



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





---

**ÍNDICE**

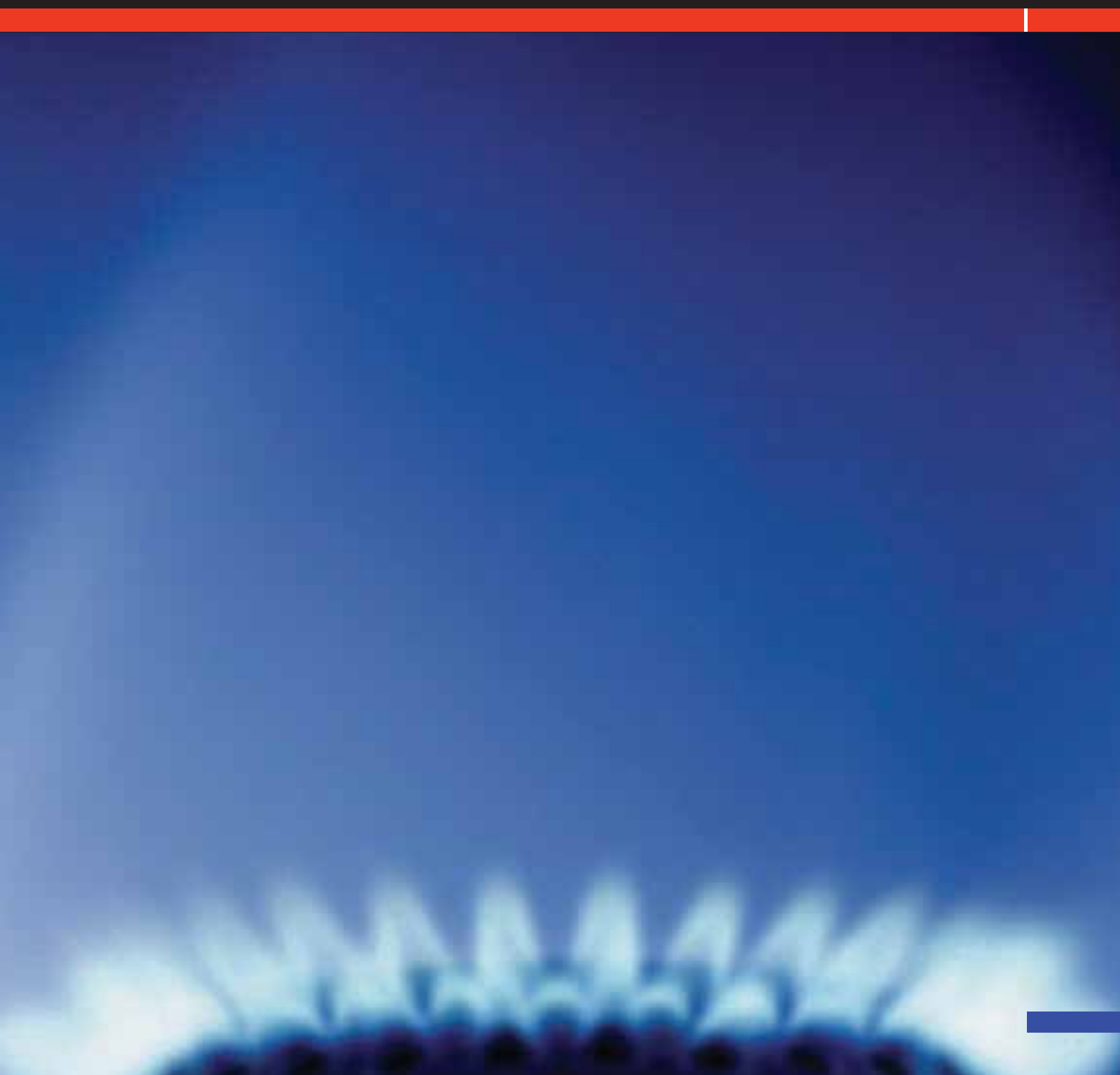
---

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



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 ebullición

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 Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs					Totais				
										Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance		
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)	(kW)	G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)						
009 601 100	Monolume 600	600	600	500			Fornos Ovens Hornos Fours					0,960	1,300	12,5
					Nº de Fornos Nr. 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  
Patas 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  
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

**Minho**

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)				
010 800 410	Minho	800	800	850	<div><div>120</div><div>100</div><div>80</div><div>100</div></div>		<div><div>7,5</div><div>5,8</div><div>4,7</div><div>5,8</div></div>		2,355	3,207	30,3	
					Fornos Ovens Hornos Fours							
					Nº de Fornos Nr. 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 Br leurs

**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)				
010 802 400	Minho II	800	800	850	<div><div>120</div><div>100</div></div> <div><div>80</div><div>100</div></div>		<div><div>7,5</div><div>5,8</div></div> <div><div>4,7</div><div>5,8</div></div>		1,850	2,519	23,8	
					Fornos Ovens Hornos Fours							
					Nº de Fornos Nr. 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	<div>120</div> <div>100</div> <div>80</div> <div>100</div>		<div>7,5</div> <div>5,8</div> <div>4,7</div> <div>5,8</div>		1,850	2,519	23,8	
					Fornos Ovens Hornos Fours							
					Nº de Fornos Nr. 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 Modele	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	<div><div>120</div><div>100</div><div>80</div><div>100</div></div>	<div><div>7,5</div><div>5,8</div><div>4,7</div><div>5,8</div></div>	1	545	620	275	6,5	30,3
010 802 400	Minho II	800	800	850	<div><div>120</div><div>100</div><div>80</div><div>100</div></div>	<div><div>7,5</div><div>5,8</div><div>4,7</div><div>5,8</div></div>	0	-	-	-	-	23,8
010 802 401	Minho III	800	800	295	<div><div>120</div><div>100</div><div>80</div><div>100</div></div>	<div><div>7,5</div><div>5,8</div><div>4,7</div><div>5,8</div></div>	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  
Patas 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  
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

**Douro**

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)				
010 902 410	Douro	900	900	850	<div>120</div> <div>100</div> <div>80</div> <div>100</div>		<div>8,0</div> <div>5,8</div> <div>4,7</div> <div>5,8</div>		2,393	3,260	30,8	
					Fornos Ovens Hornos Fours							
					Nº de Fornos Nr. 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	<div>120100</div> <div>80100</div>		<div>8,05,8</div> <div>4,75,8</div>		1,888	2,572	24,3	
					Fornos Ovens Hornos Fours							
					Nº de Fornos Nr. 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		
										Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)	(kW)	G31 (kg/h)	G20 (m3/h)				
010 902 401	Douro III	900	900	295	<div>120</div> <div>100</div> <div>80</div> <div>100</div>		<div>8,0</div> <div>5,8</div> <div>4,7</div> <div>5,8</div>		1,888	2,572	24,3	
					Fornos Ovens Hornos Fours							
					Nº de Fornos Nr. 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 Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs						Totais		
											Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)	(kW)			G31 (kg/h)	G20 (m3/h)			
010 903 620	Tejo	1350	900	850	<div>12080120</div> <div>10080100</div>			<div>7,54,77,5</div> <div>5,84,75,8</div>			3,806	5,186	49,0
					Fornos Ovens Hornos Fours								
					Nº de Fornos Nr. 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			

<b>Modelo</b> Model Modelo Modèle <b>Tejo II</b>	<b>Queimadores</b> Burners Quemadores Brûleurs <b>6</b>	<b>Fornos</b> Ovens Hornos Fours <b>0</b>	
--	---	---	---



Código Code Codigo Code	Modelo Model Modelo 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	<div><div>120</div><div>80</div><div>120</div></div> <div><div>100</div><div>80</div><div>100</div></div>		<div><div>7,5</div><div>4,7</div><div>7,5</div></div> <div><div>5,8</div><div>4,7</div><div>5,8</div></div>		2,796	3,810	36,0		
					Fornos Ovens Hornos Fours								
					Nº de Fornos Nr. 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 Br leurs

**6**

Fornos Ovens  
Hornos Fours

**0**

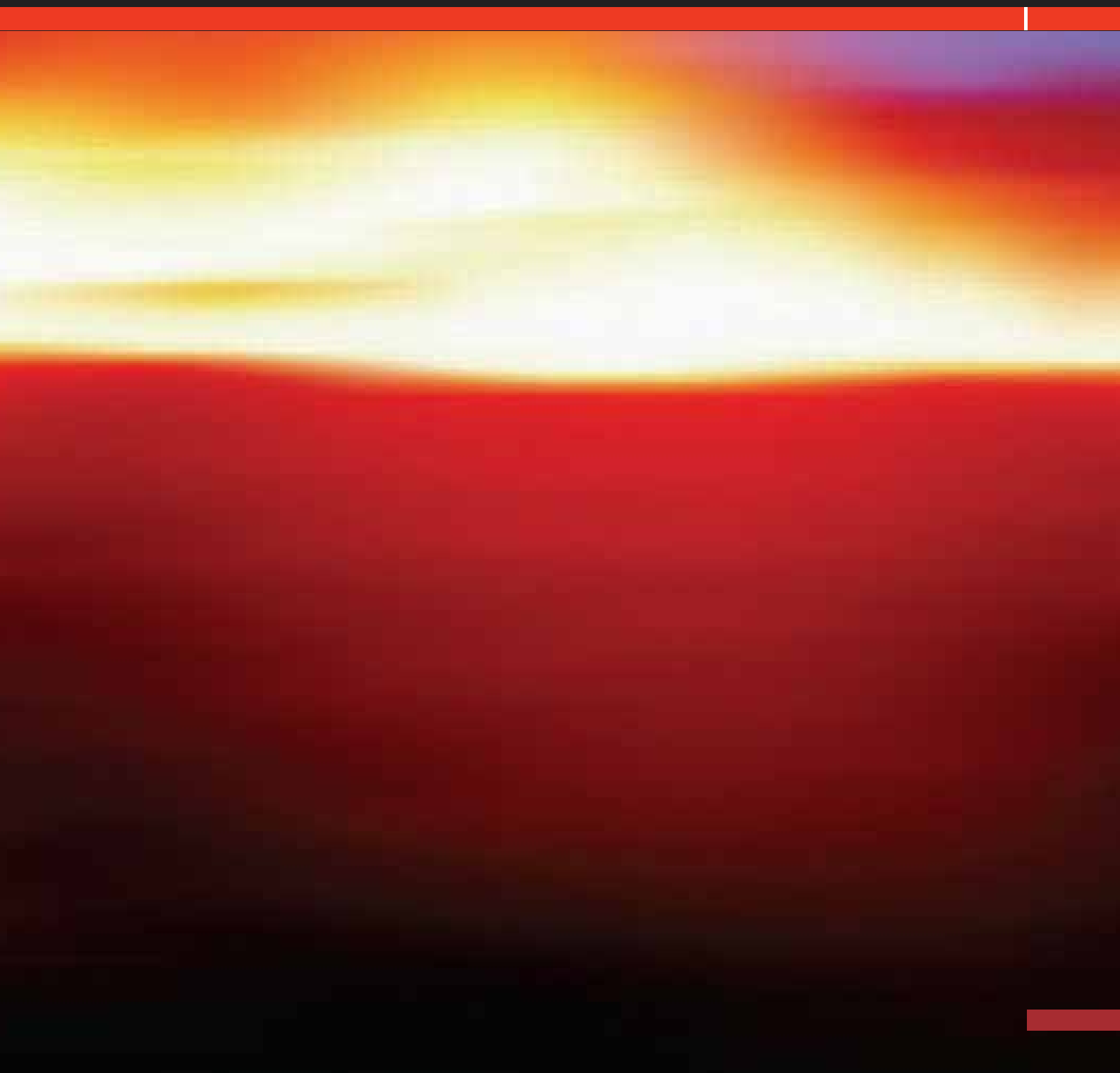

Código Code Codigo Code	Modelo Model Modelo Modèle	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Queimadores Burners Quemadores Brûleurs						Totais		
											Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
		Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(ø mm)	(kW)	G31 (Kg/h)	G20 (m3/h)					
010 903 601	Tejo III	1350	900	295	<div>12080120</div>			<div>7,54,77,5</div>			2,796	3,810	36,0
					<div>10080100</div>			<div>5,84,75,8</div>					
					Fornos Ovens Hornos Fours								
					Nº de Fornos Nr. of Ovens Nº de Hornos Nº de Fours	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	(kW)				

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		
010 902 410	Douro	900	900	850	<div><div>120</div><div>100</div><div>80</div><div>100</div></div>	<div><div>8,0</div><div>5,8</div><div>4,7</div><div>5,8</div></div>	1	545	720	275	6,5	30,8
010 902 400	Douro II	900	900	850	<div><div>120</div><div>100</div><div>80</div><div>100</div></div>	<div><div>8,0</div><div>5,8</div><div>4,7</div><div>5,8</div></div>	0	-	-	-	-	24,3
010 902 401	Douro III	900	900	295	<div><div>120</div><div>100</div><div>80</div><div>100</div></div>	<div><div>8,0</div><div>5,8</div><div>4,7</div><div>5,8</div></div>	0	-	-	-	-	24,3
010 903 620	Tejo	1350	900	850	<div><div>120</div><div>80</div><div>120</div><div>100</div><div>80</div><div>100</div></div>	<div><div>7,5</div><div>4,7</div><div>7,5</div><div>5,8</div><div>4,7</div><div>5,8</div></div>	2	445	720	275	6,5	49,0
											6,5	
010 903 600	Tejo II	1350	900	850	<div><div>120</div><div>80</div><div>120</div><div>100</div><div>80</div><div>100</div></div>	<div><div>7,5</div><div>4,7</div><div>7,5</div><div>5,8</div><div>4,7</div><div>5,8</div></div>	0	-	-	-	-	36,0
											-	
010 903 601	Tejo III	1350	900	295	<div><div>120</div><div>80</div><div>120</div><div>100</div><div>80</div><div>100</div></div>	<div><div>7,5</div><div>4,7</div><div>7,5</div><div>5,8</div><div>4,7</div><div>5,8</div></div>	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

# Line Línea Ligne Linha 700

Modelo Model Modelo Modèle	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Queimadores Br�leurs	
<b>GPV1G</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
			

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



# Line Línea Ligne Linha 700

Modelo Model Modelo Mod�le	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Queimadores Br�leurs	
<b>GPV2G</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
			

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

# Line Línea Ligne Linha 700

Modelo Model  
Modelo Modèle

**GPV3G**

Grelhas Grills  
Parrillas Grilles

**3**

Queimadores Burners  
Queimadores Br leurs

**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

# Line Línea Ligne Linha 700

Modelo Model  
Modelo Modèle

**GPV4G**

Grelhas Grills  
Parrillas Grilles

**4**

Queimadores Burners  
Queimadores Brûleurs

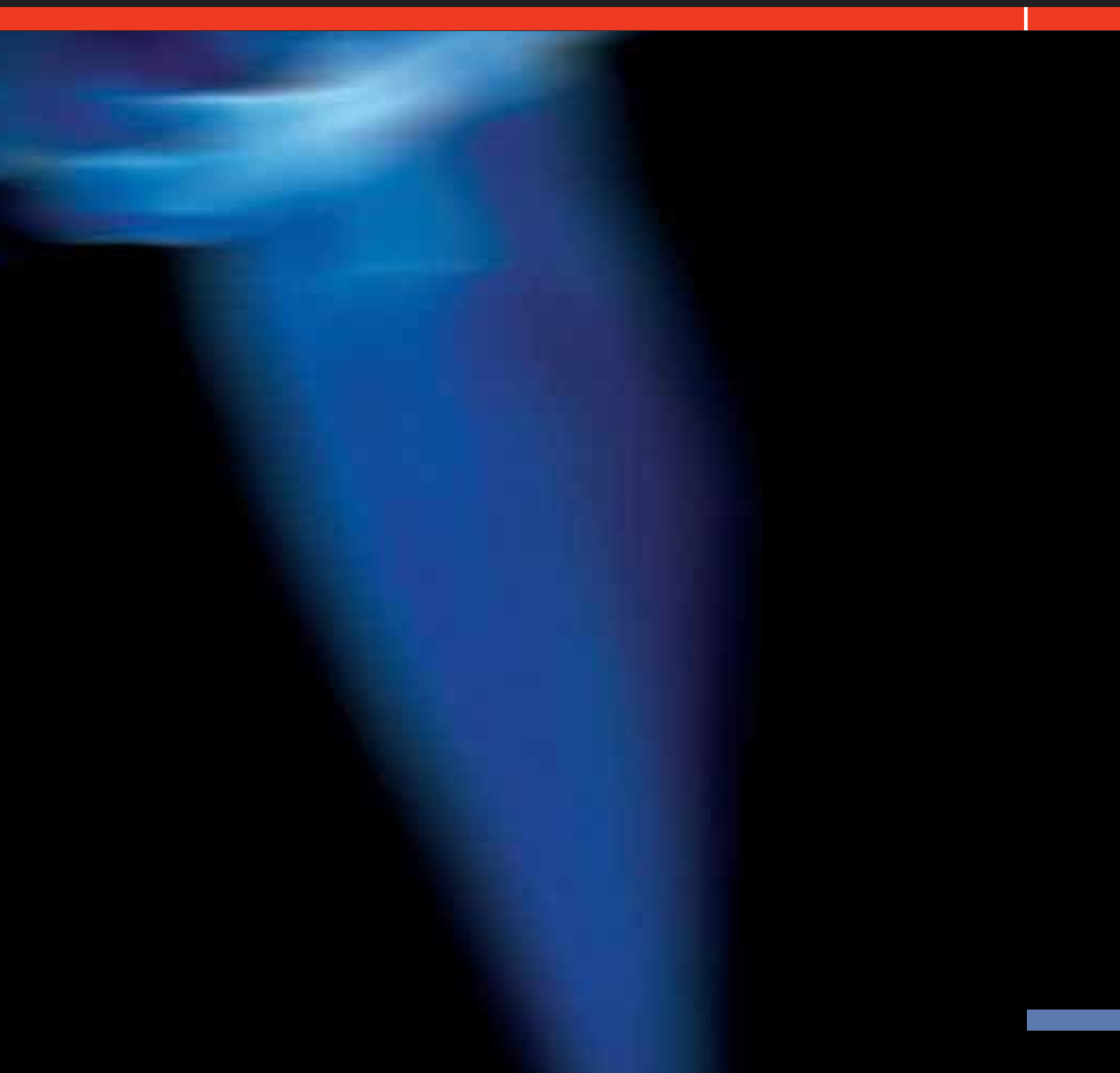
**4**



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

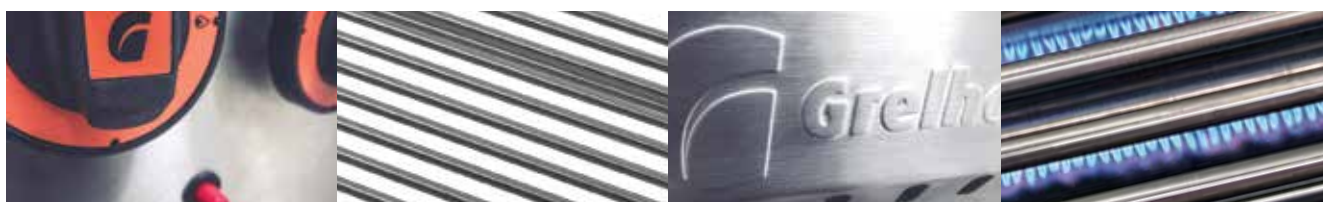
**Grelhadores a Gás de Alto Rendimento**  
High Yield Gas Grills  
Barbacoas a Gas de Alta Potencia  
Grills à Gaz a Haut Rendement

**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  
Consumem apenas água, para além do gás

**Grelhadores patentados pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial**  
Patente de Invenção Nº 101735

**Equipamentos com certificação 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**

## 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**

## 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**



# Line Línea Ligne Linha 800

Modelo Model Modelo Modèle	Câmaras Chambers Cámaras Chambres	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	
<b>GGSD1C</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	



Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nº. 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)	
012 801 000	400	800	850	1	2	300x530	1,142	1,554	14,7

# Line Línea Ligne Linha 800

Modelo / Model / Modelo / Modèle	Cámaras / Chambers / Cámaras / Chambres	Grelhas / Grills / Parrillas / Grilles	Queimadores / Burners / Queimadores / Brûleurs	
<b>GGSD2C</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
				

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

# Line Línea Ligne Linha 800

Modelo Model Modelo Modèle	Cámaras Chambers Cámaras Chambres	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	
<b>GGSD3C</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	



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	Cámaras / Chambers Cámaras / Chambres	Grelhas / Grills Parrillas / Grilles	Queimadores / Burners Queimadores / Brûleurs	
<b>GGSD4C</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	



Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nº. 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

# Line Línea Ligne Linha 800

Modelo Model Modelo Modèle	Cámaras Chambers Cámaras Chambres	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	
<b>GGSD5C</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	

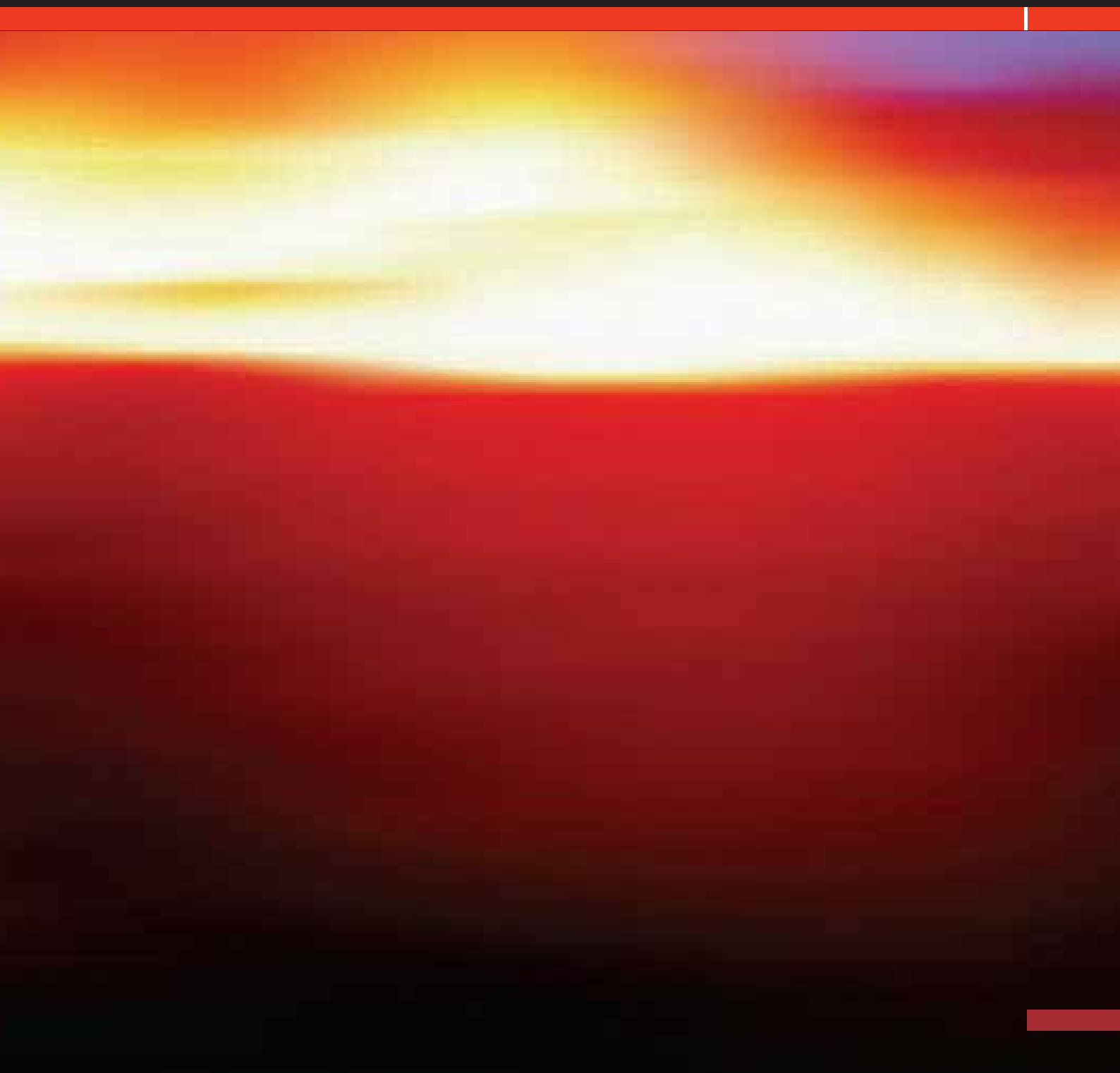


Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				Consumo Consumption Consumo Consommation		Potência (kW) Power Potencia Puissance
							G31 (Kg/h)	G20/25 (m3/h)	
012 805 000	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**

# Line Línea Ligne Linha 700

Modelo Model Modelo Modèle	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Queimadores Brûleurs	
<b>GVD1G</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
			

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

# Line Línea Ligne Linha 700

Modelo Model Modelo Mod�le	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Queimadores Br�leurs	
<b>GVD2G</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
			

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

# Line Línea Ligne Linha 700

Modelo Model Modelo Modèle	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Queimadores Burners Queimadores Brûleurs	
<b>GVD3G</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	
			

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

# Line Línea Ligne Linha 700

Modelo Model  
Modelo Modèle

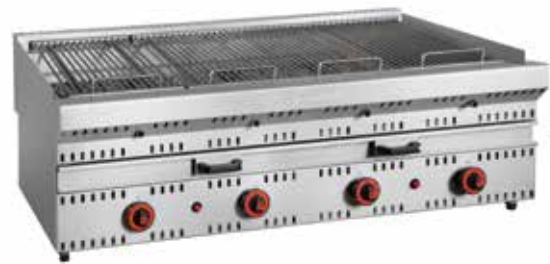
**GVD4G**

Grelhas Grills  
Parrillas Grilles

**4**

Queimadores Burners  
Queimadores Brûleurs

**4**

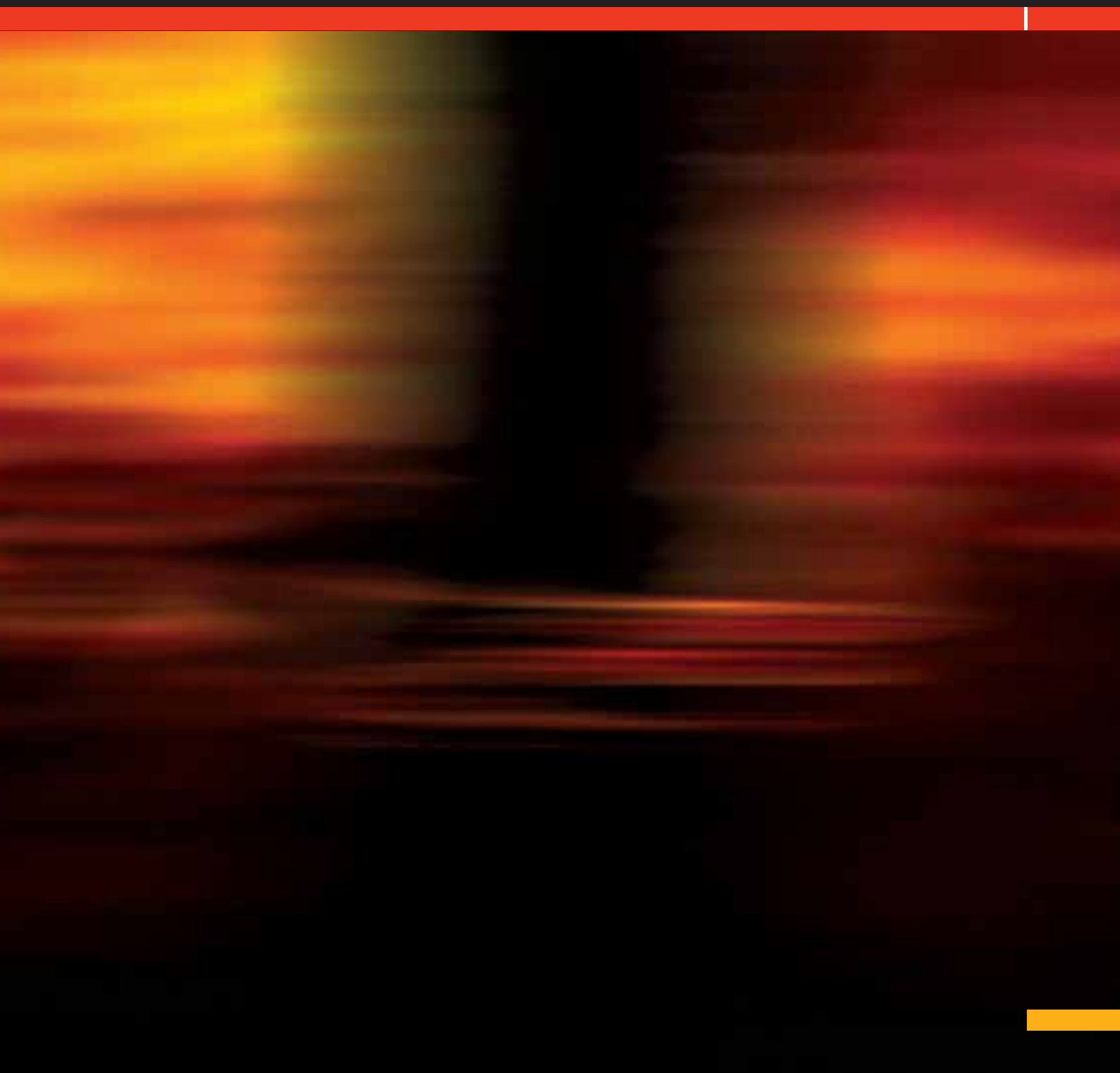


Código Code Codigo Code	Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Grelhas Nr. of Grills Nº de Parrillas Nº de Grilles	Nº de Queimadores Burners Queimadores Brûleurs	Área de Grelhagem Total (mm) Grill Area Medida de la Parrilla Dimension de la Grille	Totais		
	Comprimento Length Ancho Longueur	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 rodizio 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 «rodizio» perfecto

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

### Innovadores y económicos

Sistema innovador: cocina sin humos ni olores  
Quemadores 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	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



# Line Línea Ligne Linha Tripla 740

Espetos Spits Espetones Broches	Espetos Spits Espetones Broches	Espetos Spits Espetones Broches	Espetos Spits Espetones Broches	Espetos Spits Espetones Broches	Espetos Spits Espetones Broches
<b>20</b>	<b>23</b>	<b>26</b>	<b>29</b>	<b>32</b>	<b>35</b>



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 Quemadores 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

## Spits Espadas Broches Espetos

Designação Designation Designación Désignation	Aplicações Applications Aplicaciones Applications	
<b>ESPETO ROTATIVO FINO</b> THIN ROTATIVE SPIT ESPADA ROTATIVA FINA BROCHE ROTATIF FINE	<b>Salsicha; Coxa de frango; Coração; Maminha</b> Sausage; Chicken leg; Heart; Rump steak Salsicha; Muslo de pollo; Corazon; Pechitos Saussisse; Cuisse de poulet; Coeur	
<b>ESPETO ROTATIVO MÉDIO</b> MEDIUM ROTATIVE SPIT ESPADA ROTATIVA MEDIA BROCHE ROTATIF MÉDIUM	<b>Picanha; Calabresa; Costela</b> Picanha; Calabrese sausage; Rib steak Picaña; Calabresa; Costilla Onglet de boeuf; Calabraise; Côtelette	
<b>ESPETO ROTATIVO LARGO</b> LARGE ROTATIVE SPIT ESPADA ROTATIVA ANCHA BROCHE ROTATIF LARGE	<b>Coxa de borrego; Cupim; Carne em pedaços pesados</b> 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	
<b>ESPETO ROTATIVO P/ CHOURIÇO</b> ROTATIVE SPIT FOR CHORIZO ESPADA ROTATIVA P/ CHORIZO BROCHE ROTATIF P/ LE BOUDIN	<b>Chouriço</b> For "Chorizo" Chorizo Le Boudin	

## Handles Mangos Manches Punhos

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

## Linha Dupla 740 Line Línea Ligne

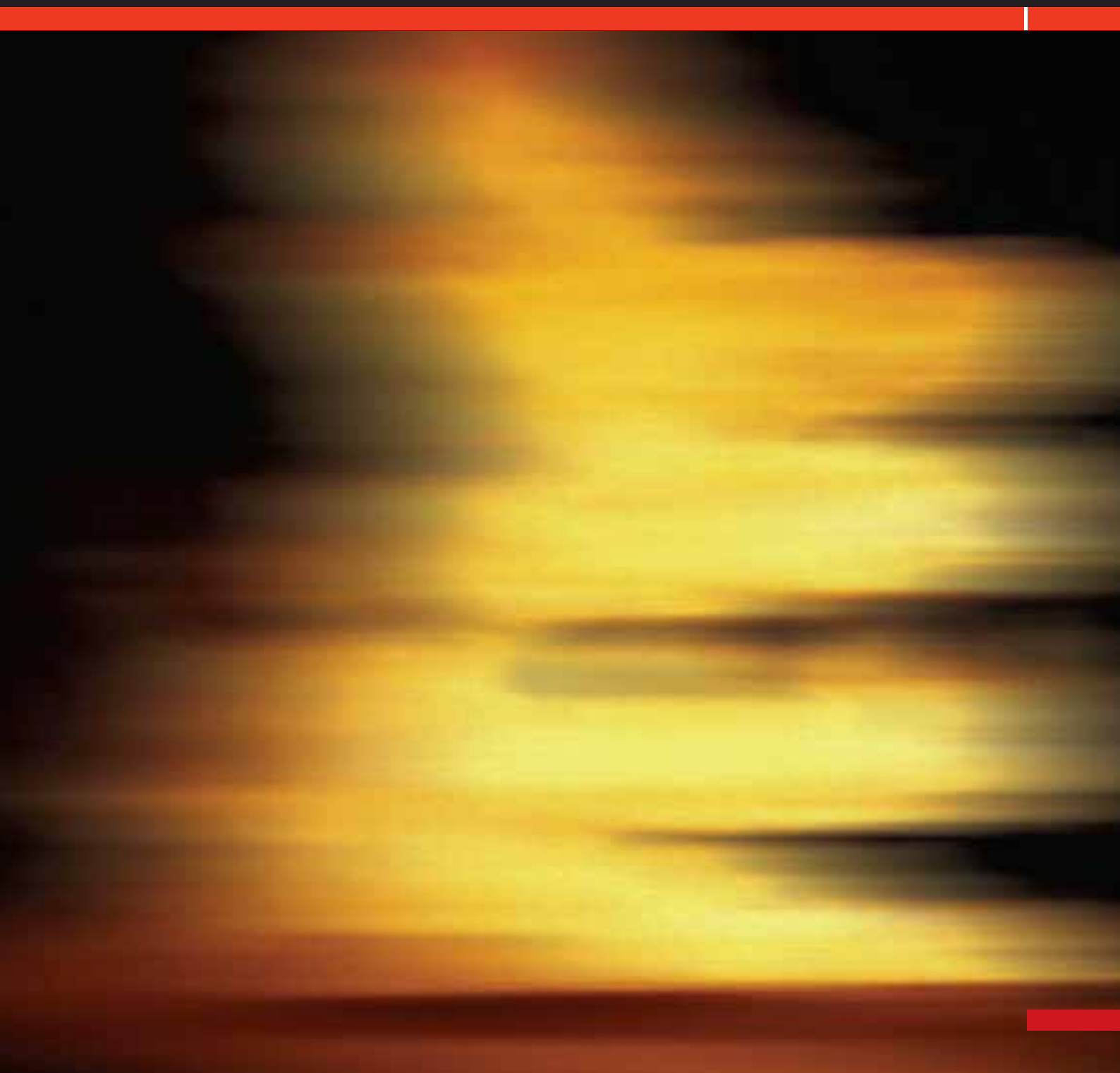
Código Code Codigo Code		Medidas (mm) Measures Medidas Dimensions			Nº de Espetos Nr. of Spits Nº de Espetones Nº de Broches	Nº de Queimadores Nr. of Burners Nº de Quemadores Nº de Brûleurs	Potência Power Potencia Puissance				Consumo Consumption Consumo Consommation			
Monofásico Monophase Monofásico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

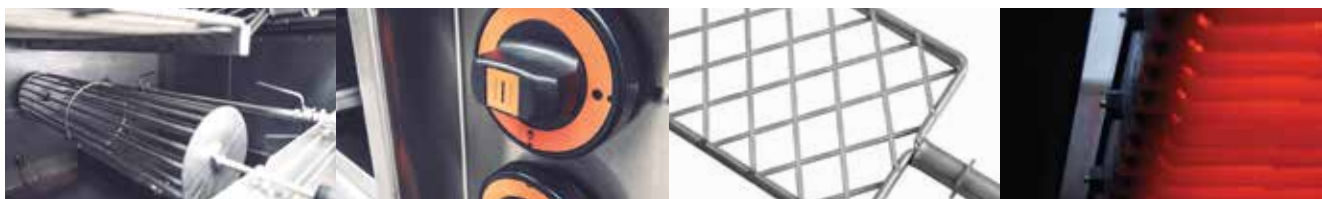
**Grelhadores a Gás Rotativos Multiusos**  
Multipurpose Rotative Gas Grills  
Barbacoas a Gas Rotativos Multiusos  
Grills à Gaz Rotatifs Multi-fonctions

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 - continuo 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  
Équipés 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

Équipés d'un système innovateur qui élimine la fumée et les odeurs  
Basse perte de poids des aliments

### Rapides et efficaces

Équipés 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**

 <b>3</b> Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	 <b>5</b> Grelhas Grills Parrillas Grilles	 <b>4</b> Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	 <b>7</b> Grelhas Grills Parrillas Grilles	 <b>5</b> Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	 <b>9</b> Grelhas Grills Parrillas Grilles	 <b>6</b> Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	 <b>11</b> 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 Quemadores Brûleurs	Nº de frangos Nr. of Chickens Nº de Pollos Nº de Poulets	Totais					
								Potência (kW) Power Potencia Puissance			Consumo Consumption Consumo Consommation		
								G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)	G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)
Monofásico Monophase Monophasique	Trifásico Triphase Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				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**

	Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Grelhas Grills Parrillas Grilles		Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Grelhas Grills Parrillas Grilles		Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Grelhas Grills Parrillas Grilles		Queimadores Burners Quemadores Brûleurs	Grelhas Grills Parrillas Grilles
<b>3</b>		<b>5</b>	<b>4</b>		<b>7</b>	<b>5</b>		<b>9</b>	<b>6</b>		<b>11</b>



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	Nº de frangos Nr. of Chickens Nº de Pollos Nº de Poulets	Totais					
								Potência (kW) Power Potencia Puissance			Consumo Consumption Consumo Consommation		
								G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)	G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)
Monofásico Monophasic Monophasique	Trifásico Triphase Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Hauteur				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 ESTATICA 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 Quemadores Brûleurs	Nº de frangos Nr. of Chickens Nº de Pollos Nº de Poulets	Totais					
								Potência (kW) Power Potencia Puissance			Consumo Consumption Consumo Consommation		
								G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)	G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)
Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				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 Quemadores Brûleurs	Nº de frangos Nr. of Chickens Nº de Pollos Nº de Poulets	Totais					
								Potência (kW) Power Potencia Puissance			Consumo Consumption Consumo Consommation		
								G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)	G31 (37 mbar)	G20/25 (20/25 mbar)	G30/31 (50 mbar)
Monofásico Monophase Monofásico Monophasique	Trifásico Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur				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

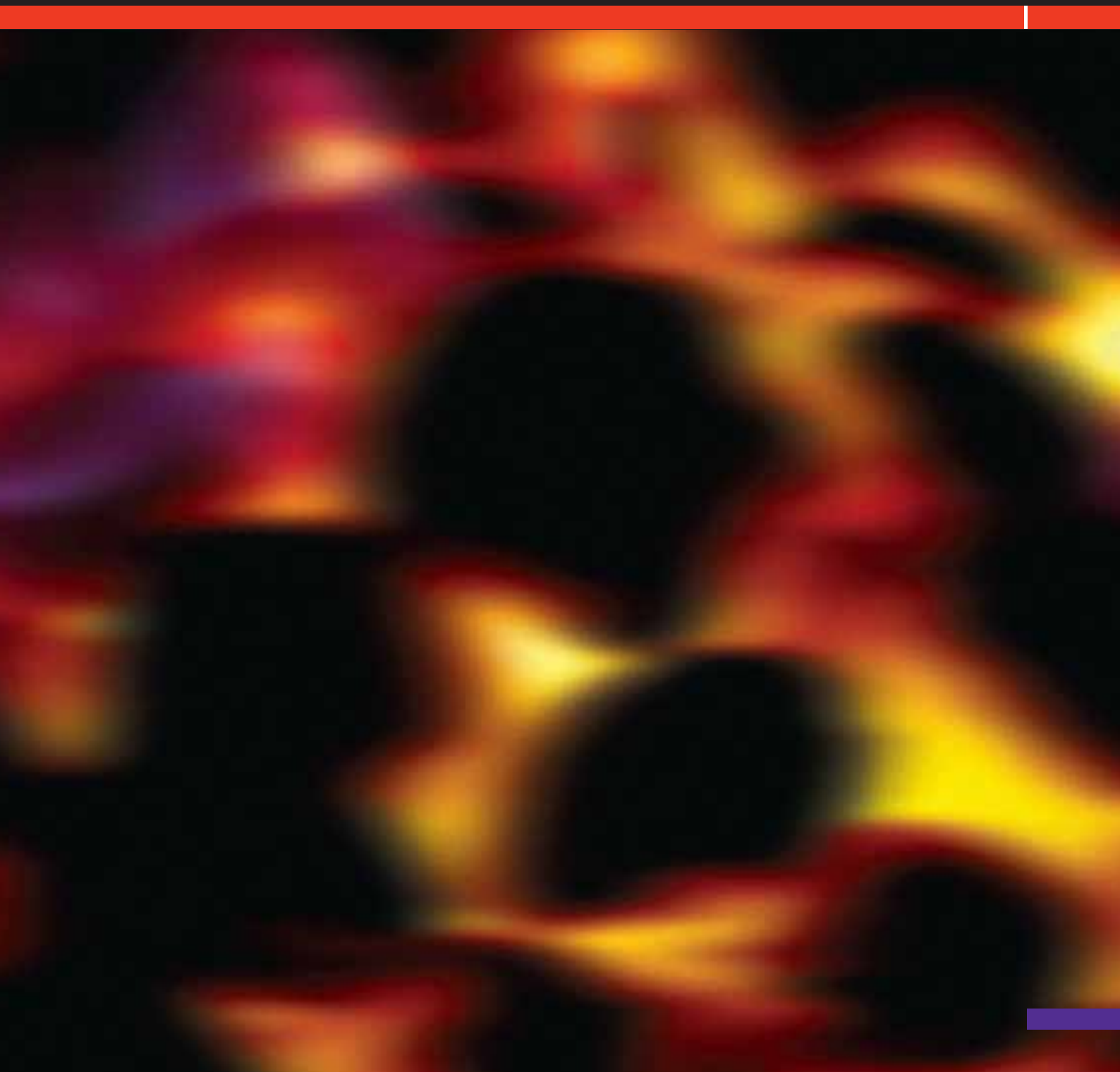
**Grelhadores a Carvão Vegetal Estáticos**

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 Dimensions			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

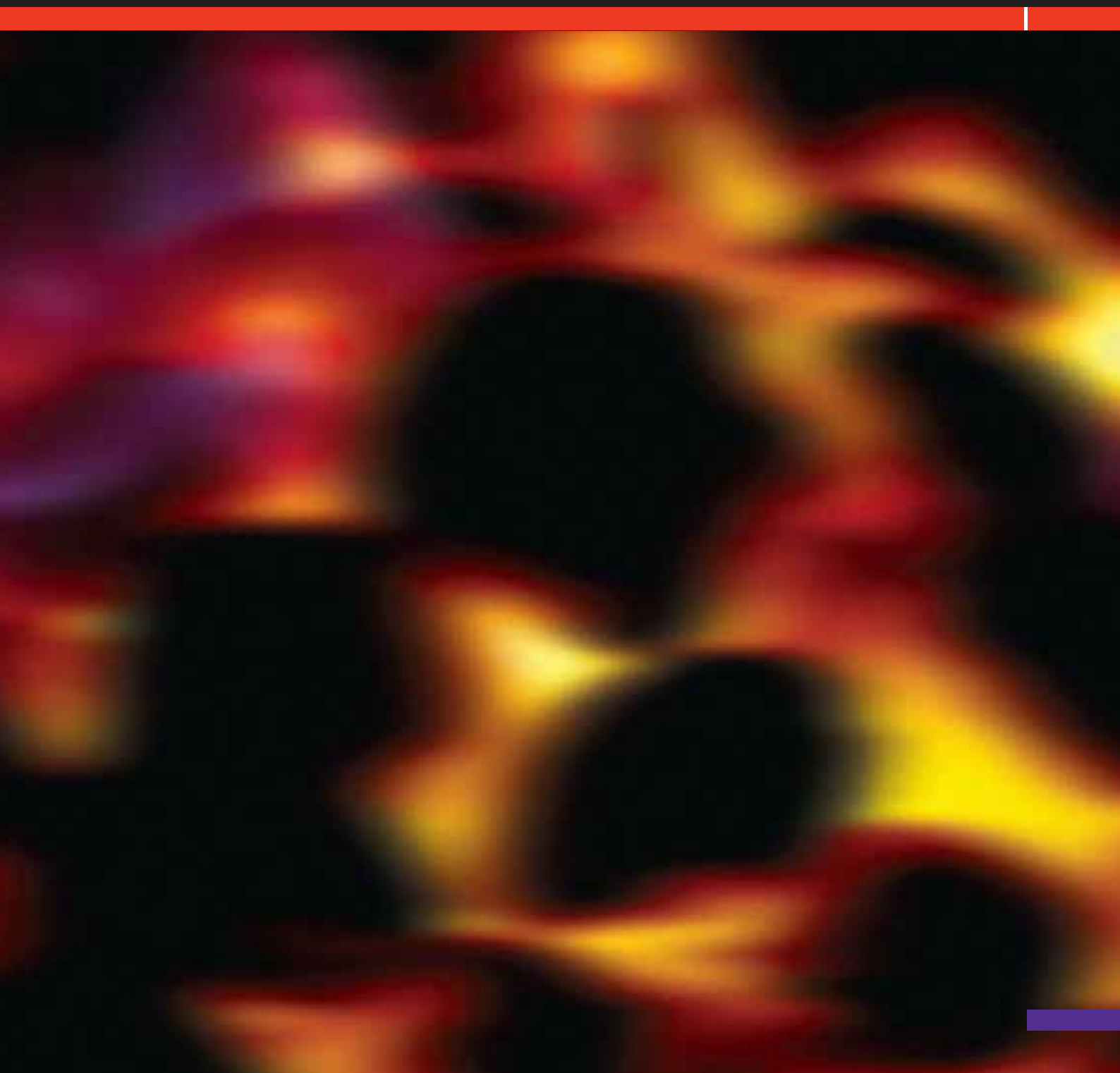
\* Na linha 600, cada grelha tem a capacidade de 2 frangos até 1 Kg. In the line 600 each grate can hold maximum of 2 chickens weighting 1 Kg. En la linea 600, cada parrilla soporta un máximo de 2 pollos con 1 Kg. En ligne 600, chaque grille supporte un maximum de 2 poulets pesant 1 Kg.

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
<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>



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
033 801 032	033 801 031	900	920	900	3	9	0,18	0,14
033 802 042	033 802 041	1150	920	900	4	12	0,18	0,14
033 803 052	033 803 051	1400	920	900	5	15	0,18	0,14
033 804 062	033 804 061	1650	920	900	6	18	0,18	0,14
033 805 072	033 805 071	1900	920	900	7	21	0,18	0,14
033 806 082	033 806 081	2150	920	900	8	24	0,18	0,14
033 807 092	033 807 091	2400	920	900	9	27	2 x 0,18	2 x 0,14
033 808 102	033 808 101	2650	920	900	10	30	2 x 0,18	2 x 0,14
033 809 112	033 809 111	2900	920	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

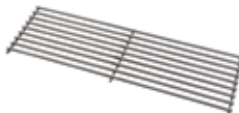
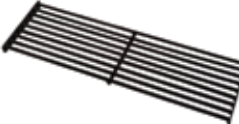





Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles	Grelhas Grills Parrillas Grilles
<b>5</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>21</b>








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
034 801 052	034 801 051	900	920	1120	5	15	0,18	0,14
034 802 072	034 802 071	1150	920	1120	7	21	0,18	0,14
034 803 092	034 803 091	1400	920	1120	9	27	0,18	0,14
034 804 112	034 804 111	1650	920	1120	11	33	2 x 0,18	2 x 0,14
034 805 132	034 805 131	1900	920	1120	13	39	2 x 0,18	2 x 0,14
034 806 152	034 806 151	2150	920	1120	15	45	2 x 0,18	2 x 0,14
034 807 172	034 807 171	2400	920	1120	17	51	2 x 0,18	2 x 0,14
034 808 192	034 808 191	2650	920	1120	19	57	2 x 0,18	2 x 0,14
034 809 212	034 809 211	2900	920	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

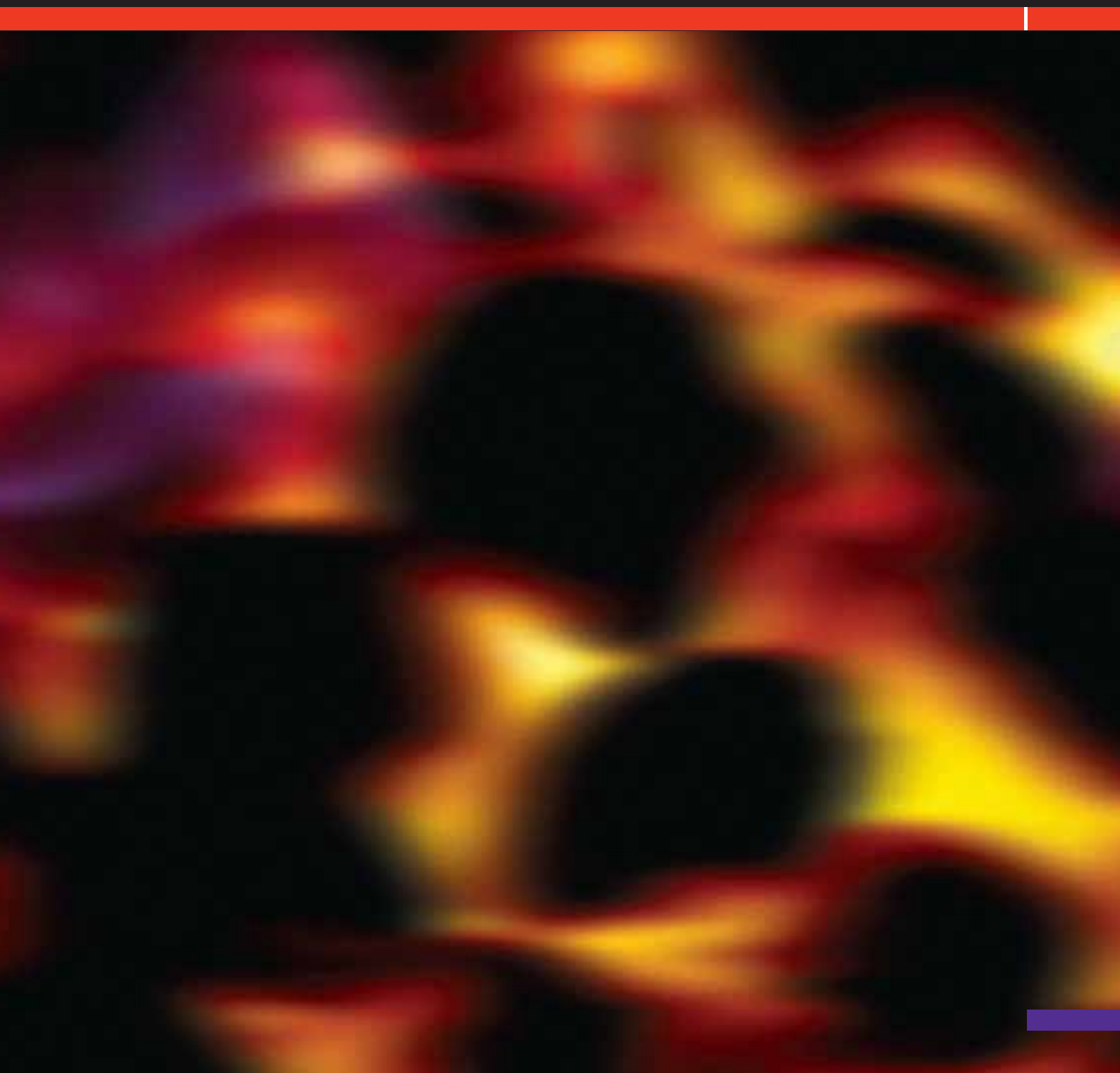
Designação Designation Designación Désignation	Aplicações Applications Aplicaciones Applications	
<b>GRELHA ESTATICA INOX P/ FRANGO C/ 225x725 mm</b> STAINLESS STEEL STATIC GRATE F/ CHICKEN W/ 225x725 mm PARRILLA ESTATICA EN INOX P/ POLLO C/ 225x725 mm GRILLE FIXE EN INOX P/ POULET AV/ 225x725 mm	<b>Frango e vários tipos de carnes</b> Chicken and different kinds of meat Pollo y diferentes tipos de carnes Poulet et nombreux types de viande	
<b>GRELHA EST. FERRO P/ CARNE/PEIXE C/ 225x725 mm</b> 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	<b>Variados tipos de carnes e peixes</b> Many different kinds of meat and fishes Muchos tipos diferentes de carnes y peces De nombreux types de viande et de poisson	
<b>GRELHA ROTATIVA P/ 3 FRANGOS DE 1,0 KG</b> 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	<b>Frango aberto</b> Spatchcock chicken Pollo abierto Frango ouvert	
<b>GRELHA ROTATIVA MULTIUSOS</b> MULTIPURPOSE ROTATIVE GRATE PARRILLA ROTATIVA MULTIUSOS GRILLE ROTATIF MULTI-USAGE	<b>Variados tipos de carnes e peixes</b> Many different kinds of meat and fishes Muchos tipos diferentes de carnes y peces De nombreux types de viande et de poisson	
<b>ESPETO ROTATIVO P/ FRANGO FECHADO</b> ROTATIVE SPIT F/ WHOLE CHICKEN ESPADA ROTATIVA P/ POLLO ENTERO BROCHE ROTATIF P/ POULETS ENTIER	<b>Frango inteiro</b> Whole chickens Pollos enteros Poulet entier	
<b>GRELHA ROTATIVA DE BATATA A MURRO</b> ROTATIVE GRATE FOR ROASTED POTATOES PARRILLA ROTATIVA PARA PATATAS GRILLE ROTATIF POUR POMMES DE TERRE	<b>Batatas e castanhas</b> Potatoes and chestnuts Asar patatas y castañas Pommes de terre et châtaignes	
<b>ESPETO ROTATIVO P/ CHOURIÇO</b> ROTATIVE SPIT FOR CHORIZO ESPADA ROTATIVA P/ CHORIZO BROCHE ROTATIF P/ LE BOUDIN	<b>Chouriço</b> For "chorizo" Chorizo Le Boudin	

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

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

**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 rodizio 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 Ligne							
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 Ligne							
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 Ligne							
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 Sausserie; 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 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