



Inovação em  
Grelhadores

[www.gresilva.com](http://www.gresilva.com)

## Grelhados e grelhadores

A GRESILVA® desde sempre tem conquistado os seus clientes pela Qualidade dos seus Produtos.

Prescindindo de qualquer tipo de carvão, os Grelhadores GRESILVA® conseguem um verdadeiro churrasco, económico, higiénico, saudável não alterando o valor nutritivo dos alimentos. Os grelhados são uma forma de cozinhar muito prática, higiénica e saudável e, é por isso que os Grelhadores GRESILVA® primam em proporcionar um grelhado bastante saboroso e bom para a saúde.

Proporcionar grelhados na brasa sem chama e sem carvão, é o grande objectivo da GRESILVA®. O Grelhador Horizontal merece especial atenção pelo sucesso alcançado.

O gás é a sua fonte de alimentação, permite um calor 100% natural, que não altera nem a Qualidade nem o paladar dos alimentos, proporciona sim, um grelhado bem passado, suculento e muito apetitoso. Com a fonte calorífica na lateral permite grelhar sem chama e sem carvão, isto é, não há formação de benzopirenos. Os benzopirenos, são substâncias que se formam sempre que uma matéria orgânica, especialmente animal ou vegetal, se carboniza.

No que respeita ao aspecto estético, quer pela sua apresentação, quer pelas suas dimensões, os Grelhadores GRESILVA® podem ser enquadrados em qualquer cozinha industrial sem causar perturbações estéticas ou funcionais.

Com todas as características que os qualificam, os Grelhadores GRESILVA® vêm assim impressionar os profissionais da hotelaria.

**Económico  
Rápido  
Inovador  
Ecológico  
Higiénico  
Robusto**

Inventos Patenteados  
e Marca Registada

## Grills and grilling

GRESILVA® has consistently won over new clients by the sheer quality of its products. Gresilva Grills need no charcoal, and produce true, economical, hygienic, healthy grilled food without altering its nutritional value in any way.

Grilling is a highly practical, hygienic and healthy way of cooking, and Gresilva Grills are foremost in being able to provide tasty and healthy grilled food.

To grill food on a rack without charcoal or a flame is Gresilva's aim, and our Horizontal Grill deserves special attention for its outstanding success in achieving this. It works on gas, providing 100% natural heat, which alters neither the taste nor the quality of the food. The result is succulent, appetising, well-cooked grilled food.

The lateral heat source permits grilling with neither charcoal nor flame, avoiding the production of benzopyrenes, which are formed whenever an organic substance, especially animal or vegetable, is burnt.

A GRESILVA® grill fits perfectly, as regards appearance, size and functionality, into any industrial kitchen. Professionals in the hotel industry are extremely impressed by the high standard and quality of GRESILVA® Grills.

**Economical  
Fast  
Innovative  
Ecological  
Hygienic  
Robust**

Patented inventions  
and Registered Trademark



## Grills et grillé alimentaire

Depuis toujours GRESILVA® a conquérît ses clients à travers la Qualité de ses Produits.

Sans utiliser le charbon, les Grils GRESILVA® réussissent une vraie grillade économique, hygiénique, saine sans changer la valeur nutritive des aliments. Les grils sont une forme très pratique de cuisiner, hygiénique et saine et c'est donc pour cela que les Grils sont réputés de proportionner une grillade très savoureuse et bienfaisante à la santé.

Proportionner des grillades sur braise sans flamme et sans charbon, tel est le grand objectif de GRESILVA®. Le gaz ainsi que l'énergie électrique sont les sources d'alimentation choisies qui, dans ce système, permettent une chaleur 100% naturelle et qui ne change ni la Qualité ni la saveur des aliments mais qui proportionne une grillade bien cuite, succulente et très appétissante. Sa forme de confectionner permet de griller sans flamme et sans charbon, il n'y a donc pas de formation de benzopyrènes. Les benzopyrènes sont des substances qui se forment à chaque fois qu'une matière organique, spécialement animale ou végétale, se carbonise.

En ce qui concerne l'aspect esthétique, soit pour sa présentation soit pour ses dimensions, les Grils GRESILVA® peuvent s'insérer dans toute cuisine industrielle sans causer de perturbations esthétiques ou fonctionnelles.

Avec toutes les caractéristiques qui les qualifient, les Grils GRESILVA® viennent ainsi impressionner les professionnels de l'hôtellerie.

*Économique  
Rapide  
Innovateur  
Écologique  
Hygiénique  
Robuste*

Inventions Brevetées  
et Marque Déposée

## Los asados e las parrillas

GRESILVA® ha conquistado desde siempre a sus clientes por la calidad de sus productos.

Las parrillas GRESILVA® prescinden de cualquier tipo de carbón, y producen uno verdadero asado a la parrilla: barato, higiénico, saludable y sin alterar su valor nutritivo. Asar en parrillas es una manera muy práctica, higiénica y saludable de cocinar, y es por eso que las Parrillas de GRESILVA® son pioneras en proporcionar una comida asada en parrillas sabrosa y saludable.

El gran objetivo de GRESILVA® es proporcionar una parrillada sin llama ni carbón. Nuestra Parrilla Horizontal merece especial atención por su gran éxito al conseguir ésto. El gas es su fuente de alimentación, permite un calor 100% natural que no altera el sabor ni la calidad de la comida. El resultado es una suculenta comida asada en parrillas, bien pasada y muy apetitosa. Como con la Parrilla Eléctrica vertical, la fuente de calor lateral permite asar a la parrilla sin carbón ni llama, mientras se evita la producción de benzopirenos que se forman siempre que una sustancia orgánica, especialmente de animal o vegetal, se está quemando.

Una parrilla de GRESILVA® encaja perfectamente, en cuanto a apariencia, tamaño y funcionalidad en cualquier cocina industrial sin causar perturbaciones estéticas o funcionales.

Los profesionales de la industria de la hostelería están sumamente impresionados por la alta gama y calidad de las Parrillas de GRESILVA®.

*Económica  
Rápida  
Innovadora  
Ecológico  
Higiénica  
Robusta*

Inventos Patentados  
y Marca Registrada

## Linha 5 • Linha 7 • Linha 9 • Linha Mega • Garden Grill

### O GRELHADOR HORIZONTAL GRESILVA®

distingue-se pelo seu sistema **INOVADOR** de grelhagem. Possui na sua parte superior uma grelha disposta na horizontal, onde são colocados os alimentos a grelhar. A um nível inferior ao da grelha e fora da área de grelhagem, estão as fontes distribuidoras de calor, que são queimadores compostos por placas cerâmicas de irradiação. A sua disposição na diagonal, visa projectar o calor necessário à confecção dos alimentos, permitindo assim, a queda livre dos resíduos sem que contactem com a fonte calorífica.

Estes queimadores em funcionamento, no seu caudal máximo, proporcionam em escassos segundos uma temperatura de 850º nas placas em irradiação, conseguindo-se o tão desejado brasido sem chama e sem carvão.

## Line 5 • Line 7 • Line 9 • Line Mega • Garden Grill

The distinguishing feature of the **GRESILVA® HORIZONTAL GAS GRILL** is its **UNIQUE** grilling system. On the upper part, there is a horizontal grid where the food is placed. The heat sources are positioned at a lower level and outside the cooking area. Heat is supplied by burners made up of ceramic radiation plates, which are arranged diagonally, in such a way as to provide enough heat for cooking, at the same time allowing fat and waste to fall without coming into contact with the heat source. When the burners are working at maximum, the radiation plates reach a temperature of 850º within seconds, thus achieving the much sought-after intense heat without flames or charcoal.

## Ligne 5 • Ligne 7 • Ligne 9 • Ligne Mega • Garden Grill

Le **GRIL HORIZONTAL GRESILVA®** se distingue grâce à son système **INNOVANT** pour griller. Il possède, dans sa partie supérieure, une grille disposée à l'horizontal où les aliments à griller sont placés. A un niveau inférieur à celui de la grille et hors de la zone où l'on grille, se situent les sources distributives de chaleur qui sont des brûleurs composés de plaques céramiques d'irradiation. Sa disposition à la diagonale, vise à projeter la chaleur nécessaire pour confectionner les aliments, permettant ainsi la chute libre des résidus sans entrer en contact avec la source de chaleur. Lors de leur fonctionnement, les brûleurs, dans leur débit maximal, proportionnent en peu de secondes une température de 850º dans les plaques en irradiation, en réussissant ainsi le brasier sans flamme tant voulu et sans charbon.

## Línea 5 • Línea 7 • Línea 9 • Línea Mega • Garden Grill

La **PARRILLA HORIZONTAL GRESILVA®** se distingue por su sistema **INNOVADOR**. En su parte superior tiene una parrilla colocada en horizontal, donde son colocados los alimentos a asar.

En un nivel inferior al de la parrilla y fuera del área del goteo de la grasa se encuentran las fuentes que distribuyen el calor, que son quemadores compuestos por placas cerámicas de irradación. Su disposición en diagonal tiene como objetivo proyectar el calor necesario para el asado de los alimentos, permitiendo a su vez la caída libre de los residuos sin que los mismos entren en contacto con la fuente de calor. Estos quemadores en funcionamiento y en su máxima potencia, proporcionan en escasos segundos una temperatura de 850º en las placas de irradación, obteniéndose el tan deseado calor sin llama y sin carbón.



**Com GRESILVA®,  
satisfaz e permite  
satisfazer sempre  
o cliente mais exigente**

**ECONÓMICO**

- Temperatura regulável;
- Mão-de-obra reduzida, não necessita de assistência permanente por parte do utilizador, porque não faz chama;

**RÁPIDO**

- Liga-se e fica pronto a grelhar;
- Brasido constante (sem chama e sem carvão);
- Rápida confecção com elevada Qualidade;

**INOVADOR**

- Grelha fixa e/ou rotativa;
- Fonte calorífica lateral;
- Irradiação de calor 100% natural;
- Os resíduos caem dentro de água sem tocar na fonte calorífica;
- Movimento rotativo eléctrico e/ ou manual;
- Dispositivo de segurança do sistema rotativo;

**ECOLÓGICO**

- Sem carvão;
- Baixo índice de liberação de monóxido de carbono;
- Calor 100% natural;
- Fumo reduzido.

**HIGIÉNICO**

- Os resíduos não tocam na fonte calorífica, pelo que não há chama e os fumos são reduzidos;
- Permite a confecção de peixe e carne em simultâneo sem mistura de sabores;
- Limpeza diária fácil e rápida que se limita à lavagem das grelhas e das gavetas.

**ROBUSTO**

- Concebido para uso profissional e industrial está preparado para longos períodos de funcionamento;
- Estrutura interna muito robusta, em inox de 5mm com queimadores em alumínio fundido;
- Exterior, grelha e gavetas totalmente em inox de espessura adequada;
- Isolamento em fibrocármica.

**With GRESILVA®  
you can satisfy the most  
demanding of customers  
every time**

**ECONOMICAL**

- Adjustable temperature;
- The equipment does not need constant attention from the user as no flames are produced

**FAST**

- Turn on and you're ready to start grilling;
- Constant heat with neither flame nor charcoal;
- Fast, high-quality cooking.

**INNOVATIVE**

- Fixed or rotating grill;
- Lateral heat source;
- 100% natural heat emission;
- Waste materials fall into the water without coming into contact with the heat source;
- Electrical or manual rotation;
- Safety device fitted to the rotating mechanism.

**ECOLOGICAL**

- No charcoal;
- Low level emission carbon monoxide;
- 100% natural heat;
- Little smoke.

**HYGIENIC**

- Waste materials do not come into contact with the heat source, so there are no flames and little smoke;
- Fish and meat can be cooked at the same time without mingling of tastes;
- Fast and easy daily cleaning – just washing the grid and the waste trays.

**ROBUST**

- The grill is designed for professional use;
- Inside structure in inoxidable steel 5mm with burners in founded aluminium
- Exterior, grates and trays in stainless steel.
- Fibroceramic isolation

**GRESILVA rencontre et permet de toujours satisfaire le client le plus exigeant**

**ÉCONOMIQUE**

- Température réglable,
- Main-d'œuvre réduite, parce qu'il n'y a pas de flamme l'opérateur est ainsi disponible pendant le temps de confection

**RAPIDE**

- Rapide, il se branche et il est prêt à griller;
- Constant brasier (Pas de flamme et de pas de carbone);
- Confection rapide avec une excellente qualité;

**INNOVANT**

- Grilles fixe et/ou rotatif
- Source calorifique latérale
- Irradiation de chaleur 100% naturelle
- Les résidus tombent directement dans l'eau sans toucher la source calorifique
- Mouvement rotatif électrique et / ou manuel
- Avec dispositif de sécurité du système de rotation

**ÉCOLOGIQUE**

- Pas de carbone;
- Bas niveau d'émission de monoxyde de carbon;
- Chaleur 100% naturelle;
- Fume réduit.

**HYGIENIQUE**

- Permettant la chute libre des résidus sans entrer en contact avec la source de chaleur, il n'y a pas de flamme, les fumées sont réduites,
- Permet la production de viande et de poisson en même temps sans mélanger les saveurs 80 à 90% des graisses extraites restent dans l'eau, ne congestonnant pas les conduites de gaz raccordé ;
- Nettoyage quotidien facile et rapide qui se limite au lavage du tiroir récepteur et des grilles, facilitée avec l'utilisation du bassin de lavage.

**ROUSTE**

- Conçu pour une utilisation professionnelle et industrielle est préparé pendant de longues périodes de fonctionnement
- Structure interne très robuste, en acier inoxydable de 5mm et brûleurs en aluminium fondu
- Extérieur, gril et tiroirs entièrement en acier inoxydable avec d'épaisseur adéquate
- Isolement en fibre céramique.

**GRESILVA® satisface y ofrece la posibilidad de satisfacer siempre la demanda de los clientes más exigentes**

**ECONÓMICA**

- Temperatura regulable;
- Mano de obra reducida, proporcionando al operador tiempo libre durante la elaboración;

**RÁPIDA**

- Una vez encendido está listo para asar;
- Calor continuo;
- Rápida elaboración con alta calidad;

**INNOVADORA**

- Parrilla fija y/o rotativa.
- Fuente de calor lateral;
- Irradiación de calor 100% natural.
- Los residuos caen directamente sobre el agua, sin entrar en contacto con la fuente calorífica;
- Movimiento rotativo eléctrico y/o manual;
- Dispositivo de seguridad para el sistema rotativo;

**ECOLÓGICO**

- Sin carbon;
- bajo nivel de liberación del monóxido de carbono;
- Calor 100% natural;
- humo reducido.

**ROUSTA**

- Concebida para un uso profesional e industrial, está preparada para largos períodos de funcionamiento.
- Estructura interna muy sólida, en acero inox. de 5mm, con quemadores en aluminio fundido;
- Exterior, rejillas y cajones totalmente en acero inox de espesor adecuado;
- Aislamiento en fibra cerámica.

**HIGIÉNICA**

- Los residuos no tocan la fuente calorífica, por lo que no hay llama y el humo es mínimo;
- Permite cocinar simultáneamente carne y pescado sin mezclar sabores, porque no hay humo bajo la parrilla;
- Limpieza diaria fácil y rápida, limitándose al lavado de rejillas y cajones.





Mod GHPI F2/750

Mod GHPI F5/1450

**Fumo reduzido!**

**Smoke reduced**

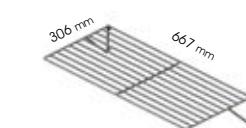
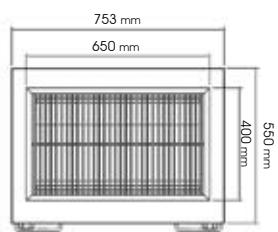
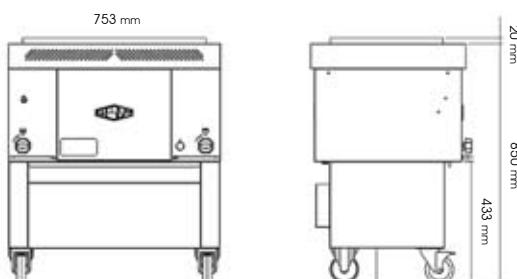
**Fumer réduit**

**Humo rebajado**

Modelo Model Modèle	Tipo de Gás Type of Gas Type de Gaz	Pressão Pressure Pression	Consumo total Total consumption Consommation totale	Caudal térmico Thermal current Débit thermique	Tipo Type	Categoria Category Catégorie	Tensão Voltage Tension	Potência eléctrica Electric power Puissance électrique	Peso Weight Poids
GHPI 2/750	BUTANO BUTANE	28 / 30 mbar	1,1 Kg/h	15 KW	A	II 2H+ 2H+	230V	0,6 W	101 Kg
	PROPANO PROPANE	37 mbar							
	NATURAL NATUREL	20 mbar							
GHPI F5/1450	BUTANO BUTANE	28 / 30 mbar	2,5 Kg/h	30,8 KW	A	II 2H+ 2H+	230V	40 W	205 Kg
	PROPANO PROPANE	37 mbar							
	NATURAL NATUREL	20 mbar							

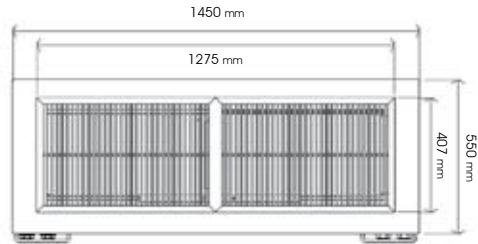
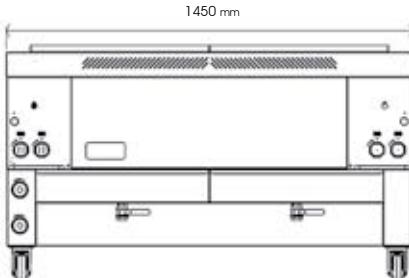
este consumo é atingido com os queimadores na máxima potência / this consumption is with the burners at full power  
cette consommation est avec les brûleurs à pleine puissance / este consumo es con los quemadores a plena potencia

#### GHPI F2/750

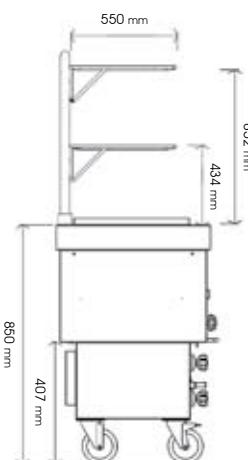


Suporte para grelhas  
Support for grids  
Support pour grilles  
Soport para parrillas

#### GHPI F5/1450



Suporte para grelhas  
Support for grids  
Support pour grilles  
Soport para parrillas





Mod GHPI 2/500

Mod GHPI 2/600

Mod GHPI 2/600

opcional - grelhas de apoio  
optional - extra grid  
optionnel - grilles extra  
opcional - grades extras



**Não utiliza carvão  
nem pedra lávica!**

**No charcoal!  
No lava stone!**

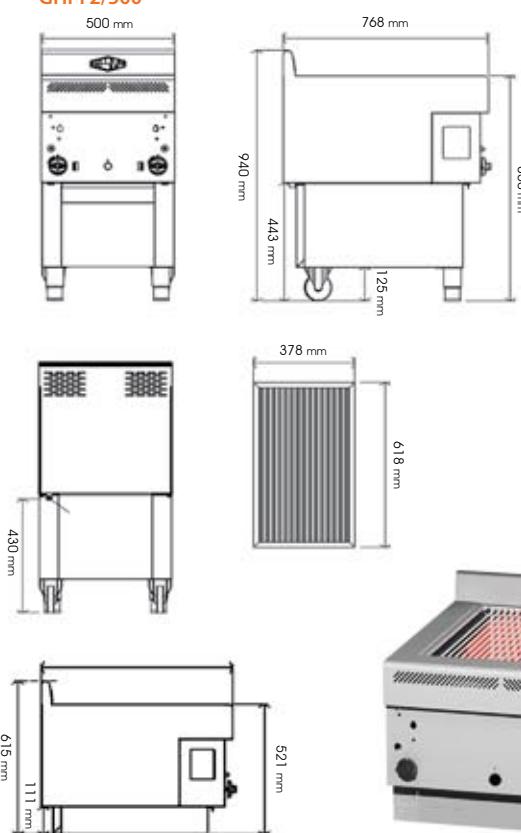
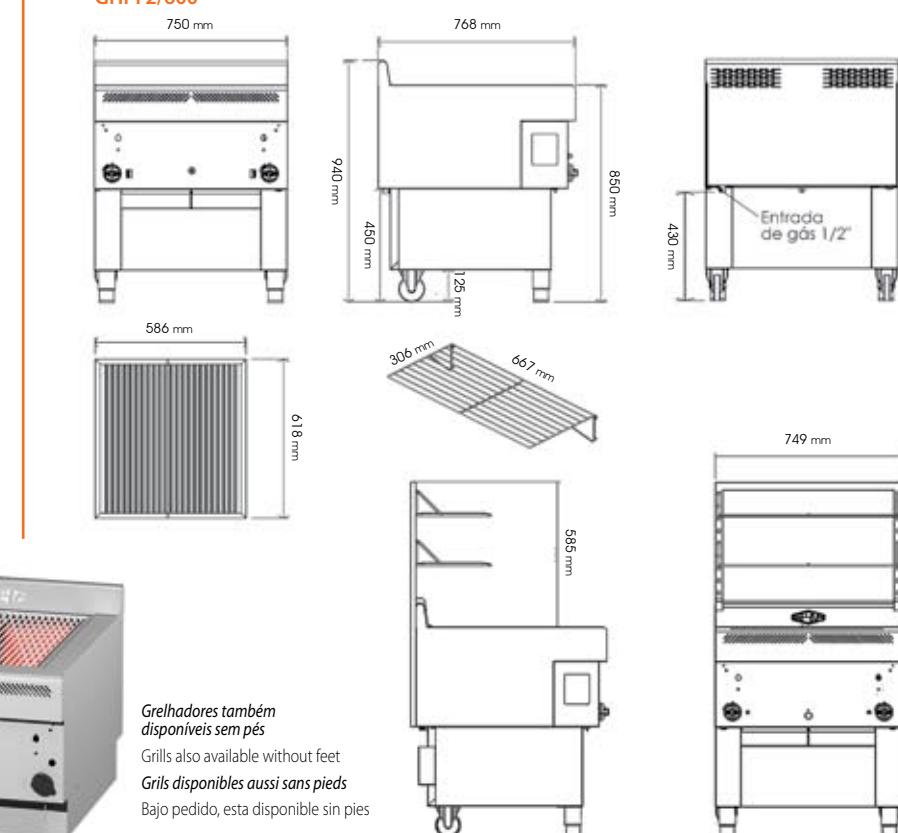
**Fonctionne  
sans charbon  
et sans pierre  
de lave!**

***¡No es de carbón!  
¡Ni de piedra  
volcánica!***



Modelo Model Modèle	Tipo de Gás Type of Gas Type de Gaz	Pressão Pressure Pression	Consumo total Total consumption Consommation totale	Caudal térmico Thermal current Débit thermique	Tipo Type	Categoria Category Catégorie	Tensão Voltage Tension	Potência eléctrica Electric power Puissance électrique	Peso Weight Poids
GHPI 2/500	BUTANO BUTANE	28-30 mbar	1,1 Kg/h	14,4 KW	A	II <sub>2H+</sub>	230V	0,6 W	108 Kg
	PROPANO PROPANE	37 mbar							
	NATURAL NATUREL	20 mbar	1,5 m <sup>3</sup> /h						
GHPI 2/600	BUTANO BUTANE	28-30 mbar	1,9 Kg/h	24,2 KW	A	II <sub>2H+</sub>	230V	0,6 W	140 Kg
	PROPANO PROPANE	37 mbar							
	NATURAL NATUREL	20 mbar	2,6 m <sup>3</sup> /h						

este consumo é atingido com os queimadores na máxima potência / this consumption is with the burners at full power  
cette consommation est avec les brûleurs à pleine puissance / este consumo es con los quemadores a plena potencia

**GHPI 2/500****GHPI 2/600**

Grelhadores também  
disponíveis sem pés

Grills also available without feet

Grils disponibles aussi sans pieds

Bajo pedido, esta disponible sin pies



Mod GHPI C2/6



Por sugestão de vários profissionais, a **GRESILVA®** desenvolveu um novo modelo de Grelhador que reúne dois conceitos no mesmo equipamento, a **grelha e a chapa**.

Com estas duas funcionalidades o utilizador pode usufruir do método tradicional do grelhador **GRESILVA®** para grelhar, e da tradicional chapa que tanta gostam para selar os alimentos.

Esperamos com este equipamento mais uma vez corresponder às necessidades dos nossos clientes.

At the suggestion of various professionals, **GRESILVA®** has developed a new model which combines two different concepts in the same equipment: the **GRILL AND THE PLATE**.

With these two features, the user can enjoy the traditional **GRESILVA®** grilling method, and also the traditional plate, with which many people like to seal the food.

We trust that this equipment will, once again, meet the needs of our clients.

À la suggestion de plusieurs professionnels, **GRESILVA®** a développé un nouveau type de grille qui réunit deux concepts dans le même équipement, la **GRILLE ET LA PLAQUE**.

Avec ces deux fonctionnalités vous pouvez profiter de la méthode traditionnelle de **GRESILVA®** barbecue pour les grillades, et du plat traditionnel, évaluée par plusieurs, pour sceller la nourriture.

Nous espérons avec cet équipement une fois de plus répondre aux besoins de nos clients

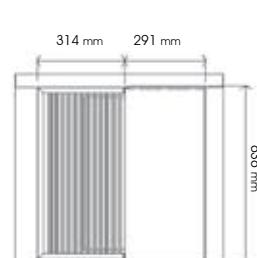
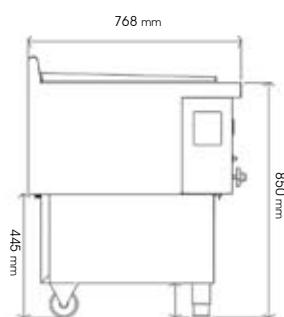
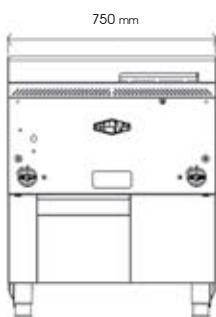
Por sugerión de varios profesionales, **GRESILVA®** desarrolló uno nuevo modelo de parrilla que junta dos conceptos en lo mismo equipo, la **REJILLA Y LA PLANCHA**.

Con estas dos funcionalidades el operador puede usar el método tradicional de la parrilla **GRESILVA®** para asar, y da la tradicional plancha para celar.

Esperamos con este equipo, más una vez corresponder a las necesidades de nuestros clientes.



GHPI C2/6





Sinta o aroma de um  
grelhado 100% natural

*Enjoy the aroma of 100%  
natural grilled food!*

*Sentez l'arôme d'un barbecue  
100% naturel*

*Sienta el aroma de un asado  
100 % natural*

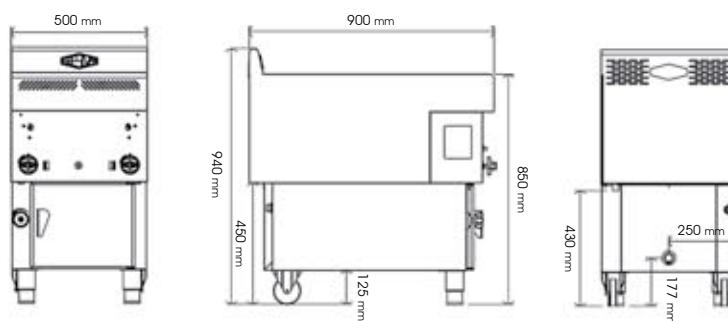


Mod GHPI 2/700

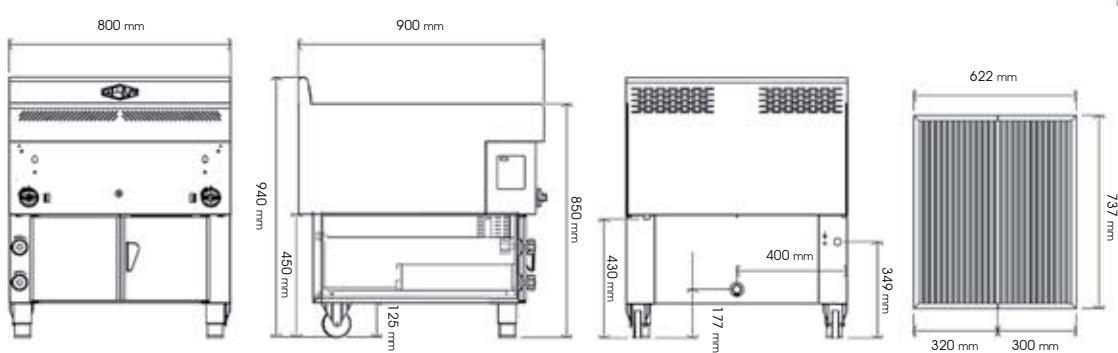


Mod GHPI 2/800

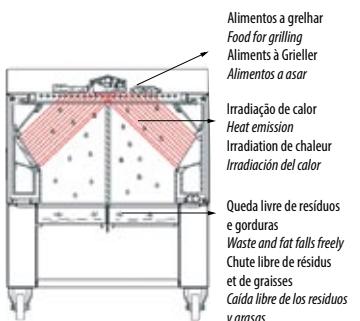
#### GHPI 2/700



#### GHPI 2/800



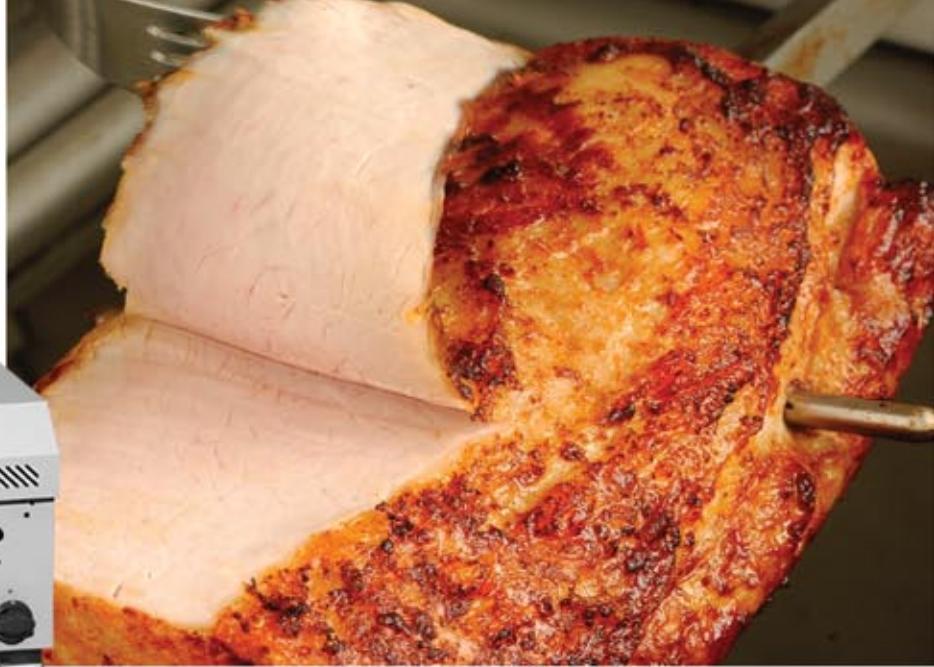
**Esquema de irradiação**  
*Heat emission system*  
*Schéma d'irradiation*  
*Esquema de irradiación*



Modelo Model Modèle	Tipo de Gás Type of Gas Type de Gaz	Pressão Pressure Pression	Consumo total Total consumption Consommation totale	Caudal térmico Thermal current Débit thermique	Tipo Type	Categoría Category Catégorie	Tensão Voltage Tension	Potência eléctrica Electric power Puissance électrique	Peso Weight Poids
GHPI 2/700	BUTANO BUTANE	30 mbar	1,4 Kg/h	18 KW	A	II <sub>2HB+</sub>	230V	0,6 W	133 Kg
	PROPANO PROPANE	37 mbar							
	NATURAL NATUREL	20 mbar	2,0 m <sup>3</sup> /h						
GHPI 2/800	BUTANO BUTANE	30 mbar	2,1 Kg/h	26 KW	A	II <sub>2HB+</sub>	230V	0,6 W	165 Kg
	PROPANO PROPANE	37 mbar							
	NATURAL NATUREL	20 mbar	2,8 m <sup>3</sup> /h						

GRESILVA

[www.gresilva.com](http://www.gresilva.com)



O GRELHADOR MULTIFUNCIONAL GRESILVA®, com grelha fixa e/ou rotativa, é uma variante do Grelhador Horizontal a Gás, esta versão tem na versatilidade a sua principal característica. Permite várias utilizações como: grelha fixa, grelha rotativa para frango aberto, espeto para frango fechado, leitão e rodízio, ou ainda, meia grelha fixa e uma rotativa ou espeto.

Este equipamento é facilmente incorporado numa linha de produção alimentar tipo pronto-a-comer, com elevada capacidade produtiva, este sistema permite servir de forma rápida, económica e saudável um elevado número de refeições num curto espaço de tempo.

The **GRESILVA® MULTIFUNCTIONAL GRILL**, with a fixed and/or rotating grid, is a variant of Horizontal Gas Grill, this version is above all else versatile. It can be used in various ways: fixed grid, rotating grid for chicken, spit for whole chicken, sucking pig, rotisserie-style or even half fixed grid and half rotating or spit.

This equipment is easily incorporated into a ready-to-eat food production line. Its high rate of production means that a lot of healthy meals can be turned out economically in a short space of time.

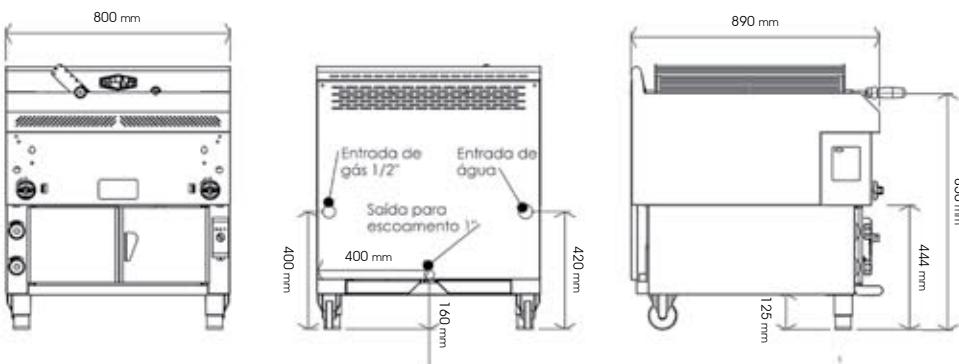
Le **GRIL MULTIFONCTIONNEL GRESILVA®**, avec la grille fixe et/ou rotative, est une variante de Gril Horizontal à Gaz, cette version a dans sa versatilité sa principale caractéristique. Il permet plusieurs utilisations comme: la grille fixe, grille rotative pour le poulet ouvert (la moitié), broche pour poulet fermé (entier), cochon de lait, ou aussi, une demi grille fixe et une rotative ou broche.

Cet équipement est facilement incorporé dans une ligne de production alimentaire type prêt-à-manger, avec une grande capacité productive, ce système permet de servir d'une forme rapide, économique et saine plusieurs repas en très peu de temps.

La **PARRILLA HORIZONTAL GRESILVA®** combina el uso de diferentes tipos de parrillas — fija y/o giratoria, es una variante de Parrilla Horizontal a Gas "tradicional", esta versión "multifunción" tiene como característica principal su versatilidad, que ofrece la posibilidad de utilizar dos tipos de parrillas simultáneamente, como por ejemplo: rejilla fija, rejilla giratoria para pollo abierto, pincho giratorio para pollo cerrado, cochinito y redondo.

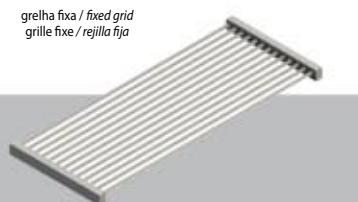
Este equipamiento se integra fácilmente en una línea de producción alimentaria dependiendo del tipo comida rápida, con una elevada capacidad productiva. Permite servir de forma rápida, económica y sana un elevado número de comidas en un corto espacio de tiempo.

## GHPI R2/800



Modelo Model Modèle	Tipo de Gás Type of Gas Type de Gaz	Pressão Pressure Pression	Consumo total Total consumption Consommation totale	Caudal térmico Thermal current Débit thermique	Tipo Type	Categoría Category Catégorie	Tensão Voltage Tension	Potência eléctrica Electric power Puissance électrique	Peso Weight Poids
GHPI R2/800	BUTANO BUTANE	30 mbar	2,1 Kg/h	26 KW	A	II <sub>2H3+</sub>	230V 1N~	122 W	205 Kg
	PROPANO PROPANE	37 mbar							
	NATURAL NATUREL	20 mbar							

grelha fixa / fixed grid  
grille fixe / rejilla fija





O **GRELHADOR ROTATIVO GRESILVA** da Linha 9, embora não disponha de grelha horizontal permite várias utilizações distintas, grelhas para frango aberto, espertos de rodízio, espertos de leitão, espertos de frango fechado, grelhas cilíndricas, todos eles combinados entre si de acordo com a dimensão de cada um.

Este modelo distingue-se por ser compacto, isto é, permite 3 grelhas de frango aberto em simultâneo num espaço reduzido.



Mod GHPI R3/850

Modelo Model Modèle	Tipo de Gás Type of Gas Type de Gaz	Pressão Pressure Pression	Consumo total Total consumption Consommation totale	Caudal térmico Thermal current Débit thermique	Tipo Type	Categoria Category Catégorie	Tensão Voltage Tension	Potência eléctrica Electric power Puissance électrique	Peso Weight Poids
GHPI R3/850	BUTANO BUTANE	30 mbar	2,1 Kg/h	26 KW	A	II 2H3+	230V 1N~	122 W	198 Kg
	PROPANO PROPANE	37 mbar							
	NATURAL NATUREL	20 mbar							

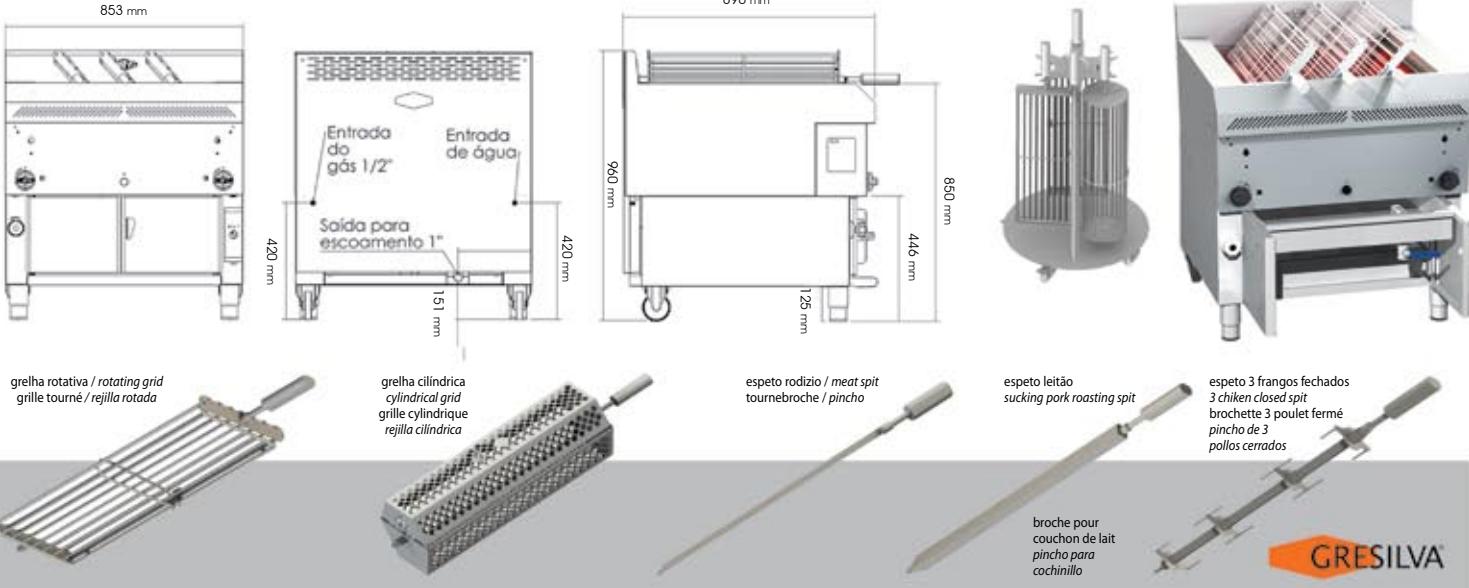
este consumo é atingido com os queimadores na máxima potência / *this consumption is with the burners at full power*  
cette consommation est avec les brûleurs à pleine puissance / *este consumo es con los quemadores a plena potencia*

The **ROTATING GRESILVA GRILL**, although it has no flat grill, can be used in various ways: grills for spatchcock chicken, rotisserie-style spits, spits for sucking pig or for whole closed chicken, cylindrical grills — all of them arranged together according to the size of each. This model is notable for its compactness — it allows three spatchcock chickens to be grilled at the same time in a small space.

Le **GRILL ROTATIF GRESILVA®** de la ligne 9, même si elle n'a pas de grille horizontale permet à plusieurs usages distincts, grille rotative pour le poulet ouvert (la moitié), broche pour poulet fermé (entier), cochon de lait, brochettes de poulet fermés, grilles cylindriques, tous les combinés en fonction de chaque dimension. Ce modèle se caractérise par sa capacité, permet: 3 grilles qui tournent simultanément dans un petit espace.

La **PARRILLA ROTATIVA GRESILVA®** de la Línea 9, a pesar de no disponer de rejilla horizontal fija, tiene varias utilidades distintas, rejillas rotativas para pollo abierto, pincho de rodizio, pincho de cochino, pincho de pollo cerrado, rejilla cilíndrica, todos combinados entre si de acuerdo con su dimensión. Este modelo se distingue por ser compacto, o sea, soporta tres rejillas de pollo abierto al mismo tiempo en uno espacio reducido.

#### GHPI R3/850





Mod GHPI R4/1700 Multifuncional/Multifonctionnel

O **MEGA MULTIFUNCIONAL** vem proporcionar várias utilizações, que vão permitir a diversidade e a inovação aos profissionais da restauração, dispondo de:

- Um robusto espeto rotativo que pode funcionar a um nível superior ou inferior, que permite assar um porco ou um vitelo inteiro,
- Um espeto grande de rodízio,
- Em simultâneo com o espeto rotativo pode ser colocada uma grelha fixa na horizontal, (versão standard)
- Duas meias grelhas fixas, permitem a utilização de toda a área disponível com grelha horizontal,
- Um suporte rotativo para: • 1 ou 2 grelhas duplas para usos variados,
  - 1 ou 2 tómbolas ou 1 tómbola e uma grelha dupla. A tómbola é utilizada por exemplo para assar batatas.
- Um módulo de rodízio dotado de 17 mini espetos, que pode ser utilizado na totalidade ou pela metade, em simultâneo com a grelha fixa ou outro meio elemento.

O Mega Grelhador Multifuncional é a solução ideal para quem precisa de grande capacidade produtiva, diversidade na oferta, e elevada qualidade na confecção, tudo isto com reduzida libertação de fumo e baixo consumo energético.

The **MULTIFUNCTION MEGA GRILL**, as its name indicates, can work with a rotating spit, with a fixed grid, with both at the same time, with a drum and/or with a double grid. There are various accessories available to enhance the creativity of those professionals who need to be able to respond rapidly to the requests of their most demanding customers. The **MEGA MULTIFUNCTIONAL** can be used in several ways, allowing catering professionals to work with diversity and innovation. It is equipped with:

- One robust rotating spit, with which it is possible to work on two different levels, allowing a pig or a whole calf to be grilled;
- One big spit for a rotating grill;
- Rotary spit and a fixed grid, both at the same time (standard version);
- Two fixed half grids, which allow all the available horizontal area to be utilized;
- One rotating support for:
  - One or two double grids for different uses;
  - One or two drums or one drum with a double grid.

The drum is used for example to roast potatoes. • One rotating spit module with 17 mini-spits, which can be used altogether or half at a time, at the same time as the fixed grid or the other elements.

The **MULTIFUNCTION MEGA GRILL** is the ideal solution for those who need a high production capacity, a diversity of supply, and high cooking quality, at the same time as reduced smoke and low energy consumption.

Le **MEGA GRILL MULTIFONCTIONNEL** vient proportionner plusieurs utilisations qui vont permettre la diversité et l'innovation aux professionnels de la restauration, disposant de:

- Une robuste broche rotative qui peut fonctionner à un niveau supérieur ou inférieur et qui permet de rôtir un porc ou un veau entier,
- En simultanée avec la broche rotative une grille fixe peut être placée à l'horizontale,
- Deux demi grilles fixes, permettent l'utilisation de toute la zone disponible avec la grille horizontale,
- Une double grille rotative pour usages variés,
- une grille cylindrique pour pomme de terre ou autres utilisations considérées adéquates.
- Un module équipé d'un mini pointes rotatifs 17, qui peut être utilisé en totalité ou la moitié simultanément avec l'élément de grille fixe ou d'autres moyens.

Dû à sa dimension et son poids, ce gril est supporté par quatre roues résistantes avec un frein de manière à faciliter son déplacement si nécessaire.

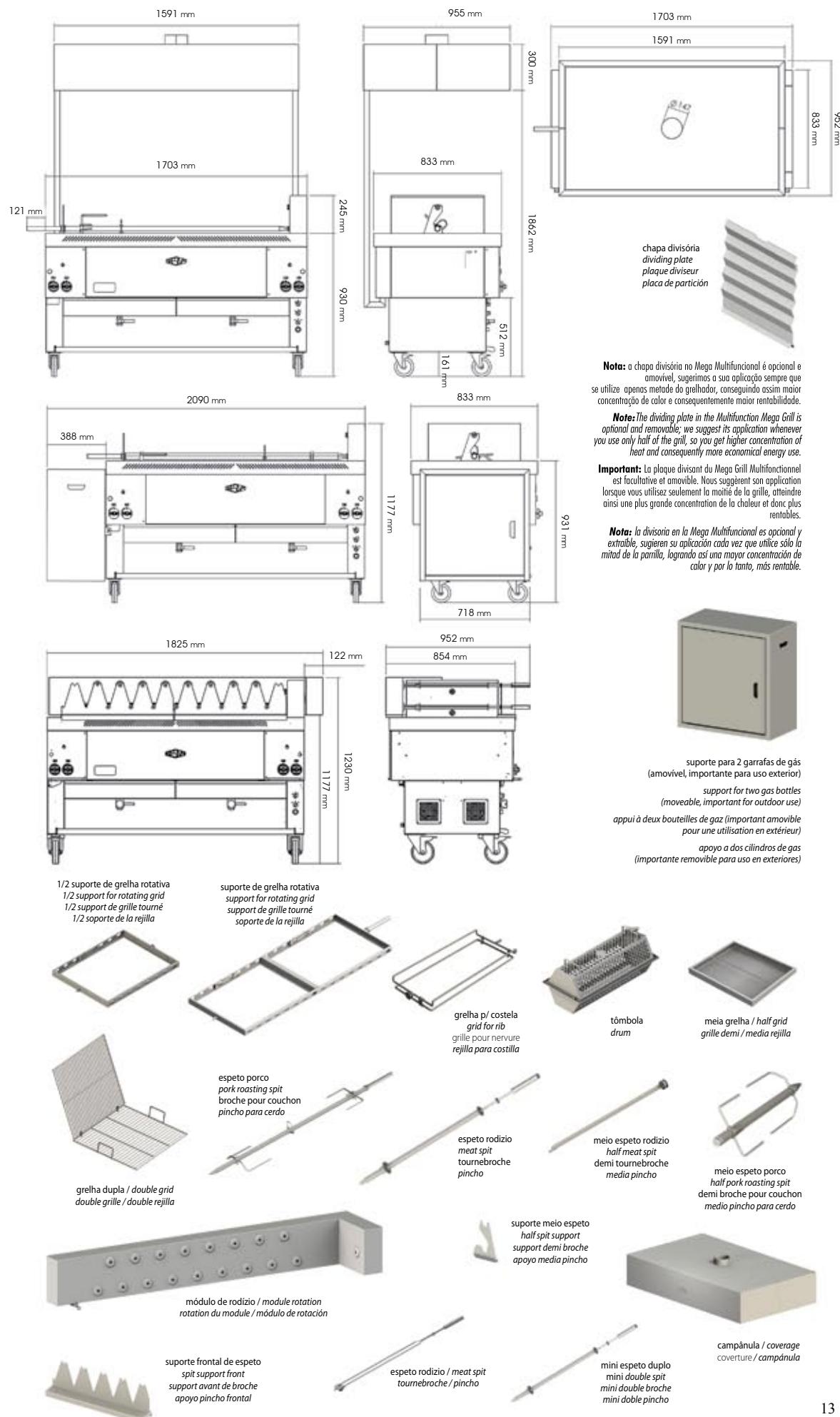
Le **MEGA GRILL MULTIFONCTIONNEL** est la solution idéale pour ceux qui ont besoin de grande capacité, la diversité de l'offre, et des vêtements de haute qualité, tout avec de la fumée réduite et une faible consommation d'énergie.

La **MEGA PARRILLA MULTIFUNCIONAL** viene proporcionar varias funcionalidades, que van a permitir la diversidad y la innovación a los profesionales de la restauración, disponiendo de:

- Uno robusto pincho rotativo que puede trabajar a un nivel superior o inferior, para asar animales enteros.
- Uno pincho grande de rodizio,
- Al mismo tiempo que lo pincho rotativo puede ponerse la rejilla horizontal fija,
- Dos medias rejillas fijas, permiten la utilización de toda la área disponible con rejilla horizontal fija,
- Uno suporte rotativo para:
  - una o dos rejillas dobles para usos varios,
  - una o dos tómbolas o una tómbola y una rejilla doble.
- La tómbola puede ser usada para patata por ejemplo.
- Uno suporte de rodizio dotado de 17 mini pinchos, que puede ser usado en la totalidad o por la mitad, en simultáneo con la rejilla fija o otro medio elemento.

La **MEGA PARRILLA MULTIFUNCIONAL** es la solución perfecta para los que necesitan de grande capacidad productiva, diversidad en la oferta y elevada calidad en la confección, todo esto con reducida liberación de humos y bajo consumo energético.

GHPI R4/1700 Multifuncional





Mod GHPI R4/1700 Rotativo/Rotary/Rotatif  
(inclus 1 espeto/includes 1 spit/comprend 1 broche/dispose 1 pincho)

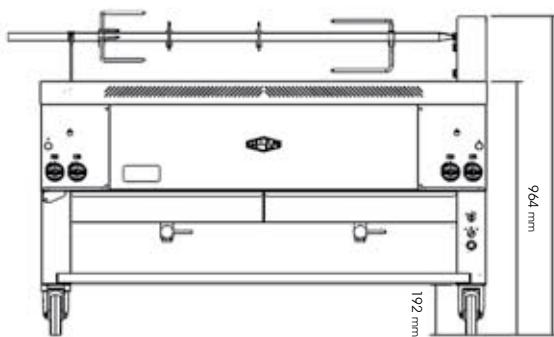
### MEGA GRILL ROTARY

1700mm wide, the MEGA ROTARY GRILL can support three robust rotating spits. In the middle allows roasting of a whole pig or calf. At the same time the three spits can be used for giant kebabs or sucking pig. Large items, such as the pig, can be cooked and ready to **slice in half an hour**.

The most important feature of this equipment is that it **doesn't give off smoke** so can be used in enclosed spaces.

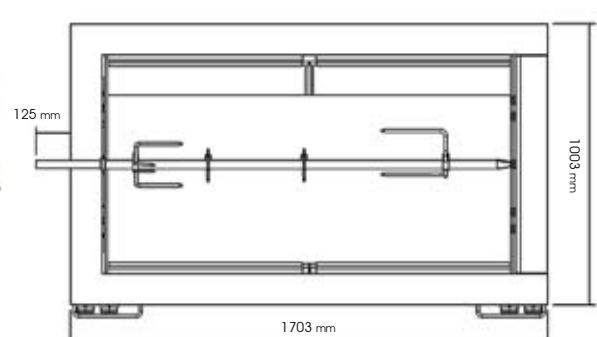
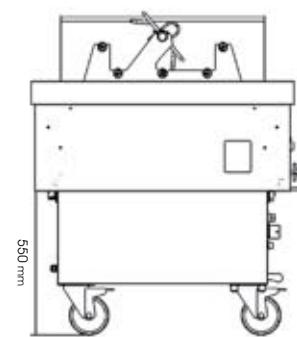


GHPI R4/1700



Marcação de Qualidade  
Quality Certification  
Certification de Qualité  
Marcación de Calidad  
in/en ES, GB, IE, IT, LU, FR, NL e DE

**CE** 464



GRESILVA

Inventos Patenteados  
e Marca Registada

GRESILVA

### MEGA GRELHADOR ROTATIVO

Com a dimensão de 1700 mm de largura, o **MEGA GRELHADOR ROTATIVO** suporta 3 robustos espetos rotativos. Ao centro permite assar um porco ou um vitelo inteiro. Os 3 espetos em simultâneo podem ter diferentes aplicações entre estas, espetadas gigantes ou leitões. Na confeção de grandes peças, como por exemplo o porco, fica pronto a fatiar em meia hora.

A maior particularidade deste equipamento é que **NÃO FAZ FUMO**, o que permite ser utilizado em recintos fechados.

### MEGA PARRILLA ROTATIVO

Con un tamaño de 1700 mm de ancho, suporta 3 espadas (pinchos rotativos), en el centro, se puede asar un cerdo entero o una ternera entera.

Las 3 espadas tienen varias aplicaciones, entre ellas brocheta gigante, lechones/cochinillos y carne en la brasa. En el caso del cerdo entero o ternera queda **listo para comenzar a servir en 30 minutos**.

La principal característica de este equipo es que **no hace humo**, por lo que puede utilizarse en interiores.



espeto rodizio  
meat spit  
tournebroche  
pincho



espeto porco  
pork roasting spit  
broche pour cochon  
pincho para cerdo



Mod GHPI 4F/1700 Grelha Fixa/Fixed Grill/Grill Fixe/Rejilla Fija



## MEGA GRELHADOR GRELHA FIXA

Este Grelhador dispõe de uma área de grelhagem de 1476mmX607mm, todos os queimadores ligam independentemente, para mais fácil controlo da temperatura.

Face à sua dimensão e peso, o modelo **MEGA GRELHADOR** está suportado por quatro resistentes rodas com travão, de modo a facilitar a sua deslocação sempre que necessário.

### MEGA GRILL FIXED GRID

This grill has a grilling area of 1476mm x 607mm and each burner can be lit separately for easier temperature control.

In view of its size and weight, the **MEGA GRILL** is fitted with four heavy-duty wheels and a brake, so that it can be easily moved around if necessary.

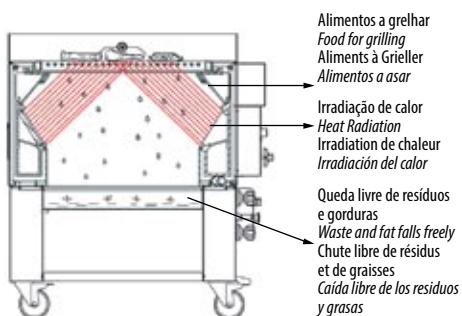
### MEGA GRILL GRILLE FIXE

Ce Gril dispose d'une zone de grillade de 1476mm x 607mm, tous les brûleurs s'allument indépendamment, pour un contrôle de température plus facile. Dû à sa dimension et son poids, ce gril est supporté par quatre roues résistantes avec un frein de manière à faciliter son déplacement si nécessaire.

### MEGA PARRILLA DE REJILLA FIJA

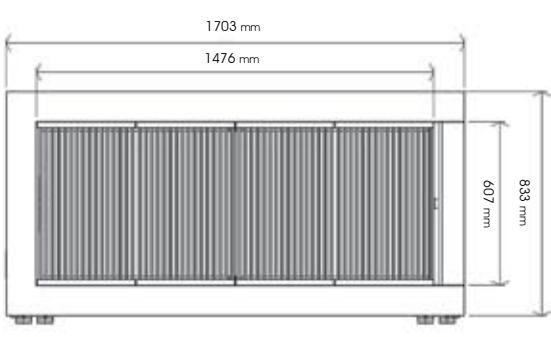
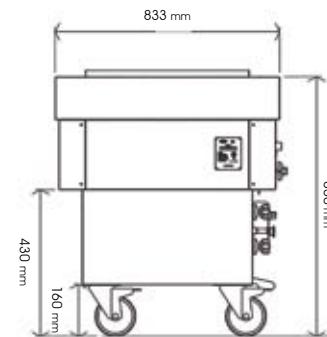
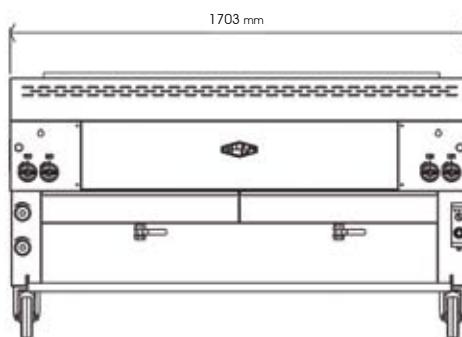
Esta Parrilla dispone de una rejilla fija de 1476mm x 607mm, todos los quemadores se encienden en separado, para más fácil control de temperatura. Por su dimensión y su peso, la parrilla está suportado por cuatro fuertes ruedas con freno, para facultar su dislocación siempre que necesario.

Modelo Model Modèle	Tipo de Gás Type of Gas Type de Gaz	Pressão Pressure Pression	Consumo total Total consumption Consommation totale	Caudal térmico Thermal current Débit thermique	Tipo Type	Categoría Category Catégorie	Tensão Voltage Tension	Potência eléctrica Electric power Puissance électrique	Peso Weight Poids
GHPI R4/1700	BUTANO BUTANE	28 / 30 mbar	3,9 Kg/h	50,4 KW	A	II 2H3+	230V	130 W	320 Kg
	PROPANO PROPANE	37 mbar							
	NATURAL NATUREL	20 mbar							
GHPI 4F/1700	BUTANO BUTANE	28 / 30 mbar	3,9 Kg/h	50,4 KW	A	II 2H3+	230V	40 W	307 Kg
	PROPANO PROPANE	37 mbar							
	NATURAL NATUREL	20 mbar							



este consumo é atingido com os queimadores na máxima potência  
*this consumption is with the burners at full power*  
*cette consommation est avec les brûleurs à pleine puissance*  
*este consumo es con los quemadores a plena potencia*

### GHPI 4F/1700

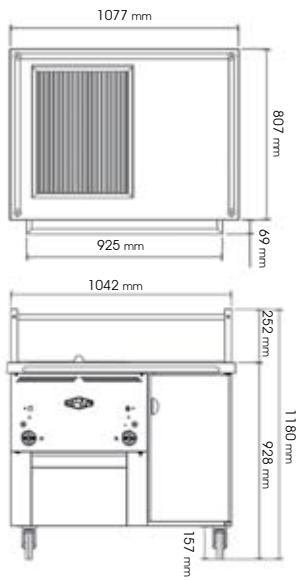




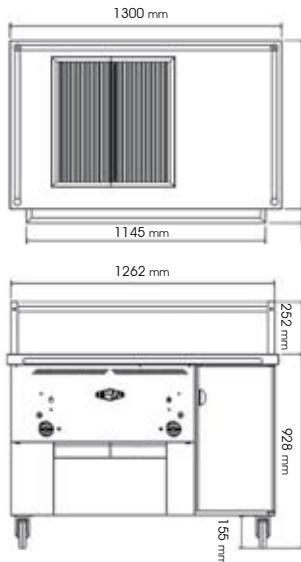
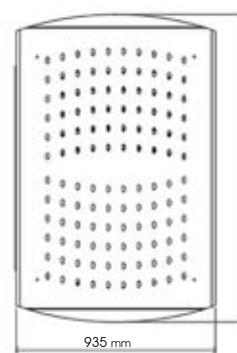
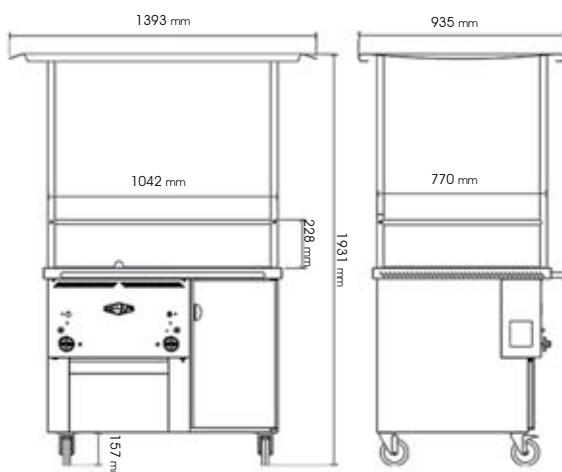
Mod GHPI B2/5



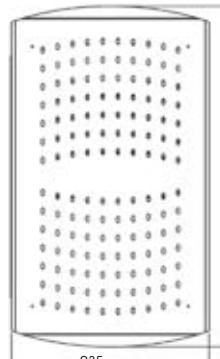
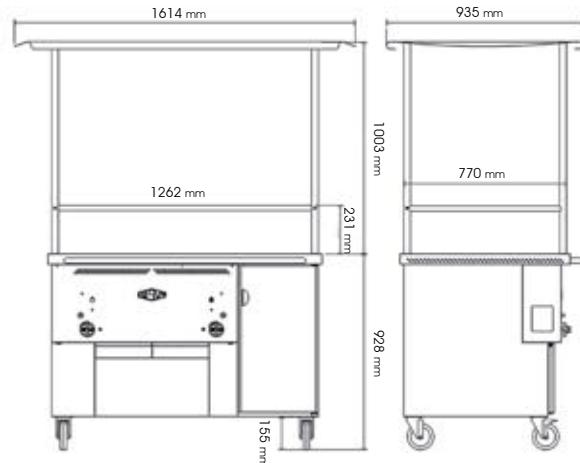
Mod GHPI B2/6



**GHPI B2/5**



**GHPI B2/6**



**Solução ideal para utilizadores particulares e profissionais**

Concebido para exteriores, o **GARDEN GRILL** é a resposta da **GRESILVA®** para que possa desfrutar de refeições saudáveis na companhia da família e amigos. O seu design robusto torna-o numa solução ideal para chefs de cozinha que apostam nas actividades outdoor para o desenvolvimento do seu negócio.

**Redescubra o verdadeiro sabor dos alimentos... E lembre-se: a saúde é o seu bem mais precioso!**



Mod GHPI B2/2

opcional - grelhas de apoio  
optional - extra grid  
optionnel - grilles extra  
opcional - grades extras

Não suporta grelhas de apoio com resguardo  
Do not use grids supports with guard  
Ne peut pas utiliser grilles de support avec protection  
No acepta rejilla de soporte con protector

Modelo Model Modèle	Tipo de Gás Type of Gas Type de Gaz	Pressão Pressure Pression	Consumo total Total consumption Consommation totale	Caudal térmico Thermal current Débit thermique	Tipo Type	Categoría Category Catégorie	Peso Weight Poids	Peso c/ cobertura Weight coverage Couverte poids
GHPI B2/2	BUTANO BUTANE	28-30 mbar	1.1 Kg/h	14,4 KW	A	I3+	139 kg	-
	PROPANO PROPANE	37 mbar						
GHPI B2/5	BUTANO BUTANE	28-30 mbar	1.1 Kg/h	14,4 KW	A	13B/P	145 kg	185 kg
	PROPANO PROPANE	37 mbar						
GHPI B2/6	BUTANO BUTANE	30 mbar	1.6 Kg/h	22,4 KW	A	13B/	204 kg	244 kg
	PROPANO PROPANE	37 mbar						

este consumo é atingido com os queimadores na máxima potência / *this consumption is with the burners at full power*  
cette consommation est avec les brûleurs à pleine puissance / *este consumo es con los quemadores a plena potencia*

### **Solution idéale pour des utilisateurs particuliers et professionnels**

Conçu pour l'extérieur, le **GARDEN GRILL** est la réponse de **GRESILVA®** pour que vous puissiez apprécier vos repas sains avec votre famille et vos amis. Grâce à son design robuste, il est la solution idéale pour les chefs du cuisine qui investissent dans les activités outdoor pour ainsi développer leur affaire.

**Redécouvrez la vraie saveur des aliments**  
Et rappelez-vous : la santé est votre bien le plus précieux!

### **The ideal solution for private and professional users**

The **GARDEN GRILL** is designed for outdoor use, and is aimed at people who want to enjoy healthy food in the company of friends and family. Its robust design also makes it ideal for **chefs** who rely on outdoor cooking in their business.

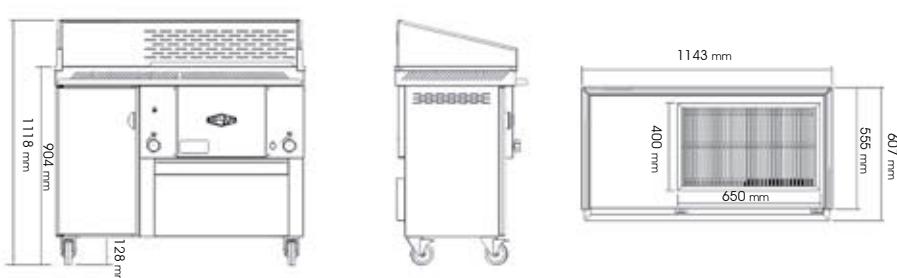
**Rediscover the true taste of food... And remember: Your health is your most prized possession!**

### **Solución ideal, tanto para particulares como para profesionales**

Diseñado para el aire libre, el modelo **GARDEN GRILL** es la respuesta de **GRESILVA®** para que pueda desfrutar de comidas saludables en compañía de sus familiares y amigos. Su robusto diseño hace que sea una solución ideal para **chefs** que apuesten por las actividades exteriores para el desarrollo de su negocio.

**¡Redescubra el verdadero sabor de los alimentos... y recuerde, la salud es nuestro bien más preciado!**

#### **GHPI B2/2**



**GRESILVA**