



Inovação em
Grelhadores



*Fully patented,
environmentally-friendly technology*

Line **GVeco**





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 flame 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 with cast aluminium burners
- 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
- 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 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 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

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 dûe 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 de gaz raccordé;
- 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 et brûleurs en aluminium fondu;
- Extérieur, gril et tiroirs entièrement en acier inoxydable avec l'épaisseur adéquate
- Isolation 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 parrilla;
- 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, con quemadores en aluminio fundido;
- Exterior, rejillas y cajones totalmente en acero inox de espesor adecuado;
- Aislamiento en fibra cerámica.

a safe way to eat chicken!

(roast at 300°)

uma forma segura de comer frango (confeccionado a 300°)

une manière sûre de manger du poulet (cuisiné à 300°)

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



Mod GV 2



Mod GV 3

GRESILVA® VERTICAL GRILL

FOR REAL BARBECUED CHICKEN

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.

GRELHADOR VERTICAL GRESILVA®

PARA UM VERDADEIRO FRANGO DE CHURRASCO

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 confecção de outras carnes, como por exemplo a espetada, entrecosto, etc.



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®

POUR UN VRAI POULET GRILÉ AU BARBECUE

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.

PARRILLA VERTICAL GRESILVA®

PARA ASAR UN VERDADERO POLLO A LA PARRILLA

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.



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 50° to 300°;
- 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
- in filtering out fats and circulating clean air (optional)
- 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 condutor;
- Module smoke filter

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;
- na retenção de gorduras no filtro com a libertação de ar limpo (opcional);
- 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
- Módulo de filtro de fumos

ROBUSTO

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304;
- Isolamento em fibra cerâmica.



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.

ECOLOGIQUE

- Dans le contrôle de la consommation d'eau;
- Dans l'Extraction des fumées;
- Dans la retenue de graisse dans le filtre avec la sortie de l'air pur (facultatif);
- 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 congestioneer 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;
- Module filtre de fumée.

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
- retención de grasa en el filtro con el lanzamiento de aire limpio (opcional)
- no libera el monóxido de carbono

INOVADOR

- Parrillas 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 utilizando el tanque de lavado;
- Expositor conductor de humos;
- Módulo de filtro de humo.

ROBUSTO

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



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. It has the size and capacity of the TV5 but can also be made to fit other tanks. 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. Tem a dimensão e capacidade do TV5, mas pode ser fabricado no tamanho dos outros tanques. 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 gril et le bassin de lavage. Il a la dimension et la capacité du TV5, mais peut être fabriqué de la même taille des autres bassins. 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. Tiene el tamaño y la capacidad del TV5. 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 | Características tecnicas

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/3N~	22A	22A	22A	330lb / 150kg	27,48" (L) x 60,75" (A) x 49,40" (P) 582 mm (L) x 1540 mm (A) x 1264 mm (P)
GV 3	3	9	10,4 kw	208V/3N~	33A	33A	22A	385lb / 175kg	33,59" (L) x 60,75" (A) x 49,40" (P) 735 mm (L) x 1540 mm (A) x 1264 mm (P)
GV 4	4	12	13 kw	208V/3N~	44A	44A	33A	440lb / 200kg	40,08" (L) x 60,75" (A) x 49,40" (P) 893 mm (L) x 1540 mm (A) x 1264 mm (P)
GV 5	5	15	15,6 kw	208V/3N~	44A	44A	44A	507lb / 230kg	45,79" (L) x 60,75" (A) x 49,40" (P) 1048 mm (L) x 1540 mm (A) x 1264 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	11,89" (L) x 34,25" (A) x 19,76" (P) 302 mm (L) x 870 mm (A) x 502 mm (P)
TV3	3	161	158	48lb / 22 kg	16,22" (L) x 34,25" (A) x 19,76" (P) 412 mm (L) x 870 mm (A) x 502 mm (P)
TV4	4	213	209	55lb / 25 kg	21,73" (L) x 34,25" (A) x 19,76" (P) 552 mm (L) x 870 mm (A) x 502 mm (P)
TV5	5	265	260	68lb / 31 kg	27,05" (L) x 34,25" (A) x 19,76" (P) 687 mm (L) x 870 mm (A) x 502 mm (P)
TV9	9	135	129	57lb / 26kg	13,18" (L) x 38,97" (A) x 18,70" (P) 335 mm (L) x 990 mm (A) x 475 mm (P)

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

Weight	Dimensions
31kg	27,05" (L) x 34,25" (A) x 19,76" (P) 687 mm (L) x 870 mm (A) x 502 mm (P)



Inovação em
Grelhadores

Tecnologia patenteada e amiga do ambiente

Fully patented, environmentally-friendly technology

Technologie brevetée et respectueuse de l'environnement

Tecnología patentada y respetuosa con el medio ambiente



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 Castêlo da Maia
4475-636 Sta. Maria de Avioso
Tel: +351 229 829 947/48 · Fax: +351 229 829 949
Email: gresilvanorte@gresilva.pt

