



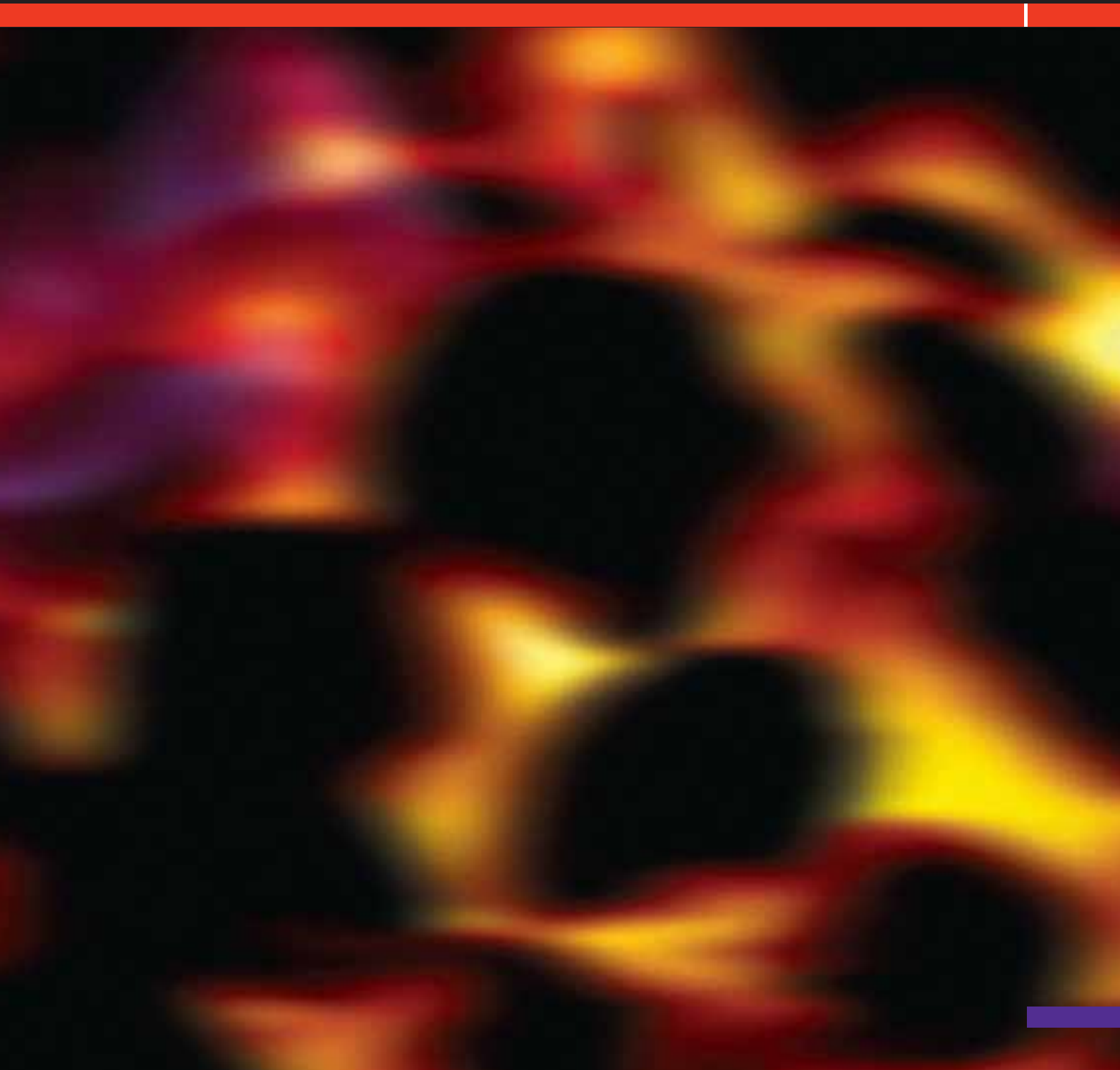
Grelhadores a Carvão Vegetal Estáticos

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 Dimensiones | | | 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.

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 exclus 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