

Churrasqueiras Rotativas a Gás Multiusos
Multipurpose Rotative Gas Grills
Asadores Rotativos a Gas Multiusos
Grils Rotatives à Gaz Multi-usage

Line Línea Ligne Linha **900**

Double Doble Double Dupla





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Concebidos especialmente para grelhar frango
Entre outros alimentos, assam muito bem leitão

Rápidos e eficazes
Confeccionam, em 20 minutos, frangos suculentos sem grande perda de peso
Cada grelha tem capacidade para três frangos com 900 gr.

Robustos, atraentes, silenciosos e extremamente práticos
Construídos basicamente em aço inoxidável
Sistema duplo de rotação das grelhas, contínuo e intermitente
Entrada de água automática nos tabuleiros aparadores de gordura

Queima eficiente
Equipados com queimadores de calor radiante que permitem a obtenção de melhores grelhados com um 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 el pollo asado a la parrill
Sirven muy bien para hacer lechón a la parrilla, entre otras comidas

Rápidos y eficazes
Se confeccionan, en 20 minutos, pollos suculentos sin grand pérdida de peso
Cada parrilla tiene capacidad para tres pollos de 900 gr.

Robusto, atrayente y silencioso
Construido basicamente en acero inoxidable
Sistema doble de rotación de las parrillas, continuo y intermitente
Entrada automática de agua en las bandejas que recogen la grasa

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

Motorización
Con 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)

TECHNICAL FEATURES

Specially designed for grilling chicken
They are ideal for grilling suckling pig, among other foods

Fast and efficient
They grill succulent chicken, in 20 minutes, without any significant loss of weight
Each grill can hold 3 chickens weighing 900 gr.

Sturdy, sleek and quiet
Basically a stainless steel construction
Dual system for continuous and intermittent turning of grills
Automatic water inlet found in grease sideboard trays

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 poulets
Ils sont excellents pour griller du cochon de lait, entre autres

Rapides et efficaces
Confectionnent, en 20 minutes, des succulents poulets sans perte de poids considerable
Chaque grille peut contenir trois poulets de 900 gr.

Robuste, attrayant et silencieux
Construits en base d'acier inoxydable
Double système de rotation des grilles, continue et intermittente
Entrée d'eau automatique dans les plateaux qui receptionnent la graisse

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)

Double Line Línea Doble Ligne Double Linha Dupla 900

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



MEDIDAS (mm) MEASURES MEDIDAS DIMENSIONS			
Comprimento Length Ancho Longueur			
1150	1400	1650	1900
Largura Width Fondo Largeur			
900	900	900	900
Altura Height Altura Hauteur			
1600	1600	1600	1600
Nº DE GRELHAS Nr. OF GRILLS Nº DE PARRILLAS Nº DE GRILLES			
5	7	9	11
Nº DE QUEIMADORES Nr. OF BURNERS Nº DE QUEMADORES Nº DE BRÛLEURS			
3	4	5	6

PRESSÃO (mbar) PRESSURE PRESIÓN PRESSION			
G31 G20 G20/G25 G30/G31			
37 20 20/25 50	37 20 20/25 50	37 20 20/25 50	37 20 20/25 50
POTÊNCIA (kw) POWER POTENCIA PUISSANCE			
G31 G20 G20/G25 G30/G31			
19,5 19,5 19,5 22,5	26,0 26,0 26,0 30,0	32,5 32,5 32,5 37,5	39,0 39,0 39,0 45,0
CONSUMO CONSUMPTION CONSUMO CONSOMMATION			
G31 G30/G31 (kg/h)			
1,518 1,760	2,024 2,350	2,530 2,940	3,036 3,520
G20 G20/G25 (m3/h)			
2,010 2,010	2,680 2,680	3,350 3,350	4,020 4,020
CÓDIGO (MONOFÁSICO) CODE (MONOPHASE) CODIGO (MONOFÁSICO) CODE (MONOPHASICQUE)			
016 901 052	020 901 052	016 902 072	020 902 072
			016 903 092
			020 903 092
			016 904 112
			020 904 112
CÓDIGO (TRIFÁSICO) CODE (THREEPHASE) CODIGO (TRIFÁSICO) CODE (TRIPHASICQUE)			
016 901 051	020 901 051	016 902 071	020 902 071
			016 903 091
			020 903 091
			016 904 111
			020 904 111

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

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