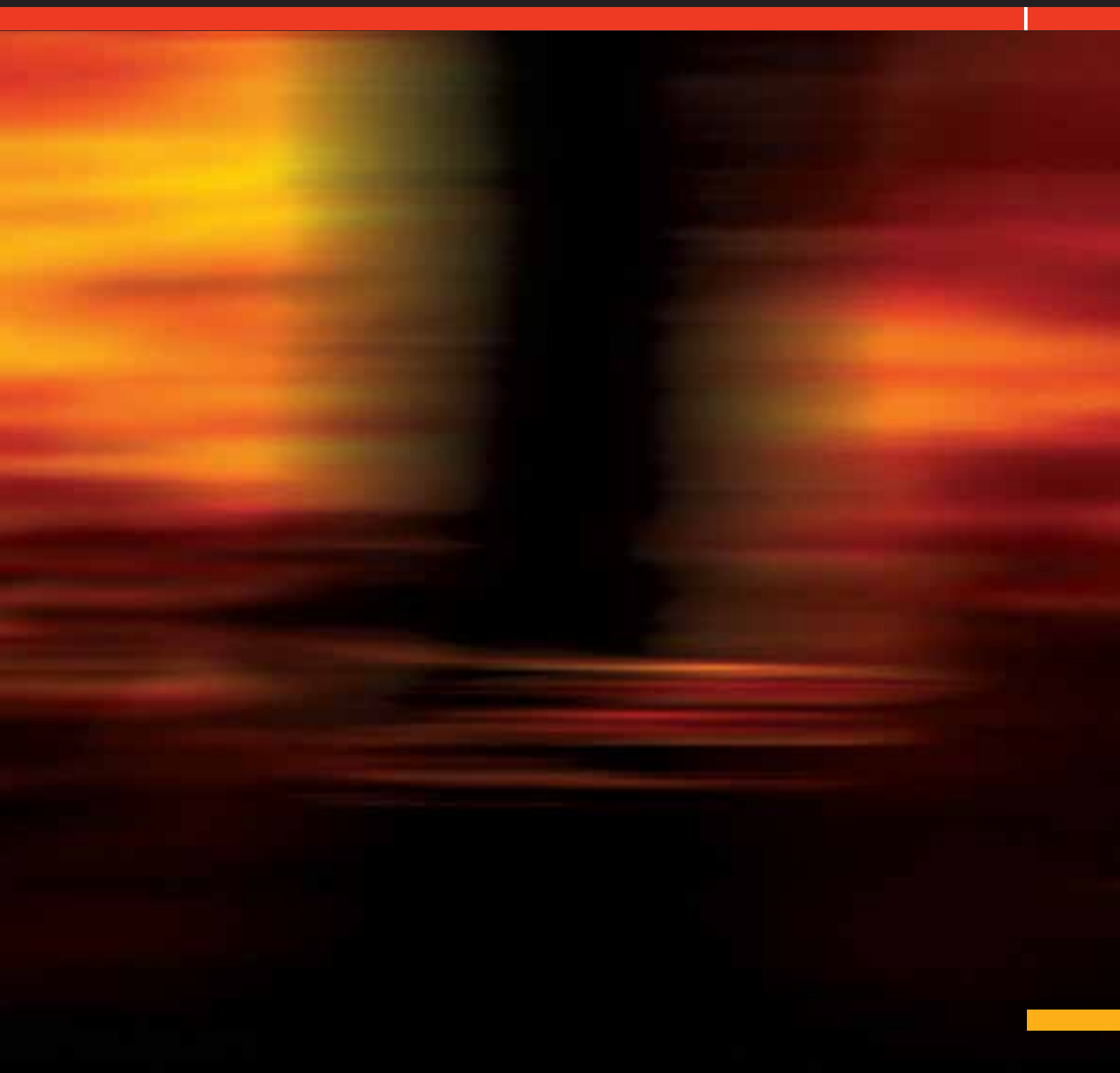


**Rodízios à Brasileira com Queima Superior a Gás**  
Brazilian-Style Gas Grills with Overhead Burning  
Asadores Brasileños con Quema Superior a Gas  
Barbecues Brésiliens avec Brûleurs Supérieurs à Gaz

Line Línea Ligne Linha **740**





#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

##### Robustos, atraentes e silenciosos

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

##### Pouca manutenção

##### Queima eficiente

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

##### Motorização

Com um único motorreductor trifásico  
A pedido, fornecemos com motorreductor monofásico

##### Características do motor

Potência: 120 Watts (Trifásico); 180 Watts (Monofásico)  
Consumo: 0.650 Amperes (Trifásico); 1.570 Amperes (Monofásico)

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

##### Robustos, atrayentes y silenciosos

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

##### Poco mantenimiento

##### Quema eficiente

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

##### Motorización

Con un unico motorreductor trifásico  
A petición, los proporcionamos con motorreductor monofásico

##### Características del motor

Potencia: 120 Watts (Trifásico); 180 Watts (Monofásico)  
Consumo: 0.650 Amperes (Trifásico); 1.570 Amperes (Monofásico)

#### TECHNICAL FEATURES

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

##### Sturdy, sleek and quiet

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

##### Very little maintenance

##### Efficient burner

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

##### Motorization

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

##### Motor features

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

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

##### Robustes, attrayants et silencieuses

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

##### Maintenance minimale

##### Combustion efficace

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

##### Motorisation

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

##### Caractéristiques du moteur

Puissance: 120 Watts (Triphasé); 180 Watts (Monophasé)  
Consommation: 0.650 Ampère (Triphasé); 1.570 Ampère (Monophasé)

# Line Línea Ligne Linha 740

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

Queimadores Burners  
Queimadores Brûleurs

5

6

7

8

9

10

2



Espetos Spits  
Espetones Broches

13

15

17

19

21

23



## MEDIDAS (mm) MEASURES MEDIDAS DIMENSIONS

Comprimento Length Ancho Longueur

1100

1250

1400

1550

1700

1800

Largura Width Fondo Largeur

740

740

740

740

740

740

Altura Height Altura Hauteur

1600

1600

1600

1600

1600

1600

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

13 (7+6)

15 (8+7)

17 (9+8)

19 (10+9)

21 (11+10)

23 (12+11)

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

5

6

7

8

9

10

PRESSÃO (mbar) PRESSURE PRESIÓN PRESSION

G31 Gás Propano Propane Propano Propane

37

37

37

37

37

37

G20 Gás Natural Natural Natural Naturel

20

20

20

20

20

20

POTÊNCIA (kw) POWER POTENCIA PUISSANCE

17,0

20,4

23,8

27,2

30,6

34,0

CONSUMO CONSUMPTION CONSUMO CONSOMMATION

G31 Gás Propano (kg/h) Propane Propano Propane

1,275

1,530

1,785

2,040

2,295

2,550

G20 Gás Natural (m3/h) Natural Natural Naturel

1,625

1,950

2,275

2,600

2,925

3,250

CÓDIGO (MONOFÁSICO) CODE (MONOPHASE) CODÍGO (MONOFÁSICO) CODE (MONOPHASIQUE)

015 741 132

021 741 132

015 742 152

021 742 152

015 743 172

021 743 172

015 744 192

021 744 192

015 745 212

021 745 212

015 746 232

021 746 232

CÓDIGO (TRIFÁSICO) CODE (THREEPHASE) CODÍGO (TRIFÁSICO) CODE (TRIPHASIQUE)

015 741 131

021 741 131

015 742 151

021 742 151

015 743 171

021 743 171

015 744 191

021 744 191

015 745 211

021 745 211

015 746 231

021 746 231

# Line Línea Ligne Linha 740

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

3 

Queimadores Burners  
Queimadores Brûleurs

Espetos Spits  
Espetones Broches

<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>20</b>	<b>23</b>	<b>26</b>	<b>29</b>	<b>32</b>	<b>35</b>



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

# Spits Pinchos Broches **Espetos**

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