



a new grilling
concept



*Fully patented, health
and environmentally-friendly technology*





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 using charcoal or flames is Gresilva's aim, and our Horizontal Grill deserves special attention for its outstanding success in achieving this.

It uses 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.

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.

| FAST | ECOLOGICAL
| INNOVATIVE | ECONOMICAL
| HYGIENIC | ROBUST

| RÁPIDO | ECOLÓGICO
| INOVADOR | ECONÓMICO
| HIGIÉNICO | ROBUSTO

Patented inventions
and Registered Trademark



Inventos Patenteados
e Marca Registrada





a new concept in grilling!

Des grillades et des grils

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

Sans utiliser de 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 reconnus car ils apportent une grillade très savoureuse et bienfaisante à la santé.

Offrir 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 fournit 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 dès qu'une matière organique, spécialement animale ou végétale, 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.

Los asados y 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 esto.

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 succulenta 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®.

RAPIDE | ECOLOGIQUE |
INNOVATEUR | ECONOMIQUE |
HYGIENIQUE | ROBUSTE |

Inventions Brevetées
et Marque Déposée



RÁPIDA | ECOLÓGICA |
INNOVADORA | ECONÓMICA |
HIGIÉNICA | ROBUSTA |

Inventos Patentados
y Marca Registrada





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 using 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 levels of carbon dioxide given off;
- 100% natural heat;
- Smoke reduced.

HYGIENIC

- Waste materials do not come into contact with the heat source, so there are no flames and the smoke is reduced;
- Fish and meat can be cooked at the same time without mixing the flavours;
- Fast and easy daily cleaning – you just need to wash the grid and the waste trays.

ROBUST

- Designed for prolonged use by professionals;
- Extremely robust internal structure, in 5mm stainless steel;
- Exterior structure, grids and trays in thick stainless steel;
- Ceramic fibre insulation.

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;
- Brásido 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 libertação 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;
- Exterior, grelha e gavetas totalmente em inox de espessura adequada
- Isolamento em fibrocerâmica.

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

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

GRESILVA® satisfait et permet toujours de satisfaire le client le plus exigeant

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

ÉCONOMIQUE

- Température réglable;
- Main-d'œuvre réduite due à l'absence de flamme, l'opérateur est ainsi disponible lors de la grillade.

RAPIDE

- Rapide, il se branche et il est prêt à griller;
- Brasier constant (sans flamme ni charbon);
- Grillade rapide avec une excellente qualité.

INNOVANT

- Grille fixe et/ou rotative;
- 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 charbon;
- Bas niveau d'émission de monoxyde de carbone;
- Chaleur 100% naturelle;
- Fumée réduite.

HYGIENIQUE

- Permettant la chute libre des résidus sans entrer en contact avec la source de chaleur donc sans flamme et fumées réduites;
- Permet de cuisiner la viande et le poisson en même temps sans mélanger les saveurs, 80 à 90% des graisses extraites restent dans l'eau, ne congestionnant pas les conduites;
- Nettoyage quotidien facile et rapide qui se limite au lavage du tiroir récepteur et des grilles grâce à l'utilisation du bassin de lavage.

ROBUSTE

- Conçu pour une utilisation professionnelle et industrielle, il est prêt pour de longues périodes de fonctionnement;
- Structure interne très robuste, en acier inoxydable de 5mm;
- Extérieur, gril et tiroirs entièrement en acier inoxydable avec l'épaisseur adéquate;
- Isolement en fibre céramique.

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 (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 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.

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

Grilled food without flame or charcoal!

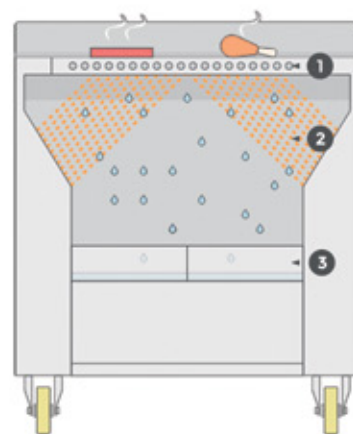


GHPI 2 / 700

Grelhados na brasa
sem chama e sem carvão!

Grillades sur braises sans
flamme et sans charbon!

¡Asados sin llama
y sin carbón!



1 - Food for grilling | Alimentos a grelhar
Aliments à Grieller | Alimentos a asar

2 - Heat emission | Irradiação de calor
Irradiation de chaleur | Irradiación del calor

3 - Waste and fat falls freely
Queda livre de resíduos e gorduras
Chute libre de résidus et de graisses
Caída libre de los residuos y grasas

• Line 9

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 850° within seconds, thus achieving the much sought-after intense heat without flames or charcoal.

Patented inventions
and Registered Trademark

• Linha 9

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 850° nas placas em irradiação, conseguindo-se o tão desejado brásido sem chama e sem carvão.

Inventos Patenteados
e Marca Registrada

Enjoy the aroma of 100% natural grilled food



Sinta o aroma
de um grelhado 100% natural

Sentez l'arome
d'un barbecue
100% naturel

Sienta el aroma
de un asado
100% natural



GHPI 2 / 800



• Ligne 9

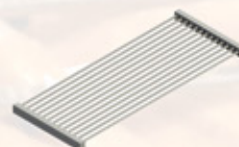
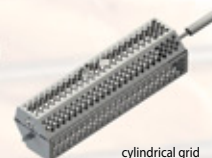
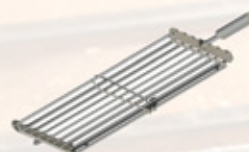
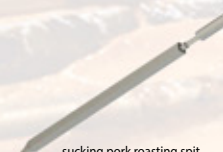
Le **GRIL HORIZONTAL GRESILVA®** se distingue grâce à son système **INNOVANT** pour griller. Il possède, à la partie supérieure, une grille disposée à l'horizontale où les aliments à griller sont placés. Les sources distributives de chaleur qui sont des brûleurs composés de plaques céramiques d'irradiation se situent à un niveau inférieur à celui de la grille et hors de la zone où l'on grille. Leur disposition à la diagonale vise à projeter la chaleur nécessaire pour cuisiner 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, apportent en peu de secondes une température de 850° dans les plaques en irradiation, en réussissant ainsi le brasier sans flamme tant voulu et sans charbon.

• Línea 9

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 irradiación. 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 850° en las placas de irradiación, obteniéndose el tan deseado calor sin llama y sin carbón.

Inventions Brevetées
et Marque Déposée

Inventos Patentados
y Marca Registrada

GHPI R2 / 800
multifunctional grillfixed grid
grelha fixa
grille fixe
rejilla fijacylindrical grid
grelha cilíndrica
grille cylindrique
rejilla cilíndricarotating grid
grelha rotativa
grille tourné
rejilla rotativaXS - 0,59" / 15 mm
S - 1,37" / 35 mm
XL - 1,65" / 42 mmmeat spit
espeto rodízio
tournebrotche
pinchosucking pork roasting spit
espeto leitão
broche pour couillon de lait
pincho para cochinillo

The **GRESILVA® MULTIFUNCTIONAL GRILL** can be used with fixed grid and rotating grid for spatchcock chicken, or fixed grid with another rotating element.

O **GRELHADOR MULTIFUNCIONAL GRESILVA®** permite conjugar a grelha fixa com a grelha rotativa para frango aberto, ou grelha fixa com outro elemento rotativo.

Le **GRIL MULTIFONCTIONNEL GRESILVA®** permet plusieurs utilisations comme: la grille fixe et grille rotative pour le poulet ouvert ou la grille fixe et un autre élément rotative.

La **PARRILLA MULTIFUNCIÓN GRESILVA®** ofrece la posibilidad de utilizar rejilla fija con rejilla giratoria para pollo abierto, o rejilla fija con otro elemento giratorio.

Rotation system on Line 9

- 3 speeds
- Rotation in both directions
- Pedal with clutch system to stop and facilitate the handling of grids

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

Système de Rotation sur la Ligne 9

- 3 vitesses de rotation
- Rotation dans les deux directions
- Pédale d'embrayage avec système d'arrêt et la facilité

Sistema de Rotación en la Línea 9

- 3 velocidades
- Rotación en los dos direcciones
- Pedal con sistema de embrague para parar y facilitar

Smoke reduced!

Fumo reduzido!

Fumée réduit!

¡Humo rebajado!



GHPI R3 / 850
rotating grill



Mod TV9
Grid cleaning tank

The **GRESILVA® ROTATING GRILL R3**, although it has no horizontal grill, it allows three rotating grids for spatchcock chicken at the same time in a small space.

O **GRELHADOR ROTATIVO GRESILVA® R3**, 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.

Malgré l'absence de grille horizontale, le **GRILL ROTATIF GRESILVA® R3** permet trois grilles de poulet ouvert qui tournent simultanément dans un petit espace.

La **PARRILLA ROTATIVA RESILVA® R3**, a pesar de no disponer de rejilla horizontal fija, suporta tres rejillas de pollo abierto al mismo tiempo en uno espacio reducido.

Patented inventions
and Registered Trademark

Inventos Patentados
e Marca Registrada

Inventions Brevetées
et Marque Déposée

Inventos Patentados
y Marca Registrada

A real barbecued chicken

Para um verdadeiro frango de churrasco

Pour un vrai poulet grillé au barbecue

Un verdadero pollo a la parrilla



Mod GV 2



Mod GV 3

Commercial Cooking Appliance
E357347

GRESILVA® VERTICAL GRILL

Grilling is a practical and healthy way of cooking. And when it is done electrically, you get 100% natural heat emission, which affects neither the quality nor the taste of the grilled food, at the same time preserving its nutritional value. In the **GRESILVA® VERTICAL GRILL**, the heat source is positioned to one side, so there are no flames, which means that no benzopyrenes are formed. These are highly carcinogenic substances which are formed whenever organic material, especially of animal or vegetable origin, is charred. Although originally designed for barbecued chicken, the **GRESILVA® VERTICAL GRILL** can also be used for other meats such as kebabs, spare ribs and so on.

A safe way to eat chicken

(roast at 300°)

Patented inventions
and Registered Trademark

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, pelo que não se verifica 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 confeção de outras carnes, como por exemplo a espetada, entrecosto, etc.

Uma forma segura de comer frango

(confeccionado a 300°)

Inventos Patenteados
e Marca Registrada



Für Hervorragende Leistungen - 1981

Winner of a gold medal at the International Exhibition of Nuremberg IENA 81 - Germany
 PREMIADO com medalha de ouro na Exposição Internacional de Nuremberg IENA 81 - Alemanha
 A REÇU LE PRIX avec une médaille d'or dans l'Exposition Internationale de Nuremberg IENA 81 - Allemagne
 PREMIADO con medalla de oro en la Exposición Internacional de Nuremberg IENA 81 - Alemania



Mod GV 4



Mod GV 5

GRIL VERTICAL GRESILVA®

Les grillades sont une forme d'alimentation très pratique et saine. L'énergie électrique comme source d'alimentation permet l'irradiation de chaleur 100% naturelle qui ne change en rien la qualité et le goût des aliments grillés tout en gardant leur valeur nutritive. Grâce à la source calorifique à la latérale, le **GRIL VERTICAL GRESILVA®** ne permet pas de flamme, ne se vérifiant pas ainsi de benzopirènes, substances très cancérigènes, qui se forment à chaque fois qu'une matière organique, surtout d'origine animale ou végétale, carbonise. Bien qu'il soit essentiellement conçu pour le poulet grillé, le **GRIL VERTICAL GRESILVA®**, permet aussi la préparation d'autres viandes comme par exemple la brochette, l'entrecôte, etc.

Une manière sûre de manger du poulet

(cuisiné à 300°)

Inventions Brevetées
et Marque Déposée

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, motivo por el cual no se produce la formación 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°)

Inventos Patentados
y Marca Registrada



ECONOMICAL

- The grids have independent connections;
- Low energy consumption (when the grill is working at 100%);
- Efficient use of labour as the operator is freed up during cooking;
- Temperature adjustable from 50o to 300o;
- Solenoid valve timer on the water inlet.

FAST

- Turn on, and a couple of minutes later, you're ready to start cooking;
- Steady heat;
- Fast high-quality cooking;
- Barbecued chicken in 20 minutes.

ECOLOGICAL

- in consumption of water;
- in smoke extraction;
- does not emit carbon monoxide.

INNOVATIVE

- Vertical grids;
- Lateral heat source;
- 100% natural heat emission;
- Waste materials fall directly into the water without touching the heat source.

HYGIENIC

- Little smoke is given off as there are no flames;
- 80 to 90% of the waste fats remain in the water, and do not clog up the ventilation ducts;
- Quick and easy daily cleaning – all that is needed is to wash the waste collection tray and the grill racks, made easier with the use of the washing tank;
- Exhibitor smoke conductor.

ROBUST

- Stainless steel structure AISI 304;
- Ceramic fibre insulation.

ECONÓMICO

- As grelhas possuem ligações independentes;
- Baixo consumo energético (grelhador a funcionar a 100%);
- Mão-de-obra reduzida, disponibiliza operador durante o tempo de confecção;
- Temperatura regulável de 50° a 300°;
- Eletroválvula temporizadora de entrada de água.

RÁPIDO

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

ECOLÓGICO

- no controle do consumo de água;
- na extração de fumos;
- não liberta monóxido de carbono.

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;
- Isolamento em fibra cerâmica.



gutter | caleira
gouttière | calera



scraper | raspadeira
grattoir | raspador



grid | grelha
grille | rejilla



XS grid | grelha XS
grille XS | rejilla XS



XL grid | grelha XL
grille XL | rejilla XL

ECONOMIQUE

- Les grilles possèdent des liaisons indépendantes;
- Basse consommation énergétique (gril fonctionnant à 100%);
- Main-d'œuvre réduite, l'opérateur est ainsi disponible pendant le temps de la grillade;
- Température réglable de 50° à 300°;
- Électrovanne temporisée de l'entrée d'eau.

RAPIDE

- Quelques minutes après être allumé, il est prêt à griller;
- Brasier constant;
- Grillade rapide avec une excellente qualité;
- Poulet grillé en 20 minutes.

ÉCOLOGIQUE

- Dans le contrôle de la consommation d'eau;
- Dans l'Extraction des fumées;
- Ne dégage pas de monoxyde de carbone.

INNOVANT

- Grilles à la verticale;
- Source calorifique latérale;
- Irradiation de chaleur 100% naturelle;
- Les résidus tombent directement dans l'eau sans toucher la source calorifique.

HYGIENIQUE

- Comme il n'y a pas de flamme, les fumées sont réduites;
- 80 à 90% des graisses extraites restent dans l'eau, ne congestionnant pas les conduites de fumées;
- Nettoyage quotidien facile et rapide qui se limite au lavage du tiroir récepteur et des grilles, facilitée avec l'utilisation du bassin de lavage;
- Exposant conducteur des fumées.

ROBUSTE

- Structure en acier inoxydable;
- Isolement en fibre céramique.

ECONÓMICO

- Rejillas independientes;
- Bajo consumo energético (cuando la parrilla está funcionando a 100%);
- Mano de obra reducida, lo que deja al operador libre durante el tiempo e cocción;
- Temperatura regulable de 50° a 300°;
- Solenoide temporizada de entrada de agua.

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.

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 al lavado del cajón de recepción y de las parrillas. Esta tarea resulta más fácil utilizándose el tanque de lavado;
- Expositor conductor de humos.

ROBUSTO

- Estructura de acero inoxidable;
- Aislamiento en lana pétrea.



Mod TV 2



Mod TV 4



Mod TV 3



Mod TV 5



Grid cleaning tank

The **CLEANING TANK** is designed to let you clean the grill racks of the GRESILVA® VERTICAL GRILL more simply and effectively. Easy to use, you just have to fill the tank with a mixture of water and a suitable product, and immerse the grill racks whenever they are not being used.

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 aí as grelhas durante o período de não funcionamento

Bassin de lavage des grilles

Le **BASSIN DE LAVAGE** a été conçu afin de permettre un nettoyage plus simple et efficace des grilles du GRIL VERTICAL GRESILVA®. Avec un fonctionnement simple, il suffit de remplir le bassin avec de l'eau mélangée à un produit adéquat et y plonger les grilles pendant la période de non-fonctionnement.

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.

Vertical Grids Transporter

This accessory is designed to carry the grids from the grill to the wash tank. For safety reasons, only solid products can be carried. It is extremely useful for large-scale businesses. It has four stainless steel castors, the front two of which swivel and are fitted with a brake.

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.

Porte Grils

Ce chariot a été conçu pour effectuer le déplacement des grilles verticales entre la grill et le bassin de lavage. Pour une question de sécurité, on ne peut que transporter des produits solides. C'est un accessoire de grande utilité pour les clients de grande dimension. Il dispose de 4 roues directionnelles avec des freins.

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 llevar a los sólidos. Se trata de un accesorio de gran beneficio para los clientes de grandes mercados. Dispone de 4 rodillos de acero inoxidable, el frente y que son rotativos de freno.

Technical specifications | Características técnicas Caractéristiques techniques | Caracteristicas tecnicas

Horizontal Grills | Grelhadores Horizontais

Line/Linha/Ligne/Línea 9

Model	GAS DATA			ELECTRICAL DATA		Weight	Dimensions
	Type of Gas	Mainfold Pressure	Consumption BTU/hr	Amp	Voltage		
GHPI 2/700	PROPANO / PROPANE NATURAL / NATUREL	9,8 in wc 4,5 in wc	66.000 BTU 66.000 BTU	0,5A 0,5A	120V	293lb / 133Kg	19,7" (W) x 33,3" (H) x 35,4" (P) 500 mm (L) x 850 mm (A) x 900 mm (P)
GHPI 2/800	PROPANO / PROPANE NATURAL / NATUREL	9,8 in wc 4,5 in wc	80.000 BTU 88.000 BTU	1,5A 1,5A	120V	364lb / 165Kg	31,6" (W) x 33,3" (H) x 35,4" (P) 800 mm (L) x 850 mm (A) x 900 mm (P)
GHPI R2/800	PROPANO / PROPANE NATURAL / NATUREL	9,8 in wc 4,5 in wc	80.000 BTU 88.000 BTU	1,5A 1,5A	120V	452lb / 205Kg	31,6" (W) x 33,3" (H) x 35,4" (P) 800 mm (L) x 850 mm (A) x 890 mm (P)
GHPI R3/850	PROPANO / PROPANE NATURAL / NATUREL	9,8 in wc 4,5 in wc	80.000 BTU 88.000 BTU	1,5A 1,5A	120V	452lb / 205Kg	33,6" (W) x 33,3" (H) x 35,4" (P) 853 mm (L) x 850 mm (A) x 890 mm (P)

Vertical Grills | Grelhadores Verticais

Line/Linha/Ligne/Línea GV eco

Model	N.º of grates	Capacity 3 chickens	Rated power	Rated voltage	Rated current			Weight	Dimensions
					L1	L2	L3		
GV 2	2	6	7,8 kw	208V/3~	22A	22A	22A	330lb / 150kg	27,5" (W) x 60,7" (H) x 49,4" (P) 698 mm (W) x 1540 mm (A) x 1255 mm (P)
GV 3	3	9	10,4 kw	208V/3~	33A	33A	22A	385lb / 175kg	33,6" (W) x 60,7" (H) x 49,4" (P) 853 mm (L) x 1540 mm (A) x 1255 mm (P)
GV 4	4	12	13 kw	208V/3~	44A	44A	33A	440lb / 200kg	40,1" (W) x 60,7" (H) x 49,4" (P) 1018 mm (L) x 1540 mm (A) x 1255 mm (P)
GV 5	5	15	15,6 kw	208V/3~	44A	44A	44A	507lb / 230kg	45,8" (W) x 60,7" (H) x 49,4" (P) 1163 mm (L) x 1540 mm (A) x 1255 mm (P)

Grill cleaning tank / Tanque para limpeza de grelhas / Bassin de lavage des grilles / Tanque para limpieza de rejillas

Model	N.º de Grates	Capacity liters (without grids)	Capacity liters (with grids)	Weight	Dimensions
TV2	2	113	111	41lb / 19 kg	11,9" (W) x 34,2" (H) x 19,8" (P) 302 mm (L) x 870 mm (A) x 502 mm (P)
TV3	3	161	158	48lb / 22 kg	16,2" (W) x 34,2" (H) x 19,8" (P) 412 mm (L) x 870 mm (A) x 502 mm (P)
TV4	4	213	209	55lb / 25 kg	21,7" (W) x 34,2" (H) x 19,8" (P) 552 mm (L) x 870 mm (A) x 502 mm (P)
TV5	5	265	260	68lb / 31 kg	27,0" (W) x 34,2" (H) x 19,8" (P) 687 mm (L) x 870 mm (A) x 502 mm (P)
TV9	9	135	129	57lb / 26kg	13,2" (W) x 38,9" (H) x 18,7" (P) 335 mm (L) x 990 mm (A) x 475 mm (P)

Vertical grids transporter / Porta grelhas / Porte grils / Porta rejillas

Weight	Dimensions
68,3 lb / 31kg	27,0" (W) x 34,2" (H) x 19,8" (P) 687 mm (L) x 870 mm (A) x 502 mm (P)



Tecnologia patenteada, amiga da saúde e do ambiente

Fully patented, health and environmentally-friendly technology

Technologie brevetée, respectueuse de l'environnement et de la santé

Tecnologia patentada, respetuosa con la salud y el medio ambiente



jpao@cazenave.pt UL 2020

www.gresilva.com

LISBOA

Rua da Boavista - 2715-851 Almargem do Bispo

Tel: +351 219 628 120 · Fax: +351 219 628 129

Email: gresilva@gresilva.pt · 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 · Fax: +351 229 829 949

Email: gresilvanorte@gresilva.pt



Lisb@20²⁰

PORTUGAL
2020

UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional