



a new concept in grilling,
discover it!



Inovação em
Grelhadores



“Grelhar é reconhecido como um método de confeção saudável, uma vez que não requer adição de gordura para confeccionar e apurar o sabor dos alimentos.”

Fonte: Fundação Portuguesa de Cardiologia

“Asar a la brasa es reconocido como un método de cocción saludable, ya que no requieren la adición de grasas para cocinar y realzar el sabor de los alimentos.”

Fuente: Fundación Portuguesa de Cardiología



Grelhados e grelhadores

A GRESILVA® tem conquistado, ao longo dos anos, os seus clientes pela Qualidade dos seus produtos.

Os grelhados são uma forma prática, saudável e higiénica de cozinhar. Sem utilizar carvão, os Grelhadores GRESILVA® proporcionam um verdadeiro churrasco, com um brasido 100% natural e económico, preservando o valor nutritivo dos alimentos e garantindo um grelhado saboroso, suculento e mais benéfico para a saúde.

Proporcionar grelhados na brasa, sem chama e sem carvão, é o grande objetivo da GRESILVA®.

Com a fonte calorífica posicionada lateralmente, é possível grelhar sem chama e sem carvão, evitando a formação de benzopirenos. Os benzopirenos são substâncias que se formam sempre que uma matéria orgânica, especialmente animal ou vegetal, se carboniza.

Los asados y las parrillas

A lo largo de los años, GRESILVA® ha conquistado a sus clientes gracias a la calidad de sus productos.

Los asados son una forma práctica, saludable e higiénica de cocinar. Sin utilizar carbón, las Parrillas GRESILVA® proporcionan una auténtica experiencia de asado, con un efecto brasa 100% natural y económico, preservando el valor nutritivo de los alimentos y garantizando un asado sabroso, jugoso y más beneficioso para la salud.

Proporcionar asados al estilo brasa, sin llama ni carbón, es el principal objetivo de GRESILVA®.

Con la fuente de calor posicionada lateralmente, es posible asar sin llama ni carbón, evitando la formación de benzopirenos. Los benzopirenos son sustancias que se forman siempre que una materia orgánica, especialmente animal o vegetal, se carboniza.



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 de calor.

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

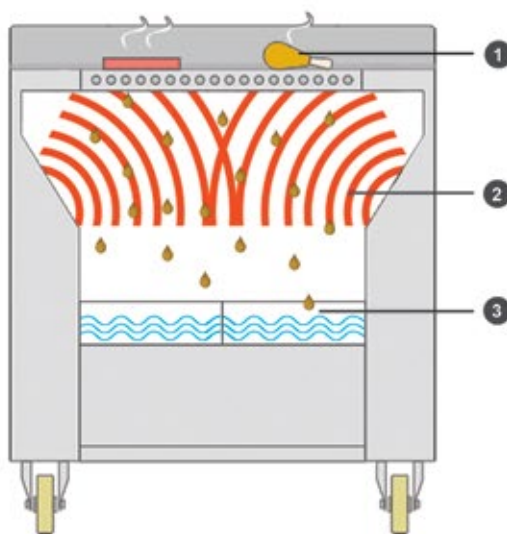
PARRILLA HORIZONTAL GRESILVA®

Se distingue por su sistema **INNOVADOR**.

En su parte superior tiene una rejilla colocada en horizontal, donde son colocados los alimentos a asar.

En un nivel inferior al de la rejilla 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 está diseñada para proyectar el calor necesario para asar 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 850° en las placas de irradación, obteniéndose el tan deseado calor sin llama y sin carbón.



1 - Alimentos a grelhar | 2 - Irradiação de calor | 3 - Queda livre de resíduos e gorduras
Alimentos a asar | Irradiación del calor | Caída libre de los residuos y grasas



Grelhador a gás
Parrilla de gas



Grelhadores com entrada e saída de água
Parrillas con entrada y salida de agua



Grelhador rotativo
Parrilla rotativa



Sem fumo
Sin humo



Personalização da cor
Personalización de color

ECONÓMICO

- Temperatura regulável;
- Mão-de-obra reduzida, não necessita de assistência permanente por parte do utilizador, porque não faz chama;
- Redução do custo na manutenção da exaustão.

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;
- Os resíduos caem dentro de água sem tocar na fonte calorífica;
- Movimento rotativo eléctrico e/ou manual;
- Dispositivo de segurança do sistema rotativo.

SAUDÁVEL

- Calor 100% natural.

SUSTENTÁVEL

- Estrutura interna muito robusta em inox de 5mm;
- Isolamento de manta de fibra biossolúvel.

ECOLÓGICO

- Sem carvão;
- Baixo índice de libertação de monóxido de carbono;
- 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;
- O exterior, a grelha e as gavetas são totalmente em inox de espessura adequada.

Inventos Patentados
y Marca Registrada

ECONÓMICA

- Temperatura regulable;
- Mano de obra reducida, permitiendo al operario disponer de más tiempo durante la cocción;
- Reducción de costos de mantenimiento de escape.

RÁPIDA

- Una vez encendido está listo para asar;
- Calor continuo (sin llama ni carbón);
- Rápida elaboración con alta calidad.

INNOVADORA

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

SALUDABLE

- Calor 100% natural.

SOSTENIBLE

- Estructura interna muy sólida, en acero inox de 5mm;
- Aislamiento de manta de fibra biosoluble.

ECOLÓGICO

- Sin carbón;
- Bajo nivel de liberación de monóxido de carbono;
- Humo reducido.

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 rejilla;
- Limpieza diaria fácil y rápida, limitándose al lavado de rejillas y cajones.

ROBUSTA

- Concebida para un uso profesional y industrial, está preparada para largos períodos de funcionamiento;
- Exterior, rejillas y cajones totalmente en acero inox de espesor adecuado.

Inventos Patentados
e Marca Registrada

Sinta o verdadeiro sabor dos alimentos!
¡Sienta el verdadero sabor de los alimentos!



Mod GHPI F2/750



Mod GHPI F5/1450

robata
system

Inventos Patentados
e Marca Registrada

Inventos Patentados
y Marca Registrada



Sem fumo!
¡Sin humo!

Personalização da cor
(especifique o seu número RAL)
Personalización de color
(informe su número RAL)

Grelhados na brasa sem carvão!
¡Asados a la brasa sin carbón!



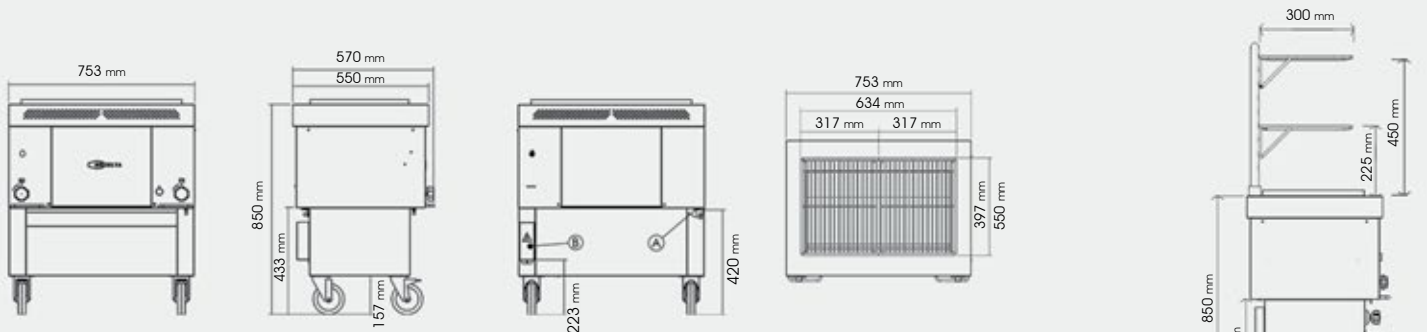
CE 0464

Marcação de Qualidade
Marcación de Calidad
em/en ES, GB, IE, IT, LU, FR, NL e DE

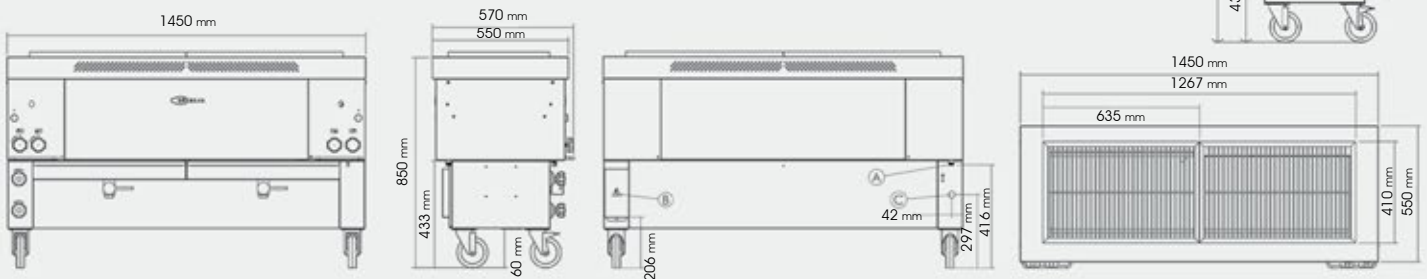


opcional:
suporte com grelhas de apoio,
ajustável em altura
opcional:
soporte con rejillas extras,
ajustable en altura

GHPI F2/750



GHPI F5/1450



Modelo	Tipo de Gás	Pressão	Consumo total	Caudal térmico	Tipo	Categoria	Tensão	Potência eléctrica	Peso	Dimensões (mm)
Modelo	Type de Gas	Presión	Consumo total	Caudal térmico	Tipo	Categoria	Tensión	Potência eléctrica	Peso	Dimensiones (mm)
GHPI F2/750	BUTANO	28/30 mbar	1,1 Kg/h	15 kW	A	II _{2H3+}	230V	0,6 W	101 Kg	753 (C) x 550 (P) x 850 (A)
	PROPANO	37 mbar	1,1 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	1,5 m³/h							
GHPI F5/1450	BUTANO	28/30 mbar	2,5 Kg/h	30,8 kW	A	II _{2H3+}	230V	44 W	205 Kg	1450 (C) x 550 (P) x 850 (A)
	PROPANO	37 mbar	2,5 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	3,3 m³/h							

A - entrada do gás 1/2" | entrada del gas 1/2" - B - saída do cabo de alimentação | salida del cable de alimentación
 C - entrada de água 3/4" | entrada de agua 3/4" - D - saída das águas residuais 1" | salida de las aguas residuales 1"

Não utiliza carvão nem pedra lávica!
¡No utiliza carbón ni piedra volcánica!



Marcação de Qualidade
Marcación de Calidad
em/en ES, GB, IE, IT, LU, FR, NL e DE



Mod GHPI 2/500



Mod GHPI 2/600



Mod GHPI C2/6



Mod GHPI 2F/1000

**Kebab
solution**



Mod GHPI 2F/1000
com suporte kebab
con soporte para kebab



Sem pés / Sin patas

Sem fumo! ¡Sin humo!

Personalização da cor (especifique o seu número RAL)

Personalización de color (informe su número RAL)



Tecnologia Inovadora, Patenteada, Amiga do Ambiente e da sua Saúde

Tecnología Innovadora, Patentada, Respetuosa con el Medio Ambiente y su salud



opcional:
suporte com grelhas
de apoio, ajustável
em altura

opcional:
soporte con rejillas extras,
ajustable en altura



Mod GHPI 7/700

Mod GHPI 7/800

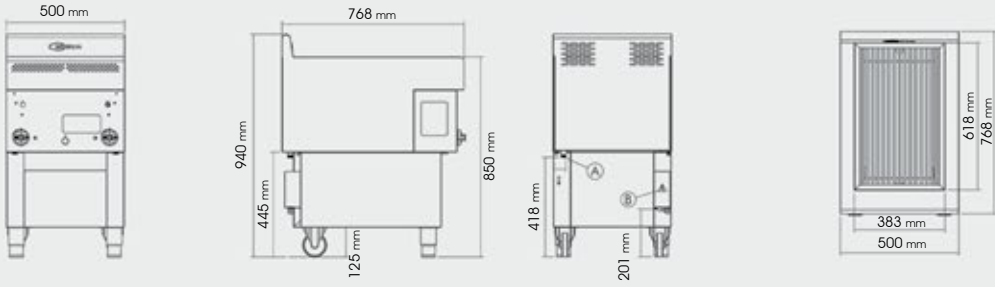


Esquema de encastre | esquema de empotrar

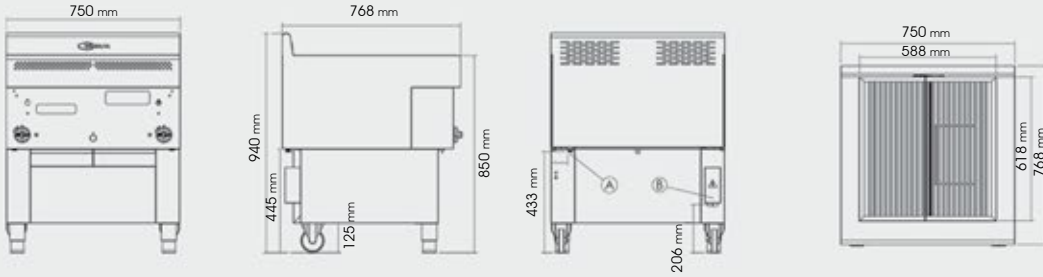


com entrada e saída de água
con entrada y salida de agua

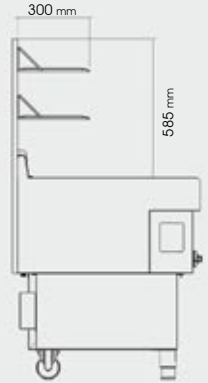
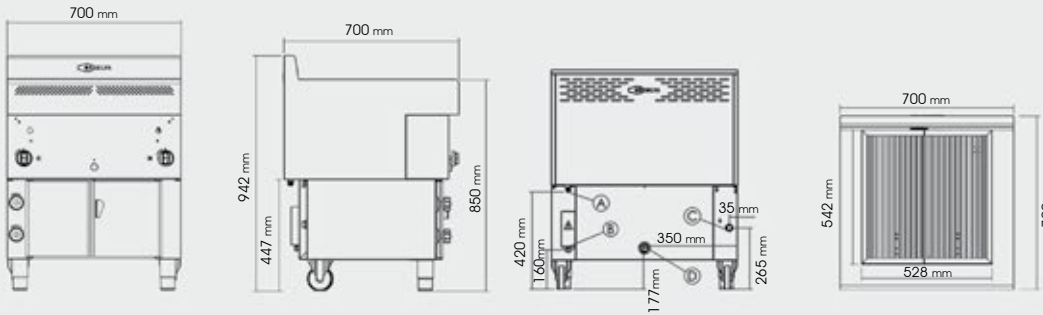
GHPI 2/500



GHPI 2/600

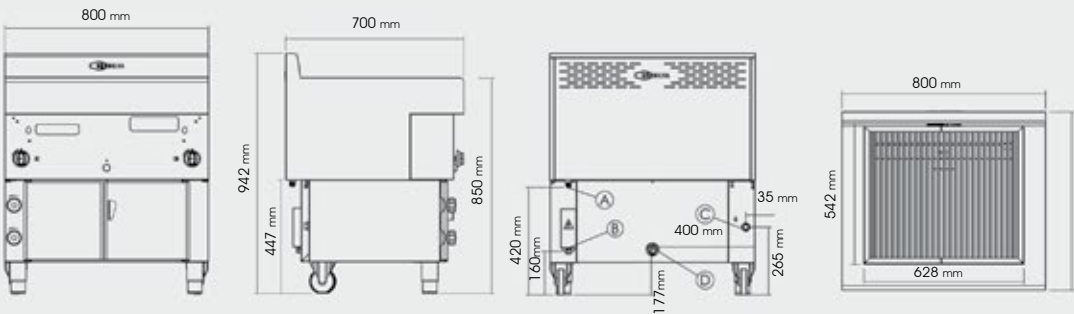


GHPI 7/700

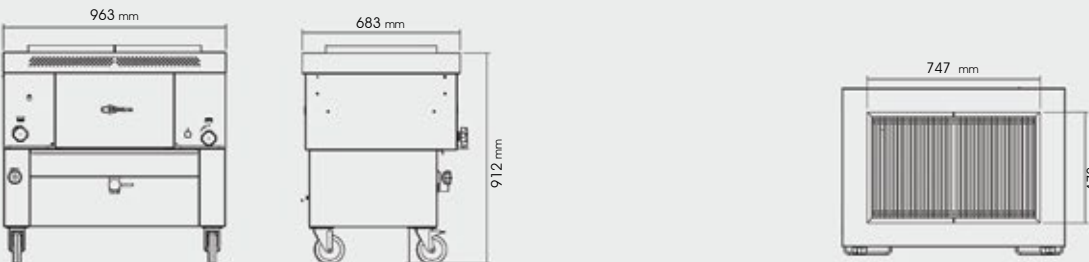


Sem pés
Sin patas

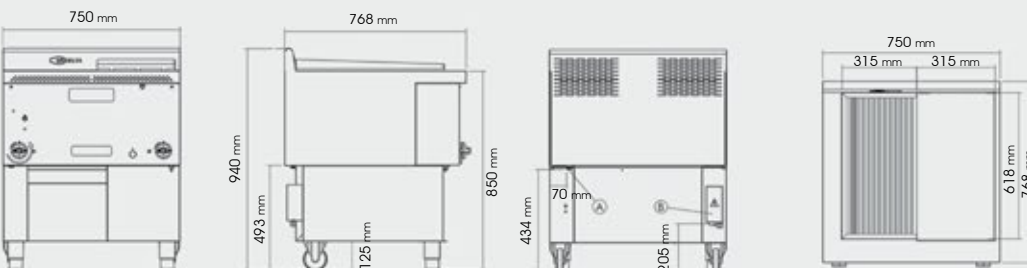
GHPI 7/800



GHPI 2F/1000



GHPI C2/6





Modelo	Tipo de Gás	Pressão Presión	Consumo total	Caudal térmico	Tipo	Categoria	Tensão Tensión	Potência eléctrica	Peso	Dimensões (mm) Dimensiones (mm)
GHPI 2/500	BUTANO	28/30 mbar	1,1 Kg/h	15,0 kW	A	II _{2H3+}	230V	0,6 W	108 Kg	500 (C) x 768 (P) x 850 (A)
	PROPANO	37 mbar	1,1 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	1,5 m³/h							
GHPI 2/600	BUTANO	28/30 mbar	1,9 Kg/h	24,2 kW	A	II _{2H3+}	230V	0,6 W	140 Kg	750 (C) x 768 (P) x 850 (A)
	PROPANO	37 mbar	1,9 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	2,6 m³/h							
GHPI 7/700	BUTANO	28/30 mbar	1,4 Kg/h	18,6 kW	A	II _{2H3+}	230V	0,6 W	142,5 Kg	700 (C) x 700 (P) x 850 (A)
	PROPANO	37 mbar	1,4 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	2,1 m³/h							
GHPI 7/800	BUTANO	28/30 mbar	1,6 Kg/h	21,0 kW	A	II _{2H3+}	230V	0,6 W	147,5 Kg	800 (C) x 700 (P) x 850 (A)
	PROPANO	37 mbar	1,6 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	2,3 m³/h							
GHPI 2F/1000	BUTANO	28/30 mbar	1,9 Kg/h	44,0 kW	A	II _{2H3+}	230V	22 W	141 Kg	963 (C) x 683 (P) x 912 (A)
	PROPANO	37 mbar	1,9 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	2,6 m³/h							
GHPI C2/6	BUTANO	28/30 mbar	1,3 Kg/h	17,0 kW	A	II _{2H3+}	230V	0,6 W	145 Kg	750 (C) x 768 (P) x 850 (A)
	PROPANO	37 mbar	1,3 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	1,8 m³/h							

A - entrada do gás 1/2" | entrada del gas 1/2" - B - saída do cabo de alimentação | salida del cable de alimentación
 C - entrada de água 3/4" | entrada de agua 3/4" - D - saída das águas residuais 1" | salida de las aguas residuales 1"



...por um churrasco saudável
...por una barbacoa sana



Mod GHPI 2/700



Mod GHPI 2/750



Mod GHPI 2/800



opcional:
suporte com grelhas de apoio,
ajustável em altura

opcional:
soporte con rejillas extras,
ajustable en altura



com entrada e saída de água
con entrada y salida de agua

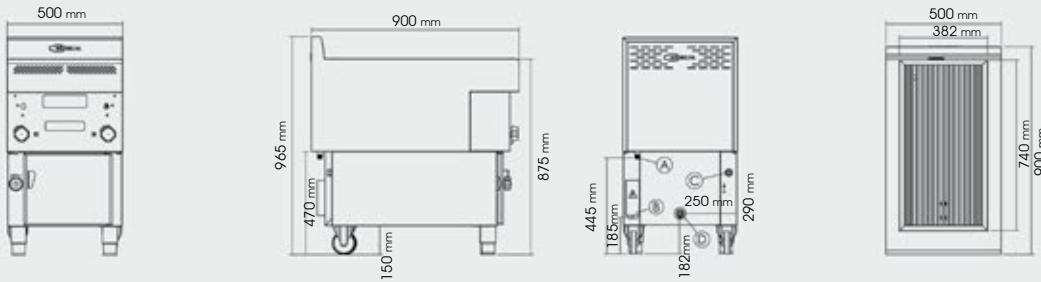


Personalização da cor (especifique o seu número RAL)
Personalización de color (informe su número RAL)

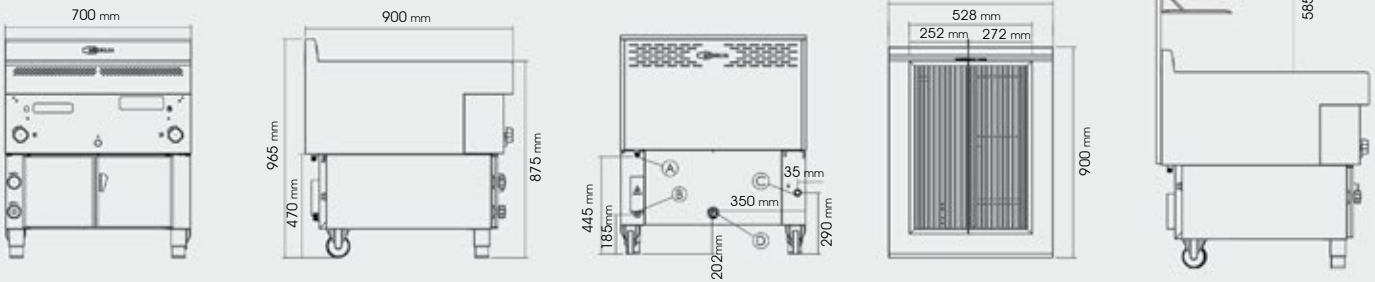




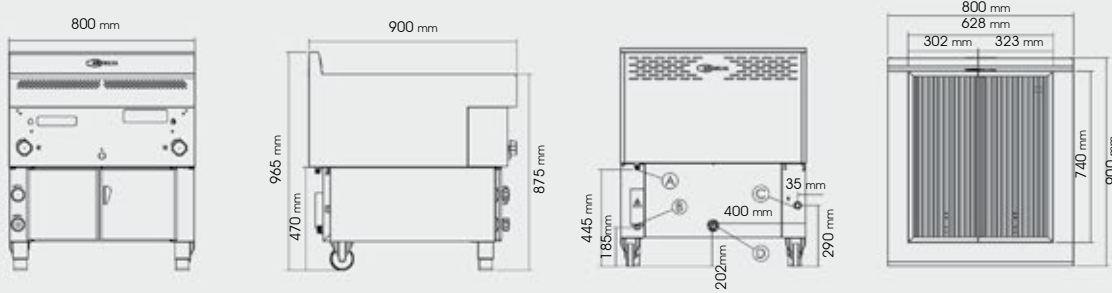
GHPI 2/700



GHPI 2/750



GHPI 2/800



Modelo	Tipo de Gás	Pressão Presión	Consumo total	Caudal térmico	Tipo	Categoria	Tensão Tensión	Potência eléctrica Potencia eléctrica	Peso	Dimensões (mm) Dimensiones (mm)
GHPI 2/700	BUTANO	28/30 mbar	1,4 Kg/h	18 kW	A	II _{2H3+}	230V	0,6 W	133 Kg	500 (C) x 900 (P) x 875 (A)
	PROPANO	37 mbar	1,4 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	2,0 m³/h							
GHPI 2/750	BUTANO	28/30 mbar	1,9 Kg/h	24,2 kW	A	II _{2H3+}	230V	0,6 W	143 Kg	700 (C) x 900 (P) x 875 (A)
	PROPANO	37 mbar	1,9 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	2,6 m³/h							
GHPI 2/800	BUTANO	28/30 mbar	2,1 Kg/h	26,0 kW	A	II _{2H3+}	230V	0,6 W	165 Kg	800 (C) x 900 (P) x 875 (A)
	PROPANO	37 mbar	2,1 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	2,8 m³/h							

A - entrada do gás 1/2" | entrada del gas 1/2" - B - saída do cabo de alimentação | salida del cable de alimentación
 C - entrada de água 3/4" | entrada del agua 3/4" - D - saída das águas residuais 1" | salida de las aguas residuales 1"

Sistema de Rotação na Linha 9

- 3 velocidades na rotação;
- Rotação nos dois sentidos;
- Pedal com sistema de embraiagem para parar e facilitar o manuseamento das grelhas;
- Ligação directa de entrada e saída de água.



Mod GHPI R2/800 Multifuncional



Suporte de pé para grelhas
Soporte para rejillas

Sistema de Rotación en la Línea 9

- 3 velocidades;
- Rotación en las dos direcciones;
- Pedal con sistema de embrague para parar y facilitar el manejo de las rejillas;
- Conexión directa de entrada y salida de agua.



Mod GHPI R3/850 Rotativo / Rotativa

GRELHADOR MULTIFUNCIONAL GRESILVA®

Este equipamento permite conjugar a grelha fixa com a grelha rotativa para frango aberto, ou outro elemento rotativo. É facilmente incorporado numa linha de produção alimentar 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.

PARRILLA MULTIFUNCIÓN GRESILVA®

Este equipamiento ofrece la posibilidad de utilizar rejilla fija con rejilla giratoria para pollo abierto, o otro elemento giratorio. 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.

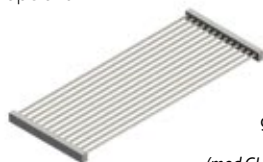
GRELHADOR ROTATIVO R3 GRESILVA®

Apesar de não dispor de grelha fixa distingue-se por ser compacto, permitindo ter três grelhas rotativas de frango aberto em simultâneo num espaço reduzido.

PARRILLA ROTATIVA R3 GRESILVA®

A pesar de no disponer de rejilla horizontal fija, permite asar tres pollos abiertos al mismo tiempo en un espacio reducido.

opcional



grelha fixa
rejilla fija
(mod GHPI R2/800)



grelha rotativa
rejilla rotativa

XS - 15 mm
M - 35 mm
XL - 42mm



grelha cilíndrica
rejilla cilíndrica



Sem fumo!
¡Sin humo!

Tanque de limpeza
de grelhas Linha 9
Tanque para limpieza
de rejillas Linea 9



Mod GHPI R6/850 Rotativo R6 / Rotativa R6
(inclui 4 espetos duplos, 1 de leitão e 1 simples)
(incluye 4 pinchos dobles, 1 de cochinillo y 1 simple)



Personalização da cor
(especifique o seu número RAL)
Personalización de color
(informe su número RAL)



GRELHADOR ROTATIVO R6 GRESILVA®

Permite num espaço reduzido e, de forma atrativa a confecção de diversos grelhados em modo rotativo, com a utilização de diferentes espetos e grelhas, em simultâneo, combinados entre si e de acordo com a dimensão de cada um. Não dispõe grelha fixa.

PARRILLA ROTATIVA R6 GRESILVA®

Permite asar sin humo en un espacio pequeño. Se distingue por ser compacto, suporta hasta seis pinchos al mismo tiempo, combinados según su tamaño. No dispone de rejilla horizontal fija.



grelha p/costela
rejilla para costilla



espeto rodizio
pincho

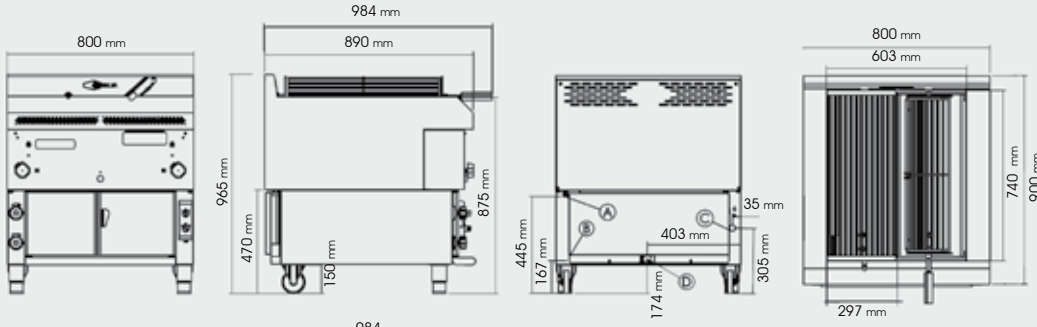


espeto leitão
pincho para cochinillo

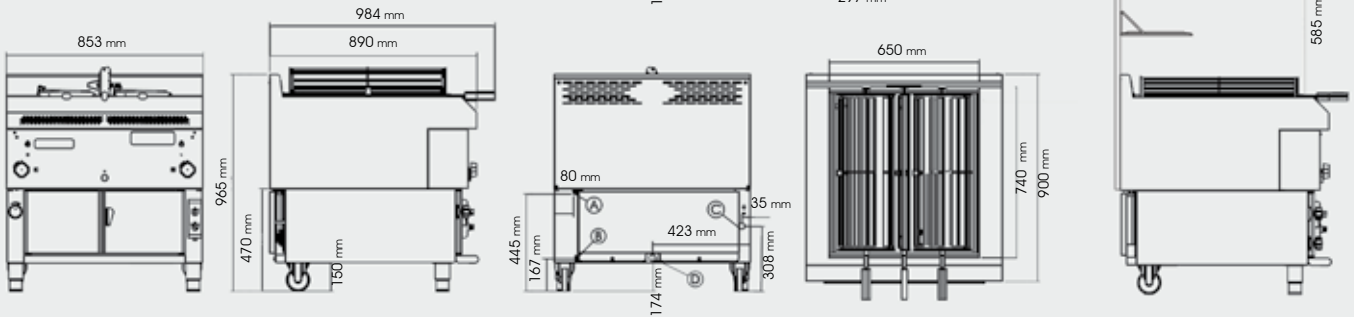


espeto duplo
doble pincho

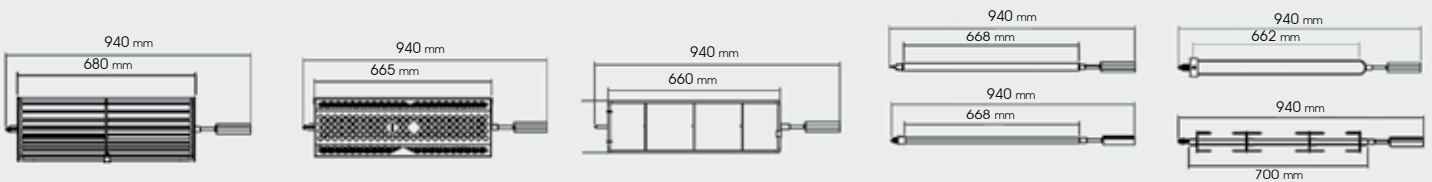
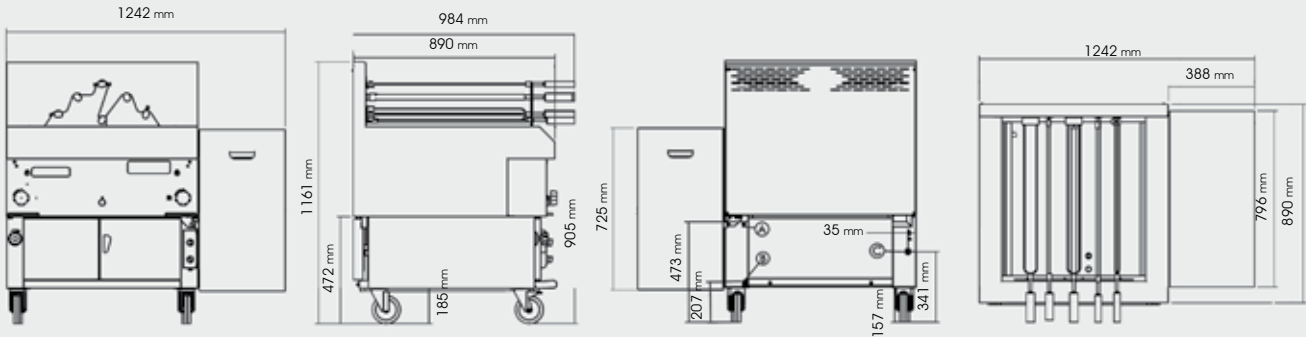
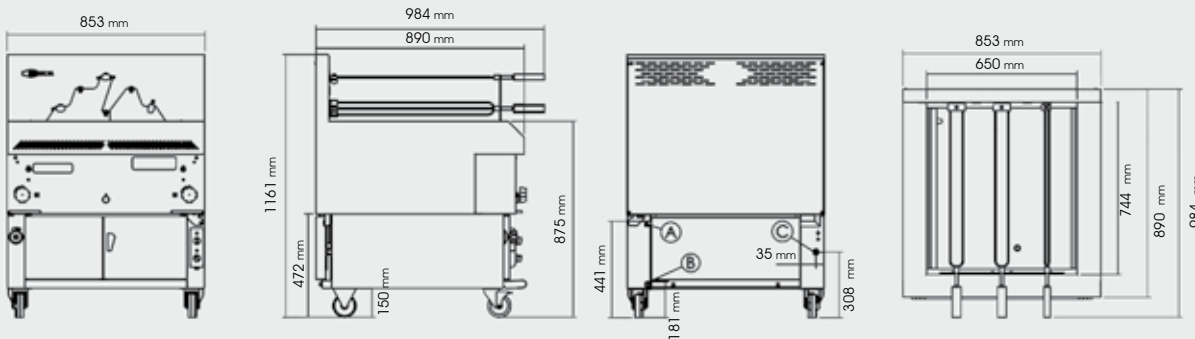
GHPI R2/800



GHPI R3/850



GHPI R6/850



Modelo	Tipo de Gás	Pressão Presión	Consumo total	Caudal térmico	Tipo	Categoria	Tensão Tensión	Potência eléctrica	Peso	Dimensões (mm) Dimensiones (mm)
GHPI R2/800	BUTANO	28/30 mbar	2,1 Kg/h	26,0 kW	A	II _{2H3+}	230V	60 W	205 Kg	800 (C) x 890 (P) x 875 (A)
	PROPANO	37 mbar	2,1 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	2,8 m ³ /h							
GHPI R3/850	BUTANO	28/30 mbar	2,1 Kg/h	26,0 kW	A	II _{2H3+}	230V	60 W	205 Kg	853 (C) x 890 (P) x 875 (A)
	PROPANO	37 mbar	2,1 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	2,8 m ³ /h							
GHPI R6/850	BUTANO	28/30 mbar	2,1 Kg/h	26,0 kW	A	II _{2H3+}	230V	90 W	203 Kg	853 (C) x 890 (P) x 875 (A)
	PROPANO	37 mbar	2,1 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	2,8 m ³ /h							

A - entrada do gás 1/2" | entrada del gas 1/2" - B - saída do cabo de alimentação | salida del cable de alimentación
 C - entrada de água 3/4" | entrada de agua 3/4" - D - saída das águas residuais 1" | salida de las aguas residuales 1"



GRESILVA

GRESILVA

Grelhados na brasa sem chama e sem carvão!



Mod GHPI GR20

GRELHADOR DE RODÍZIO MULTIFUNCIONAL GRESILVA®

Permite a utilização simultânea
de espetos de rodízio e grelha horizontal

- 20 ou 40 entradas de espetos, distribuídos por 3 galerias;
- 2 grelhas horizontais, para colocação de carnes fatiadas;
- 3 velocidades de rotação;
- Rotação nos dois sentidos;
- Ligação directa de entrada e saída de água.

- | RÁPIDO | ECOLÓGICO
- | SAUDÁVEL | ECONÓMICO
- | HIGIÉNICO | ROBUSTO
- | PRÁTICO | SEGURO
- | INOVADOR | SUSTENTÁVEL



grelha / rejilla



espeto triplo
triple pincho



espeto simples - 20mm
pincho simple - 20mm



espeto simples fino para
coração de frango - 12mm
pincho simple fino para
el corazón de pollo - 12mm



¡Asados a la brasa
sin llama y sin carbón!



Mod GHPI GR40



PARRILLA DE RODIZIO MULTIFUNCIÓN GRESILVA®

Permite utilizar pinchos de rodizio
y rejilla fija simultáneamente

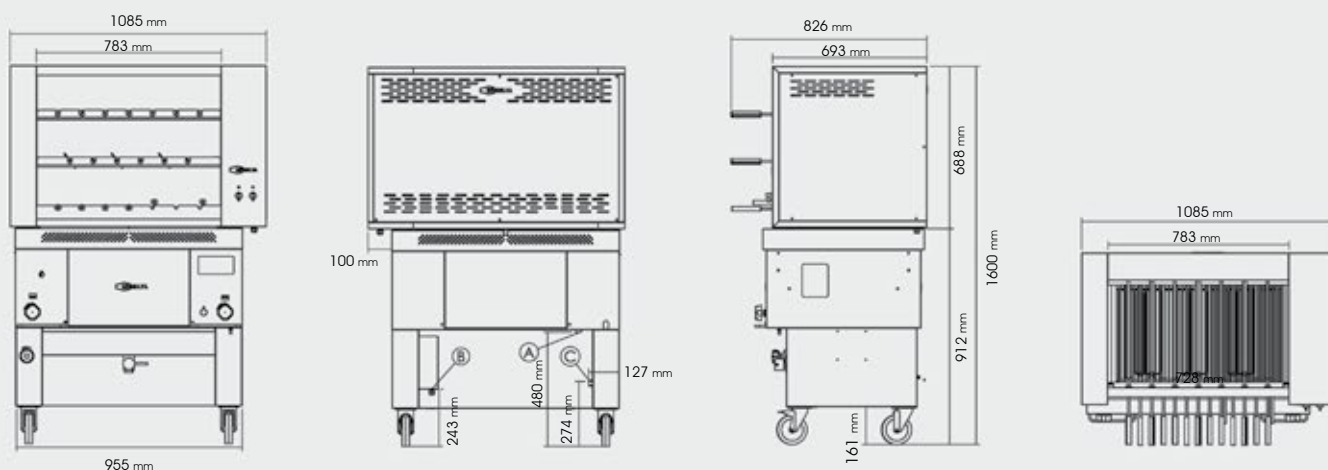
- 20 o 40 huecos para pinchos, distribuidos en 3 secciones;
- 2 rejillas horizontales;
- 3 velocidades;
- Rotación en los dos direcciones;
- Conexión directa de entrada y salida de agua.

- | RÁPIDA | ECOLÓGICA
- | SALUDABLE | ECONÓMICA
- | HIGIÉNICA | ROBUSTA
- | PRÁCTICA | SEGURA
- | INNOVADORA | SOSTENIBLE

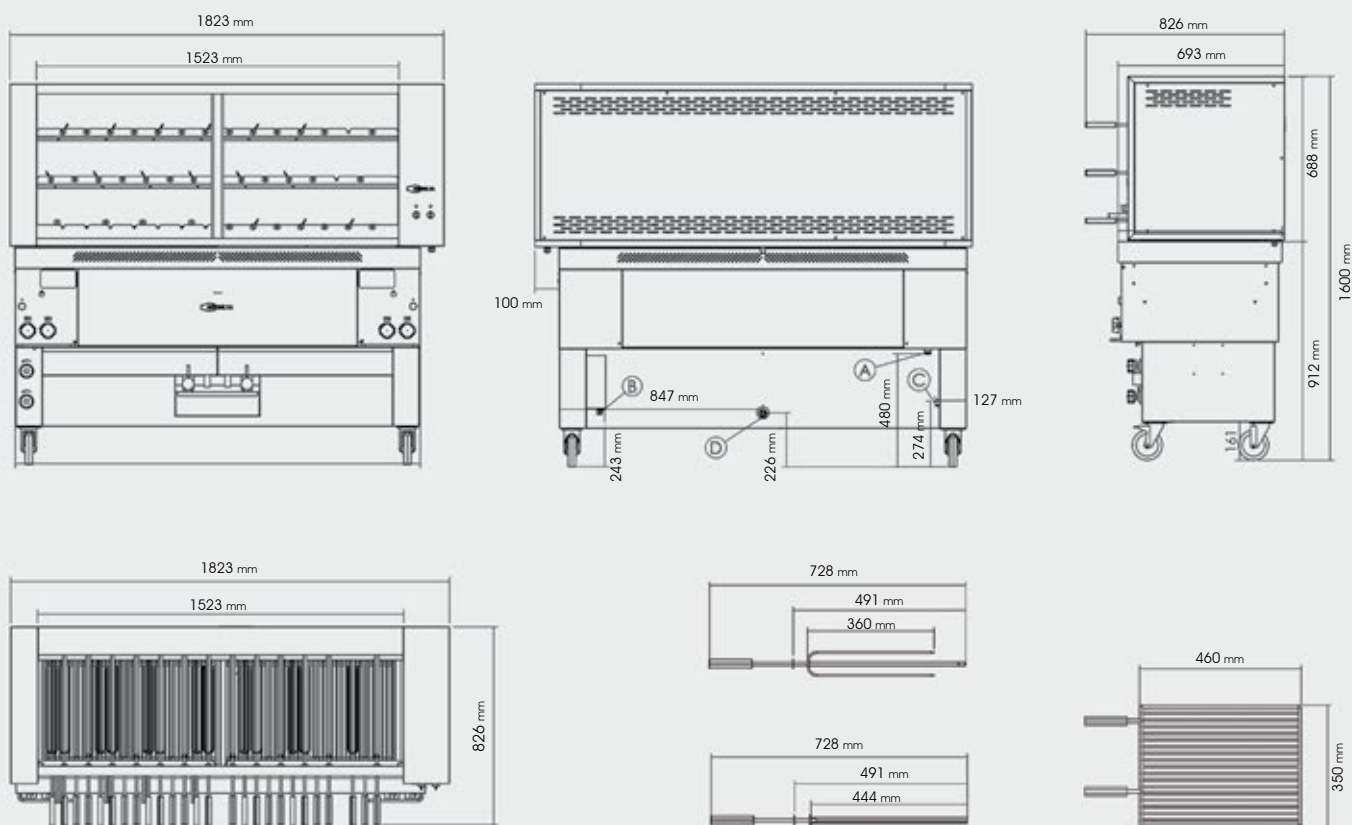


Marcação de Qualidade
Marcación de Calidad
em/en ES, GB, IE, IT, LU, FR, NL e DE

GHPI GR20



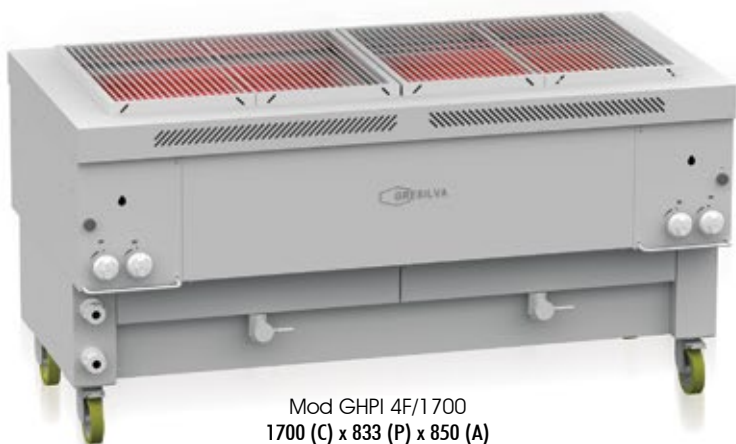
GHPI GR40



Modelo	Tipo de Gás Presión	Pressão	Consumo total	Caudal térmico	Tipo	Categoria Tensão	Tensão	Potência eléctrica	Peso	Dimensões (mm)Z Dimensiones (mm)
GHPI GR 20	BUTANO	28/30 mbar	1,9 Kg/h	24,0 kW	A	II _{2H3+}	230V	90 W	240 Kg	1085 (C) x 693 (P) x 1600 (A)
	PROPANO	37 mbar	1,9 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	2,6 m ³ /h							
GHPI GR 40	BUTANO	28/30 mbar	3,8 Kg/h	48,0 kW	A	II _{2H3+}	230V	90 W	420 Kg	1823 (C) x 693 (P) x 1600 (A)
	PROPANO	37 mbar	3,8 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	5,2 m ³ /h							

A - entrada do gás 1/2" | entrada del gas 1/2" - B - saída do cabo de alimentação | salida del cable de alimentación
 C - entrada de água 3/4" | entrada de agua 3/4" - D - saída das águas residuais 1" | salida de las aguas residuales 1"





Mod GHPI 4F/1700
1700 (C) x 833 (P) x 850 (A)



MEGA GRELHADOR GRESILVA® DE GRELHA FIXA

Este Grelhador dispõe de uma generosa área de grelhagem. Todos os queimadores ligam independentemente, o que permite controlar mais facilmente a temperatura.



Mod GHPI 3F/1700
1700 (C) x 683 (P) x 912 (A)

MEGA PARRILLA GRESILVA® DE REJILLA FIJA

Esta Parrilla dispone de una amplia rejilla fija. Todos los quemadores se encienden en separado, para más fácil control de la temperatura.



opcional:
suporte com grelhas
de apoio,
ajustável em altura

opcional:
suporte con rejillas extras,
ajustable en altura

Kebab solution



Mod GHPI 3F/1700
com suporte de Kebab
con soporte para Kebab



Sem fumo! ¡Sin humo!



Marcação de Qualidade
 Marcación de Calidad
 em/en ES, GB, IE, IT, LU, FR, NL e DE

Não faz fumo!
 ¡No hace humo!



Mod GHPI R4/1700



MEGA GRELHADOR ROTATIVO GRESILVA®

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 ou vitela, 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 GRESILVA®

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. 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.

Inventos Patentados
 e Marca Registrada

Inventos Patentados
 y Marca Registrada



*Tecnologia Inovadora, Patentada,
 Amiga do Ambiente e da sua Saúde*

*Tecnología Innovadora, Patentada,
 Respetuosa con el Medio Ambiente
 y su salud*



0464
Marcação de Qualidade
Marcación de Calidad
em/en ES, GB, IE, IT, LU, FR, NL e DE



Uma opção inteligente!
¡Una opción inteligente!



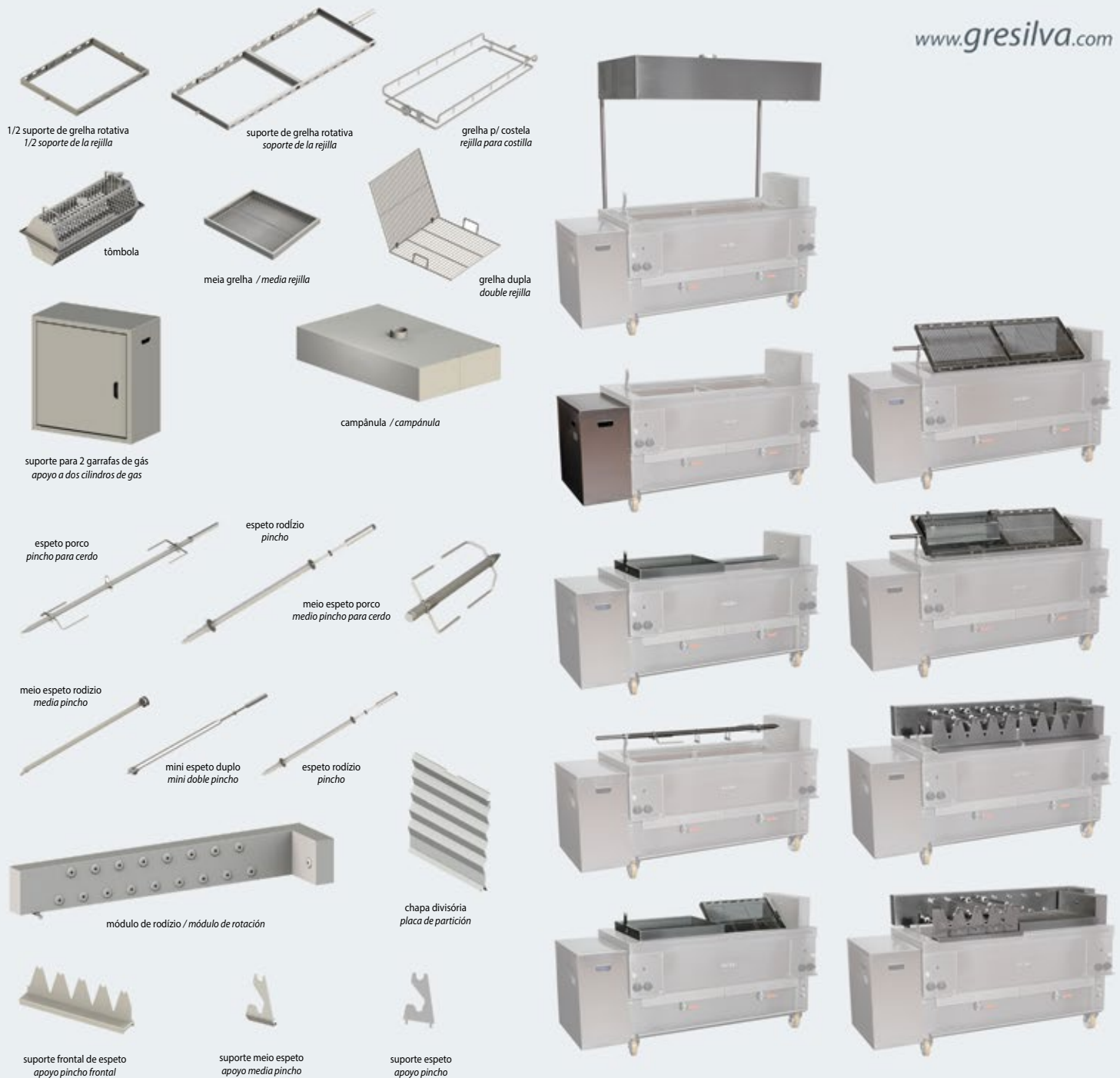
Mod GHPI R4/1700 Multifuncional

MEGA GRELHADOR MULTIFUNCIONAL

Este Grelhador proporciona 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;
- 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.



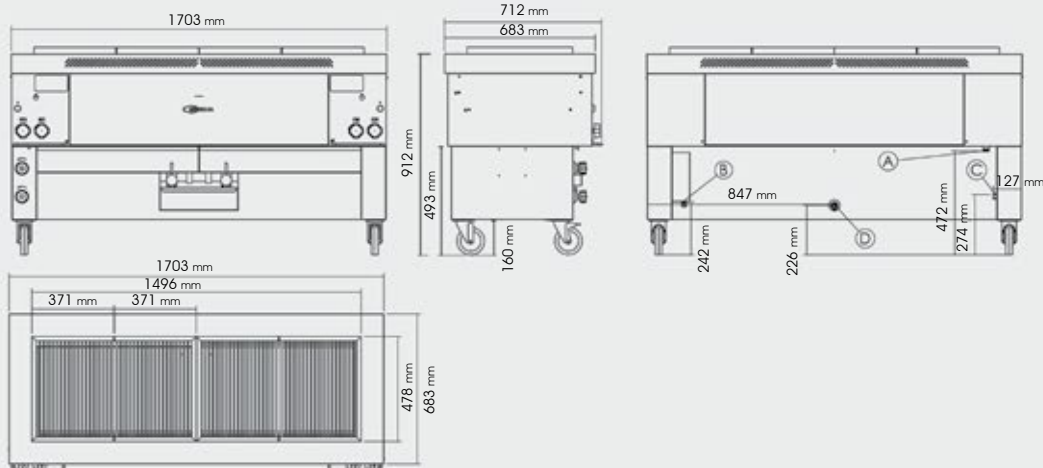
MEGA PARRILLA MULTIFUNCIONAL

Esta Parrilla proporciona varias funcionalidades que van a permitir la diversidad y la innovación a los profesionales de la restauración, disponiendo de:

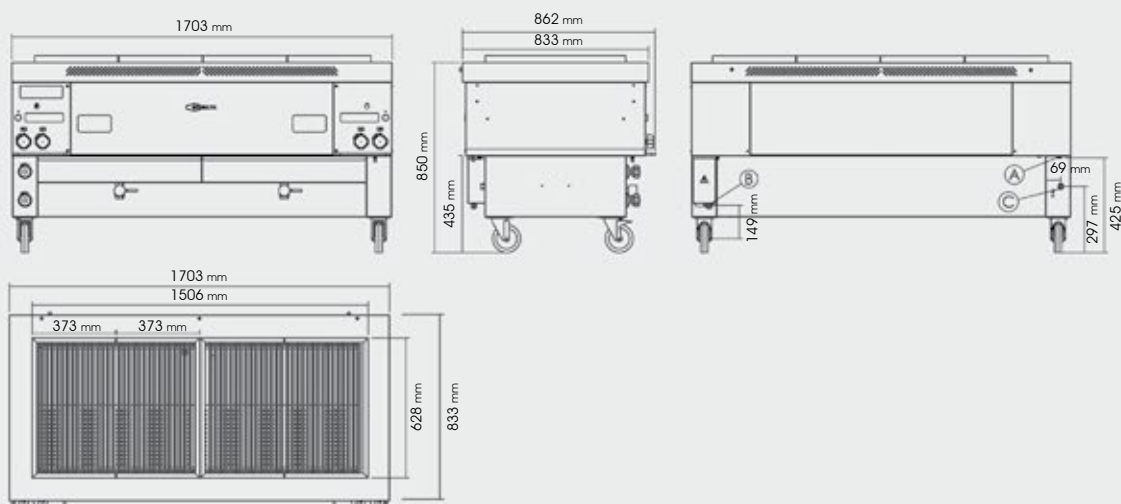
- Un robusto pincho rotativo que puede trabajar a un nivel superior o inferior, para asar animales enteros;
- Un pincho grande de rodizio;
- Al mismo tiempo que lo pincho rotativo puede ponerse la rejilla horizontal fija;
- Dos medias rejillas fijas, permiten la utilización de toda la área disponible con rejilla horizontal fija.
- Un soporte 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 por ejemplo, para asar patatas.
- Un soporte 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.

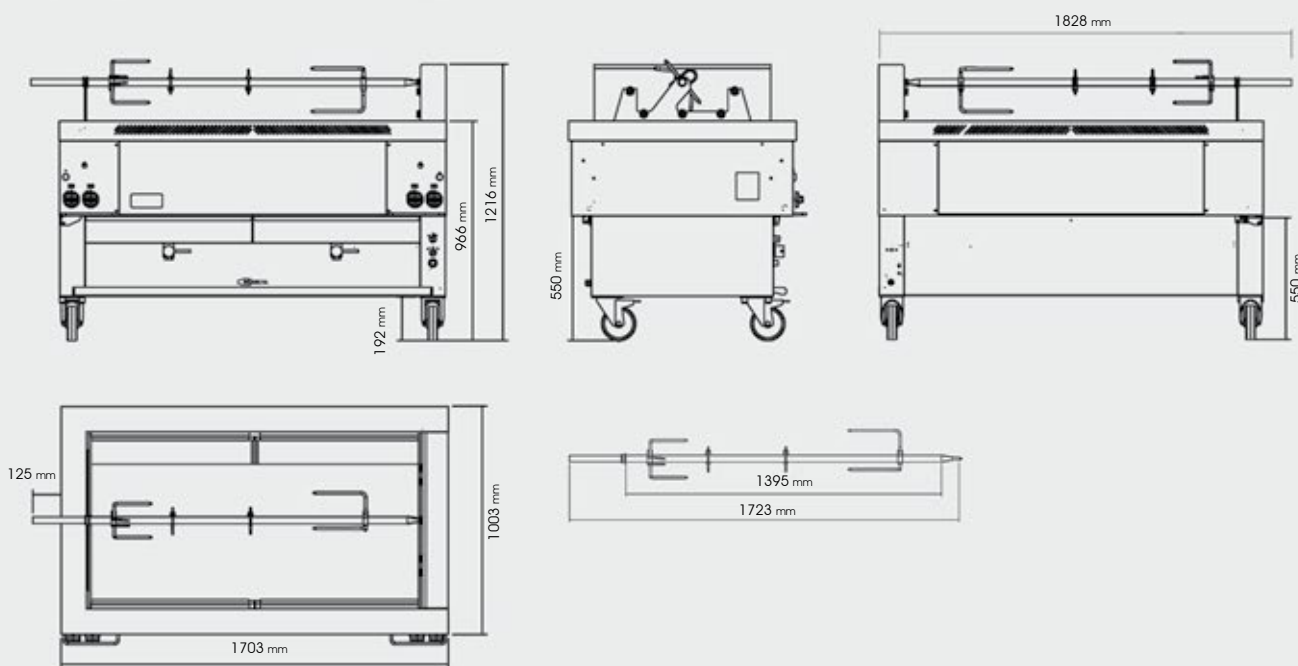
GHPI 3F/1700



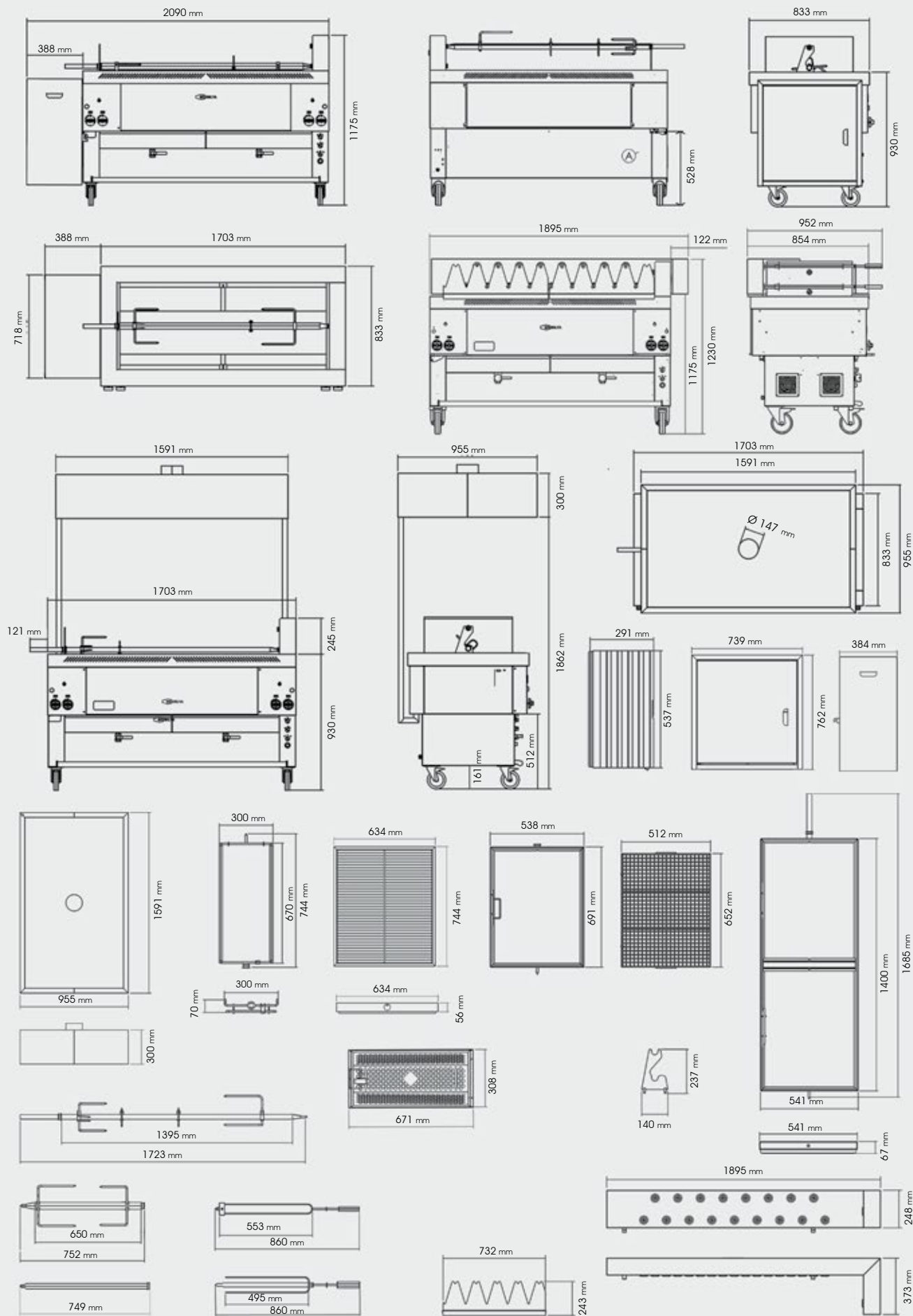
GHPI 4F/1700



GHPI R4/1700 Rotativo | Rotary | Rotatif



Modelo	Tipo de Gás	Pressão Presión	Consumo total	Caudal térmico	Tipo	Categoria	Tensão Tensión	Potência eléctrica	Peso	Dimensões (mm) Dimensiones (mm)
GHPI 3F/1700	BUTANO PROPANO NATURAL	28/30 mbar 37 mbar 20 mbar	3,8 Kg/h 3,8 Kg/h 5,2 m³/h	48,0 kW	A	II _{2H3+}	230V	44 W	255 Kg	1703 (C) x 683 (P) x 912 (A)
GHPI 4F/1700	BUTANO PROPANO NATURAL	28/30 mbar 37 mbar 20 mbar	3,9 Kg/h 3,9 Kg/h 5,3 m³/h	50,4 kW	A	II _{2H3+}	230V	44 W	307 Kg	1703 (C) x 683 (P) x 850 (A)
GHPI R4/1700	BUTANO PROPANO NATURAL	28/30 mbar 37 mbar 20 mbar	3,9 Kg/h 3,9 Kg/h 5,3 m³/h	50,4 kW	A	II _{2H3+}	230V	90 W	320 Kg	1703 (C) x 1003 (P) x 966 (A)
GHPI R4/1700 Multif.	BUTANO PROPANO NATURAL	28/30 mbar 37 mbar 20 mbar	3,9 Kg/h 3,9 Kg/h 5,3 m³/h	50,4 kW	A	II _{2H3+}	230V	90 W	320 Kg	1703 (C) x 833 (P) x 966 (A)



A - entrada do gás 1/2" | gas inlet 1/2" | entrée de gaz 1/2" | entrada del gas 1/2" - B - saída do cabo de alimentação | power cord output | sortie du cordon d'alimentation | salida del cable de alimentación
 C - entrada de água 3/4" | water inlet 3/4" | arrivée d'eau 3/4" | entrada de agua 3/4" - D - saída das águas residuais 1" | wastewater outlet 1" | sortie des eaux usées 1" | salida de las aguas residuales 1"

GARDEN GRILL

Sinta o aroma de um grelhado 100% natural
Sienta el aroma de un asado 100% natural



GARDEN GRILL GRESILVA®

Concebido para responder às exigências da restauração moderna, o **GARDEN GRILL GRESILVA®** é a solução ideal para esplanadas, eventos, street food e cozinhas ao ar livre



Marcação de Qualidade
 Marcação de Calidad
 em/en ES, GB, IE, IT, LU, FR, NL e DE

Desenvolvido para exteriores,
 pensado para profissionais.

Diseñado para exteriores,
 pensado para profesionales.



Mod GHPI B2/5



Mod GHPI B2/6

GARDEN GRILL GRESILVA®

Diseñado para responder a las exigencias de la restauración actual, el **GARDEN GRILL GRESILVA®** es la solución ideal para terrazas, eventos, street food y cocinas al aire libre.



*Tecnologia Inovadora,
 Patenteada,
 Amiga do Ambiente
 e da sua Saúde*

*Tecnología Innovadora,
 Patentada, Respetuosa
 con el Medio Ambiente
 y su Salud*

GARDENGRILL



Marcação de Qualidade
Marcación de Calidad
em/en ES, GB, IE, IT, LU, FR, NL e DE

Uma solução
verdadeiramente
Saudável e Ecológica

Una solución
verdaderamente
Saludable y Ecológica



Mod GHPI F2/750



Mod GHPI B2/2



Personalização da cor (especifique o seu número RAL)

Personalización de color (informe su número RAL)



Simple
Simple



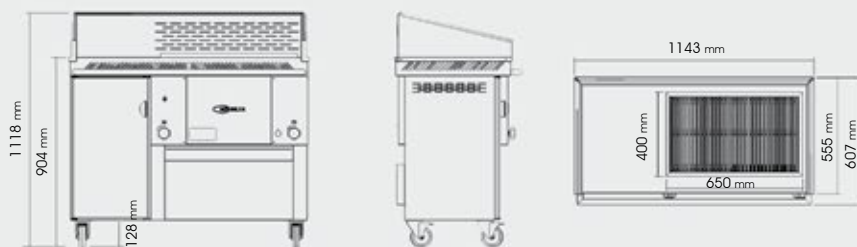
Móvel
Móvil



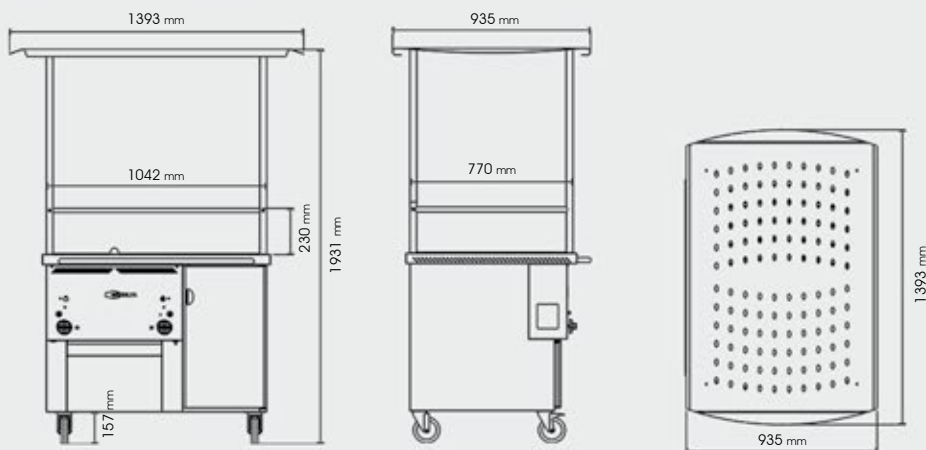
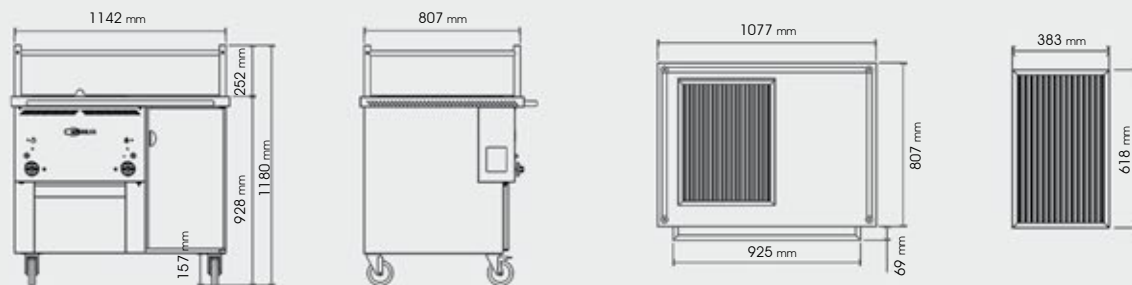
Prático
Práctica



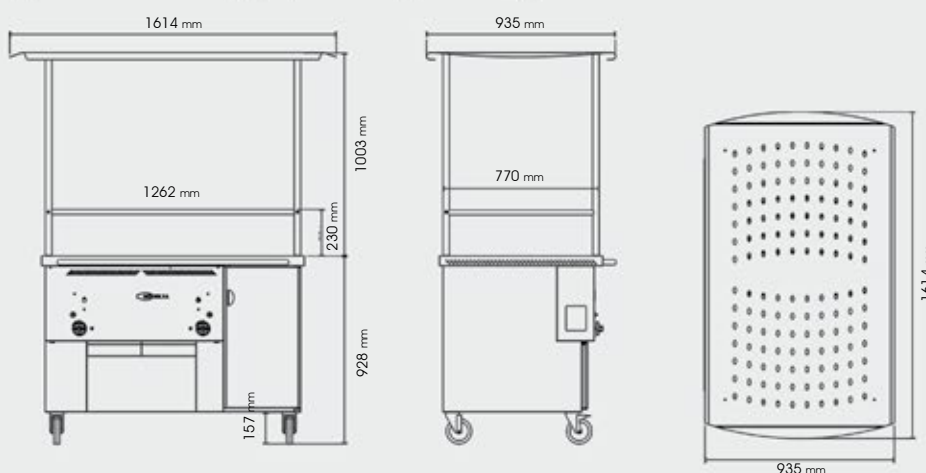
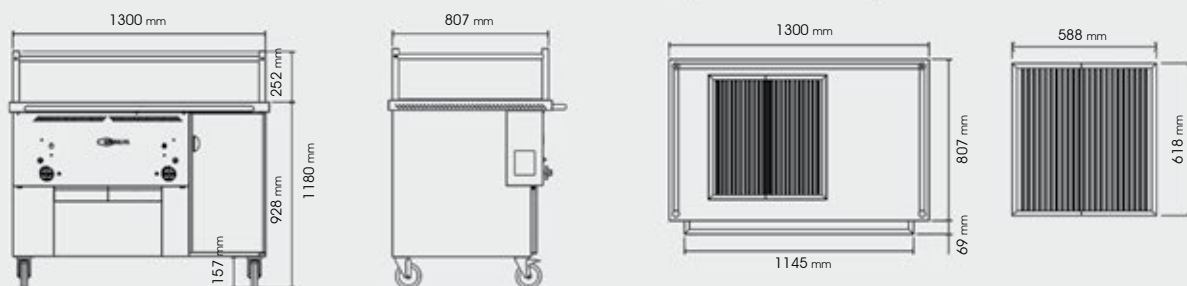
GHPI B2/2



GHPI B2/5



GHPI B2/6



Modelo	Tipo de Gás	Pressão Presión	Consumo total	Caudal térmico	Tipo	Categoria	Tensão Tensão	Potência eléctrica	Peso	Dimensões (mm) Dimensiones (mm)
GHPI B2/2	BUTANO	28/30 mbar	1,1 Kg/h	14,4 kW	A	II _{2H3+}	-	-	139 Kg	1143 (C) x 607 (P) x 904 (A)
	PROPANO	37 mbar	1,1 Kg/h							
GHPI F2/750	BUTANO	28/30 mbar	1,1 Kg/h	15 kW	A	II _{2H3+}	-	-	101 Kg	753 (C) x 550 (P) x 850 (A)
	PROPANO	37 mbar	1,1 Kg/h							
	NATURAL	20 mbar	1,5 m ² /h							
GHPI B2/5	BUTANO	28/30 mbar	1,1 Kg/h	14,4 kW	A	II _{2H3+}	-	-	145 Kg	1042 (C) x 807 (P) x 1180 (A)
	PROPANO	37 mbar	1,1 Kg/h							
GHPI B2/6	BUTANO	28/30 mbar	1,9 Kg/h	24 kW	A	II _{2H3+}	-	-	204 Kg	1300 (C) x 807 (P) x 1180 (A)
	PROPANO	37 mbar	1,9 Kg/h							



Para um verdadeiro frango de churrasco Un verdadero pollo a la parrilla



Mod GV2



Mod GV3



Mod GV4



GRELHADOR VERTICAL GRESILVA®

Os grelhados são uma forma de alimentação muito prática e saudável. A energia eléctrica como fonte de alimentação, permite a irradiação de calor 100% natural, que não altera a qualidade ou o paladar dos alimentos grelhados, mantendo o seu valor nutritivo. Com a fonte calorífica na lateral, o **GRELHADOR VERTICAL GRESILVA®** não permite chama, evitando a formação de benzopirenos, substâncias altamente cancerígenas, que se formam sempre que uma matéria orgânica, especialmente de origem animal ou vegetal, se carboniza.

Embora concebido essencialmente para o frango de churrasco, o **GRELHADOR VERTICAL GRESILVA®**, permite ainda a confecção de outras carnes, como por exemplo a espetada, entrecosto, etc.

Uma forma segura de comer frango
(confecionado a 300°)

Inventos Patenteados
e Marca Registrada

Inventos Patenteados
y Marca Registrada

Grelhador eléctrico | Parrilla eléctrica



Grelhadores com entrada e saída de água
Parrillas con entrada y salida de agua



Mod GV5



Für Hervorragende Leistungen - 1981

PREMIADO com medalha de ouro na Exposição Internacional de Nuremberg IENA 81 - Alemanha

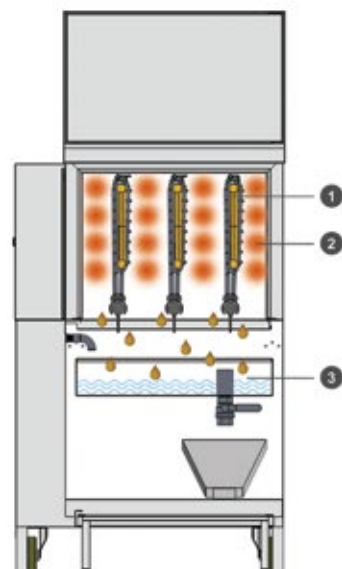
PREMIADO con medalla de oro en la Exposición Internacional de Nuremberg IENA 81 - Alemania

PARRILLA VERTICAL GRESILVA®

Las parrilladas son una forma de alimentación muy práctica y saludable. La energía eléctrica, como fuente de alimentación, permite la irradiación del calor 100% natural, no alterando ni la calidad ni el sabor de los alimentos, además de mantener su valor nutritivo. Con la fuente de calor ubicada en la parte lateral, la **PARRILLA VERTICAL GRESILVA®** no produce llama, evitándose la producción de benzopirenos, sustancias altamente cancerígenas que se forman siempre que la materia orgánica, especialmente de origen animal o vegetal, se carboniza.

A pesar de que fue pensada para el pollo, la **PARRILLA VERTICAL GRESILVA®** permite aún la cocción de otro tipo de carnes, como por ejemplo, costillares, pinchos, chuletones, pancetas, chorizos, costillares, etc.

La manera más segura de comer pollo
(confeccionado a 300°)



1 - Alimentos a grelhar
Alimentos a asar

2 - Irradiação de calor
Irradiación del calor

3 - Queda livre de resíduos e gorduras
Caída libre de los residuos y grasas



ECONÓMICO

- As grelhas possuem ligações independentes;
- Baixo consumo energético (grelhador a funcionar a 100%);
- Mão-de-obra reduzida, disponibiliza operador durante o tempo de confeção;
- Temperatura regulável de 50° C a 300° C;
- Electroválvula temporizadora de entrada de água;
- Custo reduzido na manutenção de exaustores de cozinha.

RÁPIDO

- Alguns minutos depois de ligado, está pronto a grelhar;
- Brasido constante;
- Rápida confeção, com elevada qualidade;
- Frango de churrasco em 20 minutos.

ECOLÓGICO

- No controle do consumo de água;
- Na extração eficiente de fumos;
- Não liberta monóxido de carbono.

SAUDÁVEL

- Calor 100% natural.

SUSTENTÁVEL

- Estrutura interna muito robusta em inox;
- Isolamento de manta de fibra biossolúvel.

INOVADOR

- Grelhas na vertical;
- Fonte calorífica lateral;
- Irradiação de calor 100% natural;
- Os resíduos caem directamente dentro de água sem tocarem na fonte calorífica.

HIGIÉNICO

- Como não há chama, os fumos são reduzidos;
- 80 a 90% das gorduras extraídas ficam dentro de água, não congestionando as condutas de exaustão;
- Limpeza diária fácil e rápida que se limita à lavagem da gaveta recetora e das grelhas, facilitada com o uso do tanque de lavagem;
- Expositor condutor de fumos.

ROBUSTO

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304;



grelha XS (8 mm)
rejilla XS (8 mm)



grelha S (19 mm)
rejilla S (19 mm)



grelha XL (31 mm) *
rejilla XL (31 mm) *
standard



grelha XXL (42 mm)
rejilla XXL (42 mm)

Frango de churrasco um negócio de sucesso!

¡Pollo a la parrilla un negocio exitoso!



Conta-minutos individuais que permitem controlar isoladamente o tempo de confecção de cada grelha. Avisa o operador através de um sinal sonoro, não desligando o interruptor.

Cuenta minutos individuales que permiten controlar el tiempo de cocción de cada rejilla vertical. Avisa al operador a través de una señal audible, pero no apaga el interruptor.

ECONÓMICO

- Rejillas independientes, facilita la cocción de más o menos cantidad a bajo consumo;
- Bajo consumo energético (cuando la parrilla está funcionando a 100%);
- Mano de obra reducida, lo que deja al operador libre durante el tiempo de cocción;
- Temperatura regulable de 50° C a 300° C;
- Solenoide temporizada de entrada de agua;
- Reducción de costos de mantenimiento de escape.

RÁPIDO

- Algunos minutos después de haber sido encendida, puede empezar a utilizarse;
- Dispone de calor constante para iniciar la cocción de los alimentos;
- Confección rápida y de gran calidad;
- Pollo asado en 20 minutos.

ECOLÓGICO

- Control del consumo de agua;
- Extracción de humos;
- No libera el monóxido de carbono.

SALUDABLE

- Calor 100% natural.

SOSTENIBLE

- Estructura interna muy sólida, en acero inox;
- Aislamiento de manta de fibra biosoluble.

INOVADOR

- Rejillas verticales;
- Fuente de calor lateral;
- Irradiación de calor 100% natural;
- Los residuos de la cocción caen directamente en el agua sin contacto con la fuente de calor.

HIGIÉNICO

- Como no hay llama, los humos son reducidos;
- 80% a 90% de las grasas retiradas permanecen dentro del agua, impidiendo el bloqueo de las conductas de salida;
- A diario, se puede hacer una limpieza fácil y rápida que se limita más fácil utilizándose el tanque de lavado;
- Expositor conductor de humos.

ROBUSTO

- Estructura de acero inoxidable;



grelha com 5 espetos
rejilla con 5 brochetas



caleira
calera



módulo com filtro
módulo con filtro



conduta
conducta



raspadeira*
raspador*

*incluído com o grelhador
* incluido con la parrilla

Corta o frango
num movimento único,
rápido, simples, seguro
e sem esforço

Corta el pollo
en un solo movimiento,
rápido, sencillo, seguro
y sin esfuerzo



Mod MC1-580

CORTADORA DE FRANGO ASSADO

Segura

- Movimento do cortante é controlado por autómato;
- Comando bimanual, operado apenas por um único operador;
- Paragem de emergência é acionada sempre que o operador deixa de pressionar um dos botões.

Sustentável

Concebida com o sistema elétrico, prescinde da força pneumática ou hidráulica (não há risco de óleo do sistema entrar em contacto com o frango), pelo que o ruído é muito reduzido.

Rápida

- Redução do tempo de corte — 6 segundos/frango;
- O frango é cortado num único movimento.

Fácil de instalar

Requer somente uma tomada monofásica.

Económica

Consome 0,25kW.

Fácil de utilizar

O seu fácil manuseamento, permite prevenir acidentes bem como o aparecimento de calos e tendinites (lesões muito frequentes). Evitam-se baixas frequentes, melhora-se o bem-estar e o rendimento dos colaboradores.

Fácil na limpeza

Para limpeza das lâminas de corte basta retirar o cortante, (sem utilização de qualquer ferramenta), lavar na máquina ou manualmente com produto de limpeza adequado, e terminar passando por água corrente.

Melhor apresentação do produto final

O corte é efetuado pelas lâminas num único movimento, o frango fica com boa apresentação.

Cortantes disponíveis

4, 6, 8 e 10 pedaços.



Porque a segurança dos colaboradores é uma prioridade!

¡Porque la seguridad de los empleados es una prioridad!



CORTADORA DE POLLO ASADO

Seguridad

- El movimiento de la cortadora se controla automáticamente (por autómatas);
- El mando es bimanual, por lo que el operador tiene que pulsar ambos botones simultáneamente;
- La parada de emergencia se activa siempre que el operario deja de pulsar uno de los botones del mando, haciendo que la cortadora vuelva a su posición inicial.

Sostenible

Diseñado con un sistema eléctrico, no requiere ningún tipo de energía neumática o hidráulica (no hay riesgo de que el lubricante del sistema contamine al pollo), por lo que el ruido es mínimo.

Rápida

6 segundos por pollo, al cortar el pollo en un solo movimiento el tiempo de corte es significativamente menor.

Fácil de instalar

Sólo requiere una toma de corriente monofásica.

Económica

Consume 0,25kW.

Facilidad de uso

Su fácil manejo permite prevenir accidentes así como la aparición de callos y tendinitis (lesiones muy comunes), evitando ausencias frecuentes, además de mejorar el bienestar y el rendimiento de los empleados.

Fácil de limpiar

Para limpiar las cuchillas, basta con desmontar el cortante (no se necesitan herramientas), y lavarlas en el lavavajillas o a mano con un producto de limpieza adecuado y aclararlo con agua corriente.

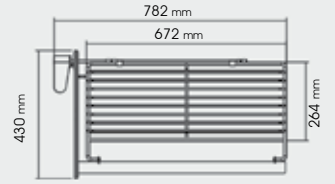
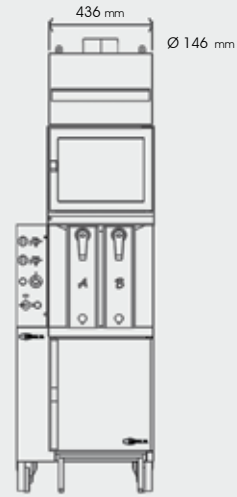
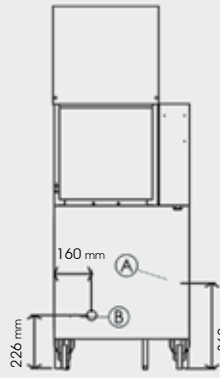
Mejor presentación del producto final

El pollo se corta en trozos uniformes con un solo movimiento de las cuchillas.

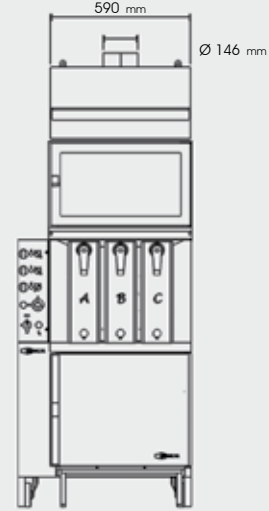
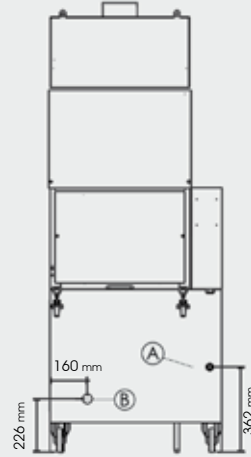
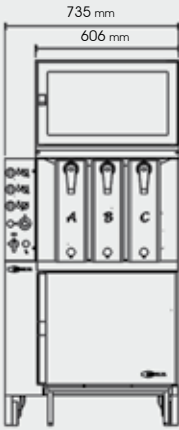
Cortadores disponibles

4, 6, 8 y 10 piezas.

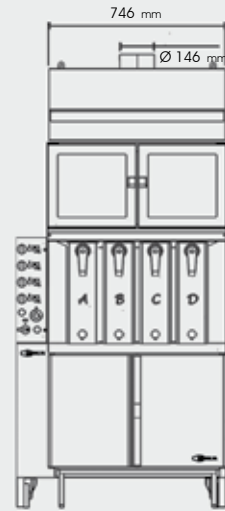
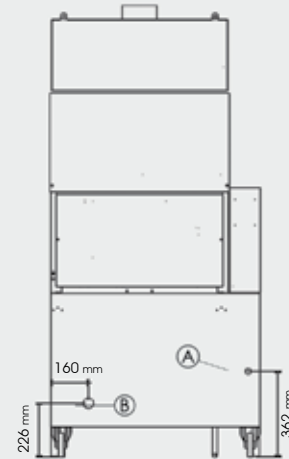
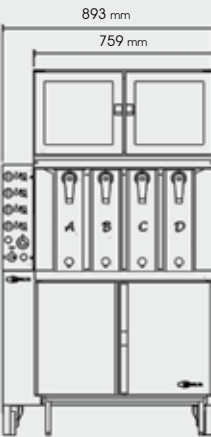
Mod GV2



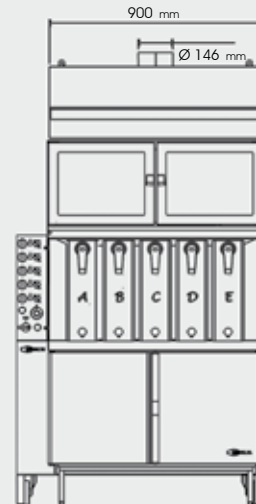
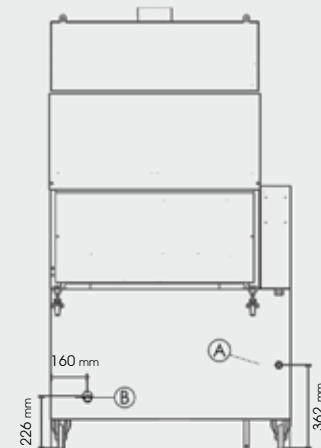
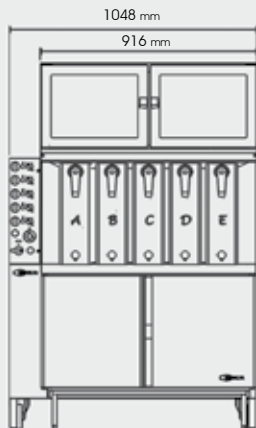
Mod GV3

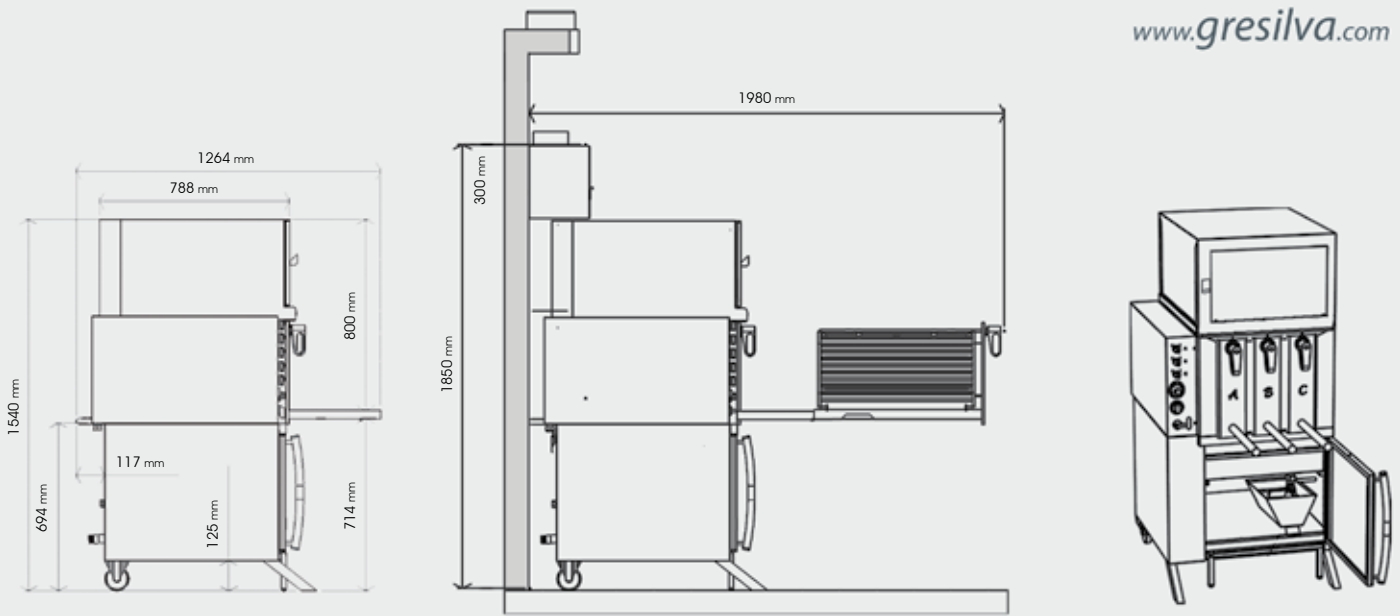


Mod GV4

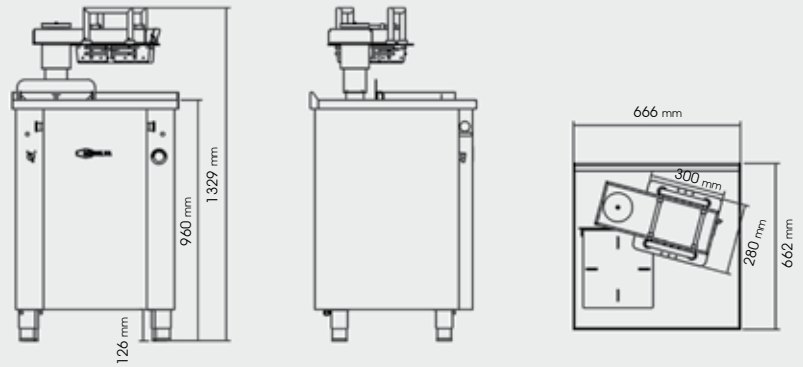


Mod GV5





Mod MC1-580



Modelo Modelo	N.º de grelhas N.º rejillas	Capacidade 3 frangos Capacidad 3 pollos	Potência nominal Potencia nominal	Tensão nominal Tensión nominal	Corrente nominal Corriente nominal	Peso Peso	Dimensões (mm) Dimensiones (mm)
GV 2	2	6	7,8 kw	400V/3N ~ 230V/1N ~	L1 11A L2 11A L3 11A L1 34A	153 Kg	582 (C) x 1264 (P) x 1540 (A)
GV 3	3	9	10,4 kw	400V/3N ~ 230V/1N ~	L1 16A L2 16A L3 11A L1 45A	179 Kg	735 (C) x 1264 (P) x 1540 (A)
GV 4	4	12	13 kw	400V/3N ~ 230V/1N ~	L1 22A L2 16A L3 16A L1 56A	205 Kg	893 (C) x 1264 (P) x 1540 (A)
GV 5	5	15	15,6 kw	400V/3N ~ 230V/1N ~	L1 22A L2 22A L3 22A L1 67A	230 Kg	1048 (C) x 1264 (P) x 1540 (A)

Cortadora/Cortadora de pollo asado

Modelo Modelo	Tensão Tensión	Corrente nominal Corriente nominal	Potência Potencia	Peso Peso	Dimensões (mm) Dimensiones (mm)
MC1-580	230V	1A	0,25 k	129 kg	666 (C) x 662 (P) x 1329 (A)

A - entrada de água 3/4" | entrada de agua 3/4"

B - saída das águas residuais 1" | salida de las aguas residuales 1"

Tanque para limpeza de grelhas

O **TANQUE DE LIMPEZA** foi concebido para permitir uma limpeza mais simples e eficaz das grelhas do GRELHADOR VERTICAL GRESILVA®.

Com um funcionamento simples, basta encher o tanque com uma mistura de água e um produto adequado e mergulhar as grelhas durante o período de não funcionamento.

Tanque para limpieza de rejillas

El **TANQUE de LIMPIEZA** ha sido concebido de forma que permita una limpieza más sencilla y eficiente de las rejillas de la PARRILLA VERTICAL GRESILVA®.

Su funcionamiento es sencillo, basta llenar el tanque con una mezcla de agua y un producto adecuado y sumergir las rejillas durante el periodo en que no estén funcionando.



Mod TV 2



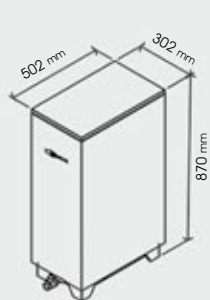
Mod TV 3



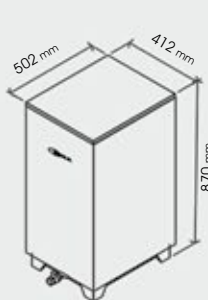
Mod TV 4



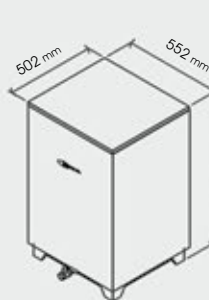
Mod TV 5



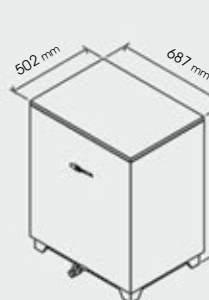
MOD TV2



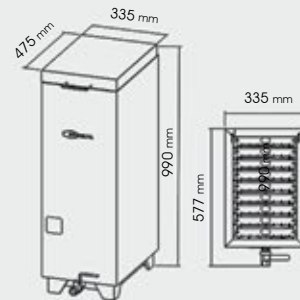
MOD TV3



MOD TV4



MOD TV5



MOD TV9

Modelo Modelo	N.º de grelhas N.º rejillas	Capacidade litros (sem grelhas) Capacidad litros (sin rejillas)	Capacidade litros (com grelhas) Capacidad litros (con rejillas)	Peso Peso	Dimensões (mm) Dimensiones (mm)
TV2	2	113	111	19 kg	302 (C) x 502 (P) x 870 (A)
TV3	3	161	158	22 kg	412 (C) x 502 (P) x 870 (A)
TV4	4	213	209	25 kg	552 (C) x 502 (P) x 870 (A)
TV5	5	265	260	31 kg	687 (C) x 502 (P) x 870 (A)
TV9	9	135	129	26 kg	335 (C) x 475 (P) x 990 (A)

Porta grelhas

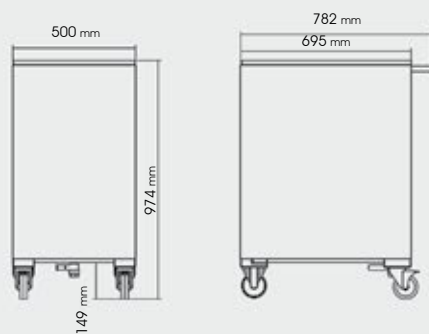
Este complemento foi concebido para efectuar o transporte das grelhas entre o grelhador e o tanque de lavagem. Por questão de segurança só pode transportar produtos sólidos. É um acessório de grande utilidade para clientes de grande dimensão. Dispõe de 4 rodízios em inox, os da frente são giratórios e têm travão.

Porta rejillas

Este suplemento está diseñado para el transporte de las rejillas entre la parrilla y el tanque de limpieza. Por razones de seguridad, sólo puede transportar productos sólidos. Se trata de un accesorio de gran beneficio para los clientes de grandes mercados. Dispone de 4 ruedas de acero inoxidable, el frente y que son rotativos de freno.



Porta grelhas com porta / Porta rejillas con puerta



N.º de grelhas N.º rejillas	Peso Peso	Dimensões (mm) Dimensiones (mm)
5	31 kg	687 (C) x 502 (P) x 870 (A)

Inventos Patentados
e Marca Registrada

Inventos Patentados
y Marca Registrada



Tecnologia patenteada, amiga da saúde e do ambiente

Tecnologia patenteada, respetuosa con la salud y el medio ambiente





João@cazenave.pt - V19/MAIO 2026 PTSP



LISBOA

Rua da Boavista - 2715-851 Almargem do Bispo - Portugal
Tel: +351 219 628 120 · Email: gresilva@gresilva.pt

 gresilvagrills  gresilva_grills | www.gresilva.com



PORTO

Rua Manuel Assunção Falcão, 192
Zona Industrial Castelo da Maia · 4475-636 Sta. Maria de Avioso
Tel: +351 229 829 947/48 | Email: gresilvanorte@gresilva.pt