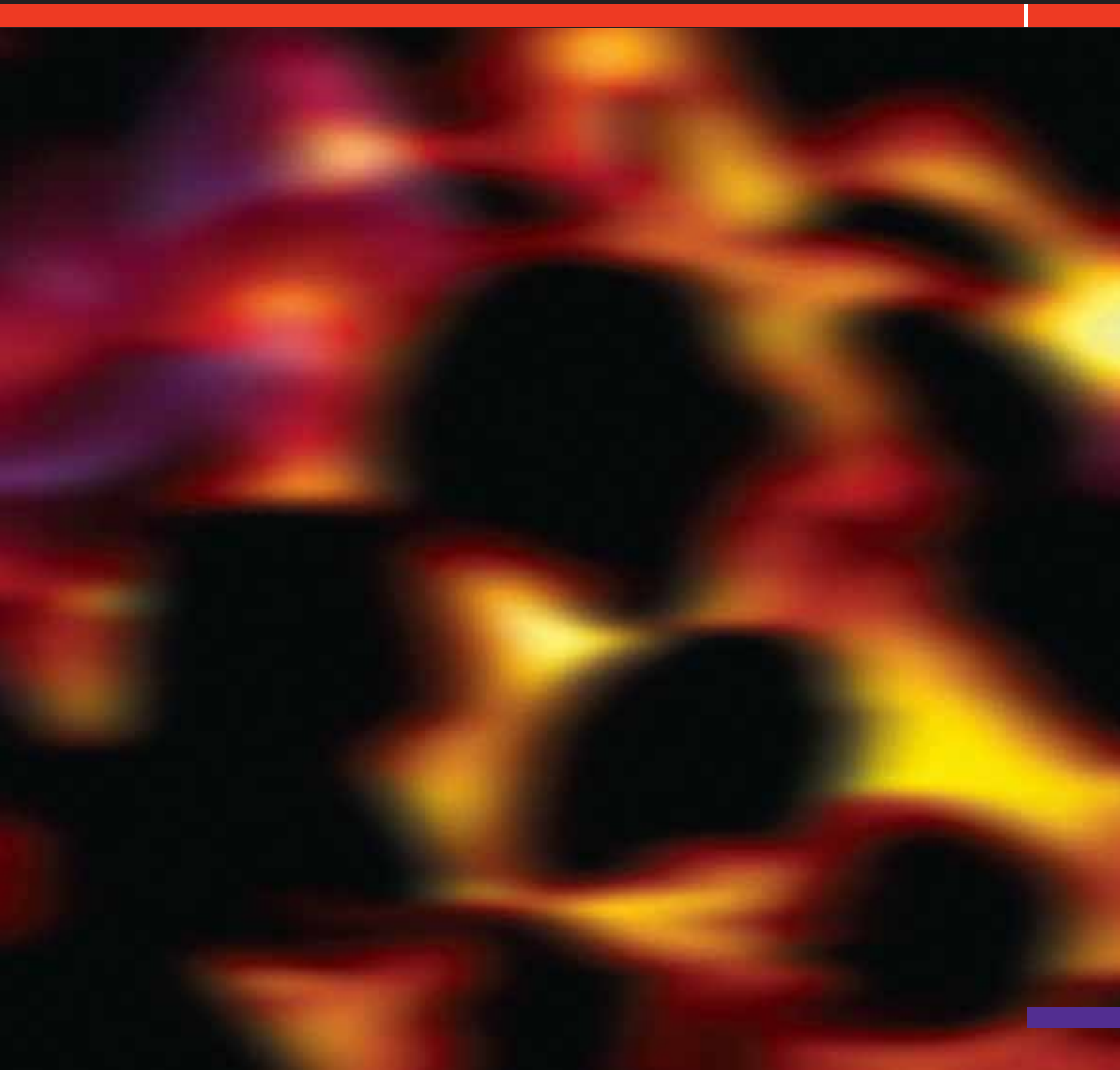


Churrasqueiras de Carvão Vegetal
Wood Charcoal Grills
Asadores de Carbón Vegetal
Grils à Charbon de Bois

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





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Robustas e versáteis

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

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

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

Revestidas a tijolo refractário de alta densidade

Paredes exteriores isoladas com lã de rocha

Fundo com ranhuras para que a cinza evacue para o aparador

Tijolos aplicados de forma a serem facilmente substituíveis

Certificação

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Robustas y versátiles

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

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

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

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

Paredes exteriores aisladas con la roca

Fondo con ranura para que la cenizas evacue para el aparato

Ladrillos aplicados para ser sustituibles fácilmente

Certificación

Todos los modelos cumplen con las directivas 2006/95/CE y 2004/108/CE

TECHNICAL FEATURES

Sturdy and versatile

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

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

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

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

Outer walls insulated with mineral wool

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

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

Certification

All models comply with directives 2006/95/EC and 2004/108/EC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Robustes et versatiles

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

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

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

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

Parois extérieures isolées à la laine minérale

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

Briques placés de façon à être facilement remplaçables

Certification

Tous les modèles suivent les directives 2006/95/CE et 2004/108/CE

Line Línea Ligne Linha 600

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

Line Línea Ligne Linha 800

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



Rotating Rotativos Rotatives Rotativas



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Robustas, versáteis e eficazes

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

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

Também fabricamos modelos específicos para rodizio à brasileira

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

Revestidas a tijolo refractário de alta densidade

Paredes exteriores isoladas com lã de rocha

Fundo com ranhuras para que a cinza evacue para o aparador

Tijolos aplicados de forma a serem facilmente substituíveis

Motorização

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

Características do motor

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

Certificação

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Robustas, versátiles e eficazes

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

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

Tambien fabricamos modelos específicos para asadores brasileños

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

Revestidas en ladrillo refractario de alta densidad

Paredes exteriores aisladas con la de roca

Fondo con ranura para que la cenizas evacuen para el aparador

Ladrillos aplicados para ser sustituibles facilmente

Motorización

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

Características del motor

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

Certificación

Todos los modelos cumplen con las directivas 2006/95/CE y 2004/108/CE

TECHNICAL FEATURES

Sturdy, versatile and efficient

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

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

We also make specific models for brazilian-style grilles

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

Chamber is coated with high-density fire bricks

Outer walls insulated with mineral wool

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

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

Motorization

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

Motor features

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

Certification

All models comply with directives 2006/95/EC and 2004/108/EC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Robustes, versatiles et efficaces

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

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

Nous fabriquons également des modèles spécifiques pour le barbecue brésilien

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

Combustion recouvert de brique réfractaire de haute densité

Parois extérieures isolées à la laine minérale

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

Briques placées de façon à être facilement remplaçables

Motorisation

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

Caractéristiques du moteur

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

Certification

Tous les modèles suivent les directives 2006/95/CE et 2004/108/CE



Simple Simple Simple Simple

CÓDIGO CODE CODIGO CODE		MEDIDAS (mm) MEASURES MEDIDAS DIMENSIONS					
Monofásica Monophase Monofásico Monophasique	Trifásica Triphase Trifásico Triphasique	Comprimento Length Ancho Longueur	Largura Width Fondo Largeur	Altura Height Altura Hauteur	Nº de Grelhas Rotativas Nr. of Rotative Grates Nº de Parrillas Rotativas Nº de Grilles Rotatives	Nº de Frangos Nr. of Chickens Nº de Pollos Nº de Poulets	Nº de Grelhas Estáticas Nr. of Static Grates Nº de Parrillas Estáticas Nº de Grilles Statiques
033 801 032	033 801 031	900	800 + 120	900	3	9	0
033 802 042	033 802 041	1150	800 + 120	900	4	12	0
033 803 052	033 803 051	1400	800 + 120	900	5	15	0
033 804 062	033 804 061	1650	800 + 120	900	6	18	0
033 805 072	033 805 071	1900	800 + 120	900	7	21	0
033 806 082	033 806 081	2150	800 + 120	900	8	24	0
033 807 092	033 807 091	2400	800 + 120	900	9	27	0
033 808 102	033 808 101	2650	800 + 120	900	10	30	0
033 809 112	033 809 111	2900	800 + 120	900	11	33	0



Double Doble Double Dupla

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Concebidos especialmente para grelhar carnes de rodizio à brasileira

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

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

Motorização

Um único motorreductor trifásico
A pedido fornecemos com motorreductor monofásico

Características do motor

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

Certificação

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Concebidos especialmente para asar carnes a la parrilla a la brasileña

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

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

Motorización

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

Características del motor

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

Certificación

Todos los modelos cumplen con las directivas 2006/95/CE y 2004/108/CE

TECHNICAL FEATURES

Specially equipped for brazilian-style grilling

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

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

Motorization

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

Motor features

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

Certification

All models comply with directives 2006/95/EC and 2004/108/EC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Conçu spécialement pour griller des viandes à la façon brésilienne

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

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

Motorisation

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

Caractéristiques du moteur

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

Certification

Tous les modèles suivent les directives 2006/95/CE et 2004/108/CE

Simple Simples Simple Simples

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

Double Doble Double Dupla

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

Triple Tripla Triple Tripla

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



Spits Pinchos Broches **Espetos**

APLICAÇÕES APPLICATIONS APLICACIONES APPLICATIONS	TIPO DE ESPETO	TYPE OF SPIT	TIPO DE PINCHO	TYPE DE BROCHE
	(1) Fino Thin Fino Fine	(2) Médio Medium Médio Moyenne	(3) Largo Wide Ancho Large	(3)
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				■

