)

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

##### Robustos, atrayentes y silenciosos

Construidos basicamente en acero inoxidable  
Sistema de rotación de los espetos simple y silencioso  
Entrada automática de agua en las bandejas que recogen la grasa

##### Poco mantenimiento

##### Quema eficiente

Equipados con quemadores de calor radiante que permiten obtener los mejores asados con el menor consumo de gas

##### Motorización

Con un unico 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)

#### TECHNICAL FEATURES

##### Specially equipped for brazilian-style grilling

##### Sturdy, sleek and quiet

Basically a stainless steel construction  
A simple and quiet system for rotating the spits  
Automatic water inlet in grease sideboards trays

##### Very little maintenance

##### Efficient burner

Equipped with heat-diffusing burners, enabling the highest quality in grilled foods with the lowest gas consumption

##### Motorization

With just one three-phase geared motor  
On request, we provide equipment with a single-phase geared motor

##### Motor features

Power: 120 Watts (Three-phase); 180 Watts (Single-phase)  
Consumption: 0.650 Amperes (Three-phase); 1.570 Amperes (Single-phase)

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

##### Robustes, attrayants et silencieuses

Construits en base d'acier inoxydable  
Système de rotation des broches simple et silencieux  
Entrée d'eau automatique dans les plateaux qui receptionnent la graisse

##### Maintenance minimale

##### Combustion efficace

Équipés de brûleurs à chaleur radiante qui permettent l'obtention des meilleurs grillades avec une consommation de gaz minimale

##### 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)

# Line Línea Ligne Linha 740

Linhas de Espetos Lines of Spits  
Líneas de Espetones Lignes de Broches

2 

Queimadores Burners  
Queimadores Brûleurs

Espetos Spits  
Espetones Broches

<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>13</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>21</b>	<b>23</b>



## MEDIDAS (mm) MEASURES MEDIDAS DIMENSIONS

Comprimento Length Ancho Longueur

<b>1100</b>	<b>1250</b>	<b>1400</b>	<b>1550</b>	<b>1700</b>	<b>1800</b>
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Largura Width Fondo Largeur

<b>740</b>	<b>740</b>	<b>740</b>	<b>740</b>	<b>740</b>	<b>740</b>
------------	------------	------------	------------	------------	------------

Altura Height Altura Hauteur

<b>1600</b>	<b>1600</b>	<b>1600</b>	<b>1600</b>	<b>1600</b>	<b>1600</b>
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Nº DE ESPETOS Nr. OF SPITS Nº DE ESPETONES Nº DE BROCHES

<b>13 (7+6)</b>	<b>15 (8+7)</b>	<b>17 (9+8)</b>	<b>19 (10+9)</b>	<b>21 (11+10)</b>	<b>23 (12+11)</b>
-----------------	-----------------	-----------------	------------------	-------------------	-------------------

Nº DE QUEIMADORES Nr. OF BURNERS Nº DE QUEMADORES Nº DE BRÛLEURS

<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
----------	----------	----------	----------	----------	-----------

PRESSÃO (mbar) PRESSURE PRESIÓN PRESSION

G31 Gás Propano Propane Propano Propane

<b>37</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>37</b>	<b>37</b>
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

G20 Gás Natural Natural Natural Naturel

<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

POTÊNCIA (kw) POWER POTENCIA PUISSANCE

<b>17,0</b>	<b>20,4</b>	<b>23,8</b>	<b>27,2</b>	<b>30,6</b>	<b>34,0</b>
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

CONSUMO CONSUMPTION CONSUMO CONSOMMATION

G31 Gás Propano (kg/h) Propane Propano Propane

<b>1,275</b>	<b>1,530</b>	<b>1,785</b>	<b>2,040</b>	<b>2,295</b>	<b>2,550</b>
--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

G20 Gás Natural (m3/h) Natural Natural Naturel

<b>1,625</b>	<b>1,950</b>	<b>2,275</b>	<b>2,600</b>	<b>2,925</b>	<b>3,250</b>
--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

CÓDIGO (MONOFÁSICO) CODE (MONOPHASE) CODIGO (MONOFÁSICO) CODE (MONOPHASIQUE)

<b>015 741 132</b>	<b>021 741 132</b>	<b>015 742 152</b>	<b>021 742 152</b>	<b>015 743 172</b>	<b>021 743 172</b>	<b>015 744 192</b>	<b>021 744 192</b>	<b>015 745 212</b>	<b>021 745 212</b>	<b>015 746 232</b>	<b>021 746 232</b>
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

CÓDIGO (TRIFÁSICO) CODE (THREEPHASE) CODIGO (TRIFÁSICO) CODE (TRIPHASIQUE)

<b>015 741 131</b>	<b>021 741 131</b>	<b>015 742 151</b>	<b>021 742 151</b>	<b>015 743 171</b>	<b>021 743 171</b>	<b>015 744 191</b>	<b>021 744 191</b>	<b>015 745 211</b>	<b>021 745 211</b>	<b>015 746 231</b>	<b>021 746 231</b>
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

# Line Línea Ligne Linha 740

Linhas de Espetos Lines of Spits  
Líneas de Espetones Lignes de Broches

3 

Queimadores Burners  
Queimadores Brûleurs

Espetos Spits  
Espetones Broches

5	6	7	8	9	10
20	23	26	29	32	35



MEDIDAS (mm) MEASURES MEDIDAS DIMENSIONS											
Comprimento Length Ancho Longueur											
1100	1250	1400	1550	1700	1800						
Largura Width Fondo Largeur											
740	740	740	740	740	740						
Altura Height Altura Hauteur											
1600	1600	1600	1600	1600	1600						
Nº DE ESPETOS Nr. OF SPITS Nº DE ESPETONES Nº DE BROCHES											
20 (7+6+7)	23 (8+7+8)	26 (9+8+9)	29 (10+9+10)	32 (11+10+11)	35 (12+11+12)						
Nº DE QUEIMADORES Nr. OF BURNERS Nº DE QUEIMADORES Nº DE BRÛLEURS											
5	6	7	8	9	10						
PRESSÃO (mbar) PRESSURE PRESIÓN PRESSION											
G31 Gás Propano Propane Propano Propane											
37	37	37	37	37	37						
G20 Gás Natural Natural Natural Naturel											
20	20	20	20	20	20						
POTÊNCIA (kw) POWER POTENCIA PUISSANCE											
17,0	20,4	23,8	27,2	30,6	34,0						
CONSUMO CONSUMPTION CONSUMO CONSOMMATION											
G31 Gás Propano (kg/h) Propane Propano Propane											
1,275	1,530	1,785	2,040	2,295	2,550						
G20 Gás Natural (m3/h) Natural Natural Naturel											
1,625	1,950	2,275	2,600	2,925	3,250						
CÓDIGO (MONOFÁSICO) CODE (MONOPHASE) CODIGO (MONOFÁSICO) CODE (MONOPHASIQUE)											
015 741 202	021 741 202	015 742 232	021 742 232	015 743 262	021 743 262	015 744 292	021 744 292	015 745 322	015 745 322	015 746 352	015 746 352
CÓDIGO (TRIFÁSICO) CODE (THREEPHASE) CODIGO (TRIFÁSICO) CODE (TRIPHASIQUE)											
015 741 201	021 741 201	015 742 231	021 742 231	015 743 261	021 743 261	015 744 291	021 744 291	015 745 321	015 745 321	015 746 351	015 746 351

Mod. with Chimney Mod. con Chimenea Mod. avec Cheminée Mod. com Chaminé



**OBS.**

Os aparelhos são adaptáveis a modelo com chaminé. Para mais informações, contacte o seu fornecedor habitual.  
 The equipment can be adapted to the model equipped with a chimney. For more information, contact your supplier.  
 Los equipos se adaptan al modelo con chimenea. Para más información, contacte con su proveedor habitual.  
 Les appareils sont adaptables au modèle avec cheminée. Pour plus d'informations, contactez votre fournisseur habituel.

# 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 Pedacos Pesados Heavy Chunks of Meat Trozos Grandes de Carne Viande en Grands Morceaux			■

---

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

**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