



Churrasqueiras de Carvão Vegetal

Wood Charcoal Grills

Asadores de Carbón Vegetal

Grils à Charbon de Bois

Line Línea Ligne Linha 600, 800, 700

600, 800 • Static Estáticos Fixes **Estáticas**

800 • Rotating Rotativos Rotatives **Rotativas**

700 • Brazilian-Style Grills Asadores Brasileños Barbecues Brésiliens **Rodízios à Brasileira**

Static Estáticos Fixes Estáticas



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 refratário de alta densidade

Paredes exteriores isoladas com lã de rocha

Fundo com ranhuras para que a cinza evague para o aparador

Tijolos aplicados de forma a serem facilmente substituíveis

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 evague para el aparado

Ladrillos aplicados para ser substituibles fácilmente

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Robustes et versatiles

Nous fabriquons différents modèles des grills 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 placées de façon à être facilement remplaçables

Line Línea Ligne Linha 600

CÓDIGO	CODE	CÓDIGO	CODE	MEDIDAS (mm)	MEASURES	MEDIDAS	DIMENSIONS	VENTILAÇÃO	VENTILATION	VENTILACIÓN	VENTILATION
Para Frango	For Chicken	Para Pollos	Pour du Poulet	Comprimento	Length	Ancho	Width	Largura	Fondo	Largeur	Hauteur

031 601 001	031 601 002	1000	600	900	<input checked="" type="checkbox"/>						
031 602 001	031 602 002	1250	600	900	<input checked="" type="checkbox"/>						
031 603 001	031 603 002	1500	600	900	<input checked="" type="checkbox"/>						
031 604 001	031 604 002	1750	600	900	<input checked="" type="checkbox"/>						
031 605 001	031 605 002	2000	600	900	<input checked="" type="checkbox"/>						

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	CÓDIGO	CODE	MEDIDAS (mm)	MEASURES	MEDIDAS	DIMENSIONS	VENTILAÇÃO	VENTILATION	VENTILACIÓN	VENTILATION
Para Frango	For Chicken	Para Pollos	Pour du Poulet	Comprimento	Length	Ancho	Width	Largura	Fondo	Largeur	Hauteur

031 801 001	031 801 002	1000	800	900	<input checked="" type="checkbox"/>						
031 802 001	031 802 002	1250	800	900	<input checked="" type="checkbox"/>						
031 803 001	031 803 002	1500	800	900	<input checked="" type="checkbox"/>						
031 804 001	031 804 002	1750	800	900	<input checked="" type="checkbox"/>						
031 805 001	031 805 002	2000	800	900	<input checked="" type="checkbox"/>						

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							

