



a new concept in grilling,
discover it!



"Grilling is recognised as a healthy cooking method, preserving the authentic flavour of food without the need for added fats."

Source: Portuguese Foundation of Cardiology

« La cuisson au grill est reconnue comme une méthode saine, puisqu'elle ne nécessite pas l'ajout de matières grasses pour sublimer la saveur des aliments. »

Source: Fondation portugaise de cardiologie



Grills and grilling

Over the years, GRESILVA® has earned the trust of its customers through the quality of its products.

Grilling is a practical, healthy and hygienic way of cooking. Without the use of charcoal, GRESILVA® grills deliver an authentic grilling experience, with a 100% natural and economical heat source, preserving the nutritional value of food while ensuring flavourful, succulent and healthier grilling.

Delivering authentic grilling without flames or charcoal is the main goal of GRESILVA®.

With the heat source positioned laterally, it is possible to grill without flames or charcoal, preventing the formation of benzopyrenes. Benzopyrenes are substances formed whenever organic matter, especially animal or vegetable matter, becomes carbonised.

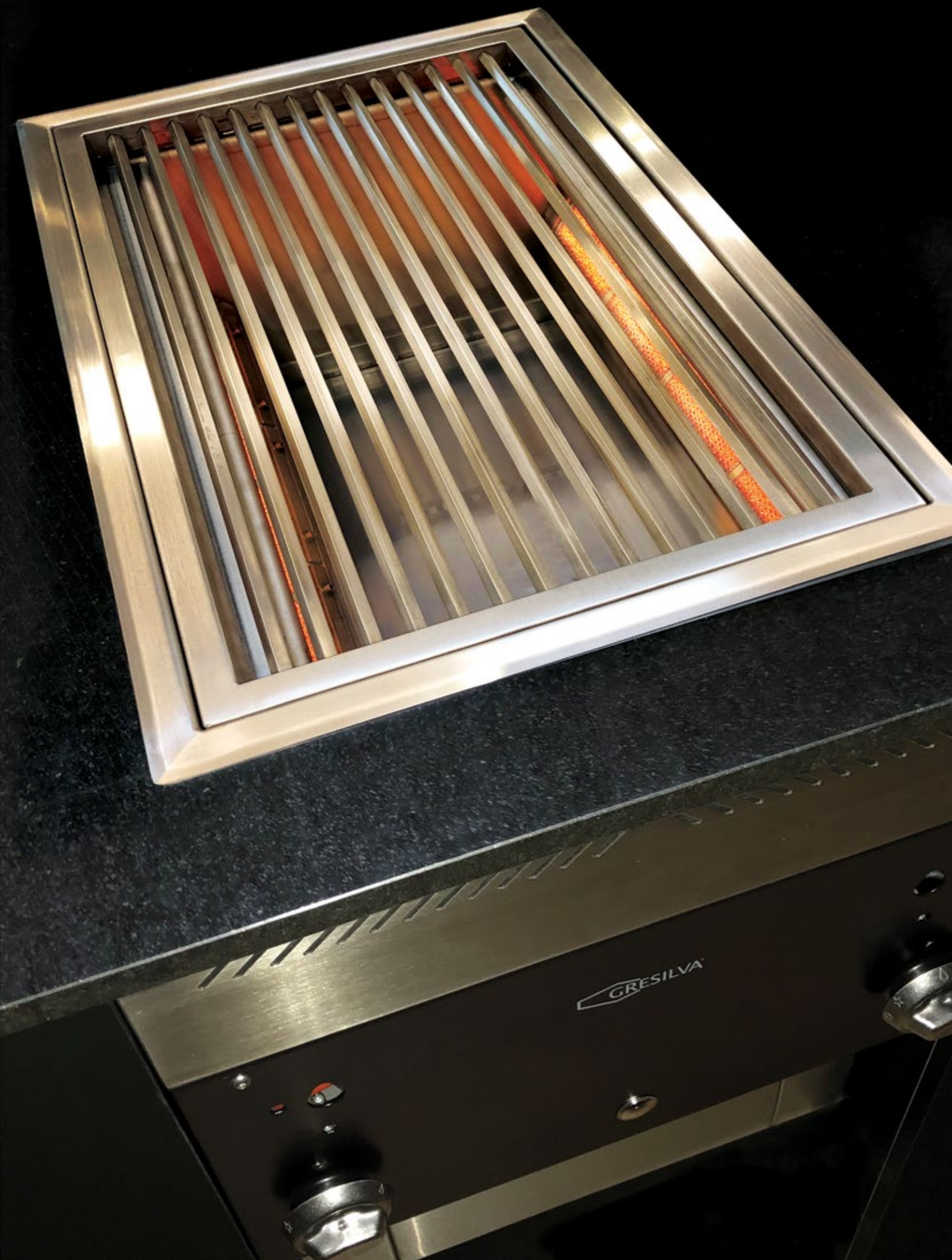
Des grillades et des grils

Au fil des années, GRESILVA® a su conquérir ses clients grâce à la qualité de ses produits.

Les grillades sont une manière pratique, saine et hygiénique de cuisiner. Sans utiliser de charbon, les grils GRESILVA® offrent une grillade authentique, avec un effet braise 100% naturel et économique, tout en préservant la valeur nutritive des aliments et en garantissant une grillade savoureuse, tendre et plus saine.

Offrir des grillades façon braise, sans flamme ni charbon, est le principal objectif de GRESILVA®.

Grâce à la source de chaleur positionnée latéralement, il est possible de griller sans flamme ni charbon, évitant ainsi la formation de benzopyrènes. Les benzopyrènes sont des substances qui se forment chaque fois qu'une matière organique, en particulier animale ou végétale, se carbonise.



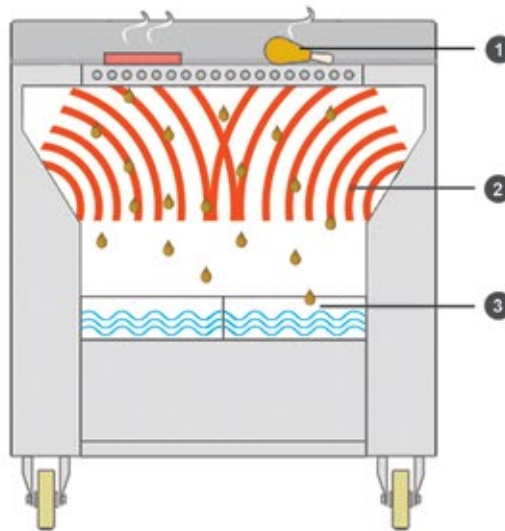
GRESILVA® HORIZONTAL GAS GRILL

It is distinguished by 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.

GRIL HORIZONTAL GRESILVA® GAS GRIL

Ce Gril 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 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 permet de diffuser 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, permettant d'obtenir une chaleur
intense avec l'effet braise, sans flamme ni charbon.



1 - Food for grilling
Aliments à griller

2 - Heat emission
Irradiation de chaleur

3 - Waste and fat falls freely
Chute libre de résidus et de graisses



Gas grill
Gril à gaz



Grills with water inlet and outlet
Grils avec arrivée et sortie d'eau



Rotating grill
Grille rotative



Smoke free
Sans fumée



Customization of the colour
Personnalisation de la couleur

Inventions Brevetées
et Marque Déposée

ECONOMICAL

- Adjustable temperature;
- The equipment does not need constant attention from the user as no flames are produced;
- Reduced kitchen exhaust hood maintenance costs.

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;
- Grease and residues fall directly into the water without coming into contact with the heat source;
 - Electrical or manual rotation;
- Safety device fitted to the rotating mechanism.

HEALTHY

- 100% natural heat emission.

SUSTAINABLE

- Extremely robust internal structure, in 5mm stainless steel;
 - Insulated with a biosoluble fibre blanket.

ECOLOGICAL

- No charcoal;
- Low levels of carbon monoxide given off;
 - Reduced smoke emissions.

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;
- Exterior structure, grids and trays in thick stainless steel.

ÉCONOMIQUE

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

RAPIDE

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

INNOVANT

- Grille fixe et/ou rotative;
- Source calorifique latérale;
- 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.

SAIN

- Chaleur 100% naturelle.

DURABLE

- Structure interne très robuste, en acier inoxydable de 5mm;
- Isolation de couverture en fibres biosolubles

ÉCOLOGIQUE

- Pas de charbon;
- Bas niveau d'émission de monoxyde de carbone;
- Fumées réduites.

HYGIÉNIQUE

- 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.

ROBUSTE

- Conçu pour une utilisation professionnelle et industrielle, il est prêt pour de longues périodes de fonctionnement;
- Extérieur, gril et tiroirs entièrement en acier inoxydable avec l'épaisseur appropriée.

Patented inventions
and Registered Trademark



...for a healthy
barbecue

...pour
une grillade
saine et naturelle



Mod GHPI 2/700



Mod GHPI 2/800



optional:
support with extra grids,
height adjustable

optionnel:
support avec grilles extra,
réglable en hauteur



with water inlet and outlet
avec arrivée et sortie d'eau

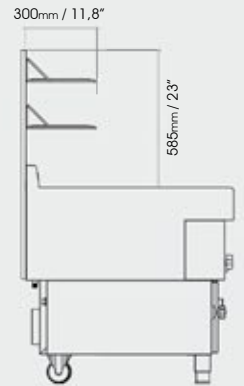
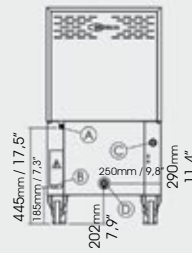
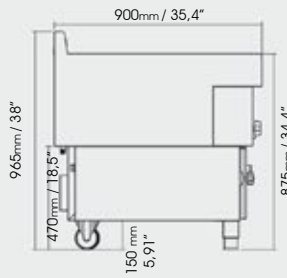


Customization of the colour
(specify your RAL number)

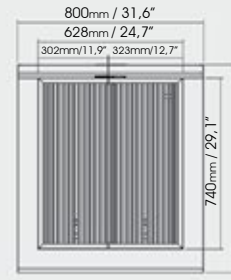
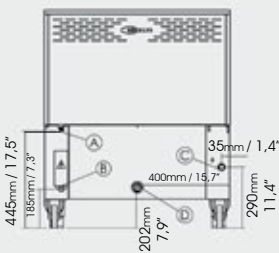
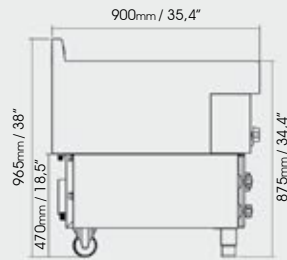
Personnalisation de la couleur
(indiquez votre numéro RAL)



GHPI 2/700



GHPI 2/800



Model Modele	Type of Gas Type de Gaz	GAS DATA		ELECTRICAL DATA		Weight Poids	Dimensions
		Mainfold Pressure	Consumption BTU/hr	Amp	Voltage Tension		
GHPI 2/700	PROPANO / PROPANE	9,8 in wc	66.000 BTU	0,5A	120V	293lb / 133Kg	19,7" (W) x 35,4" (D) x 34,4" (H)
	NATURAL / NATUREL	4,5 in wc	66.000 BTU	0,5A			500 mm (W) x 900 mm (D) x 875 mm (H)
GHPI 2/800	PROPANO / PROPANE	9,8 in wc	80.000 BTU	1,5A	120V	364lb / 165Kg	31,6" (W) x 35,4" (D) x 34,4" (H)
	NATURAL / NATUREL	4,5 in wc	88.000 BTU	1,5A			800 mm (W) x 900 mm (D) x 875 mm (H)

A - gas inlet 1/2" | entrée de gaz 1/2" - B - power cord output | sortie du cordon d'alimentation
 C - water inlet 3/4" | arrivée d'eau 3/4" - D - wastewater outlet 1" | sortie des eaux usées 1"

Rotation system on Line 9

- 3 speeds
- Rotation in both directions
- Pedal with clutch system to stop and facilitate the handling of grids
- Direct inlet and outlet water connection

Système de Rotation sur la Ligne 9

- 3 vitesses de rotation
- Rotation dans les deux directions
- Pédale d'embrayage qui permet arrêter et faciliter la manipulation des grilles
- Raccordement direct arrivée et sortie d'eau



Mod GHPI R2/800
Multifunctional / Multifonctionnel



Support for grids
Support pour les grilles



Mod GHPI R3/850
Rotary / Rotatif

GRESILVA® MULTIFUNCTIONAL GRILL

This equipment can be used with fixed grid and rotating grid for spatchcock chicken, or other rotating accessories. It's easily incorporated into a ready-meal production line. Its high capacity production means that large quantities of healthy meals can be prepared efficiently in a short space of time.

GRIL MULTIFONCTIONNEL GRESILVA®

Cet équipement permet plusieurs utilisations comme: la grille fixe et grille rotative pour le poulet ouvert ou un autre élément rotatif. Est facilement incorporé dans une ligne de production alimentaire du type prêt-à-manger, avec une grande capacité productive, ce système permet de servir, de manière rapide, économique et saine, plusieurs repas en très peu de temps.

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.

GRIL ROTATIF GRESILVA® R3

Malgré l'absence de grille horizontale, permet trois grilles de poulet ouvert qui tournent simultanément dans un petit espace.

Horizontal Grill | Gril Horizontal



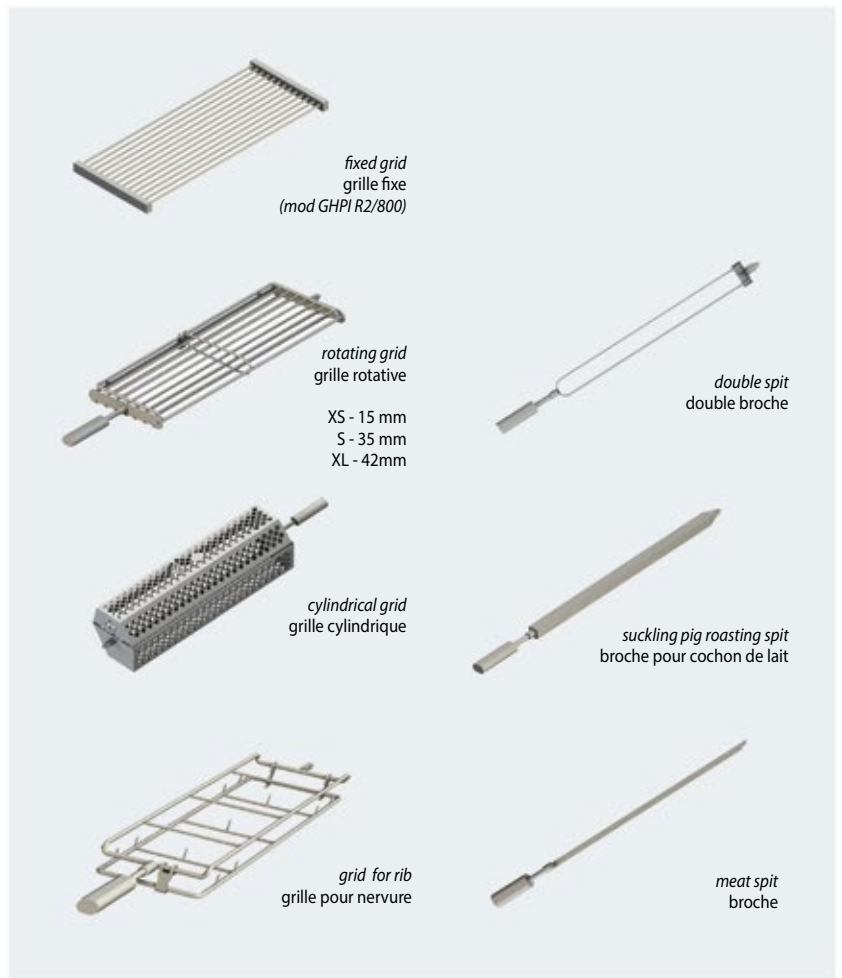
Customization of the colour
(specify your RAL number)
Personnalisation de la couleur
(indiquez votre numéro RAL)

Patented inventions
and Registered Trademark

Inventions Brevetées
et Marque Déposée



Grids cleaning
tank Line 9
Bassin de lavage
des grilles Ligne 9



fixed grid
grille fixe
(mod GHPI R2/800)

rotating grid
grille rotative
XS - 15 mm
S - 35 mm
XL - 42mm

cylindrical grid
grille cylindrique

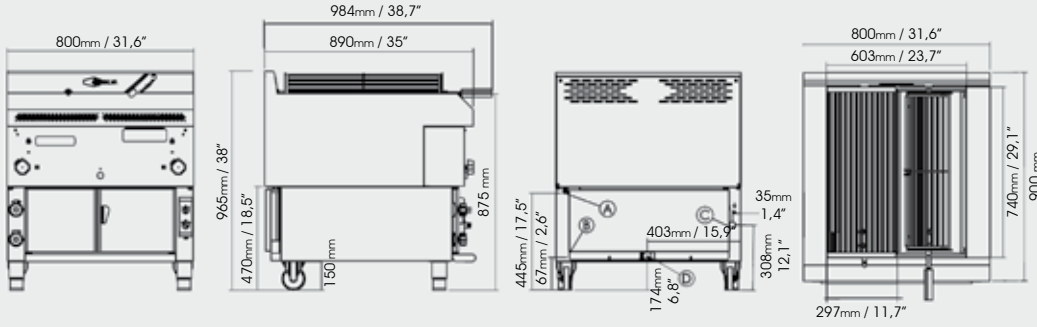
grid for rib
grille pour nervure

double spit
double broche

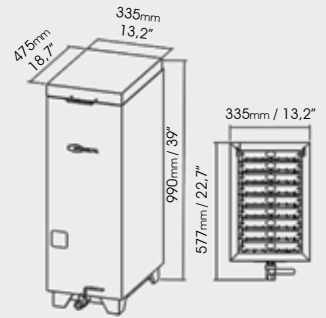
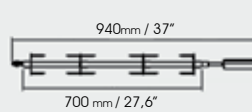
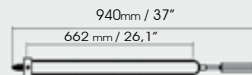
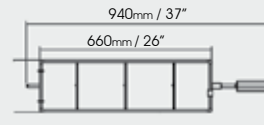
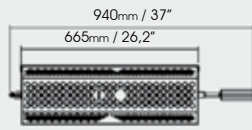
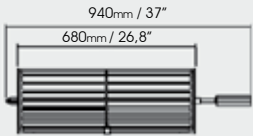
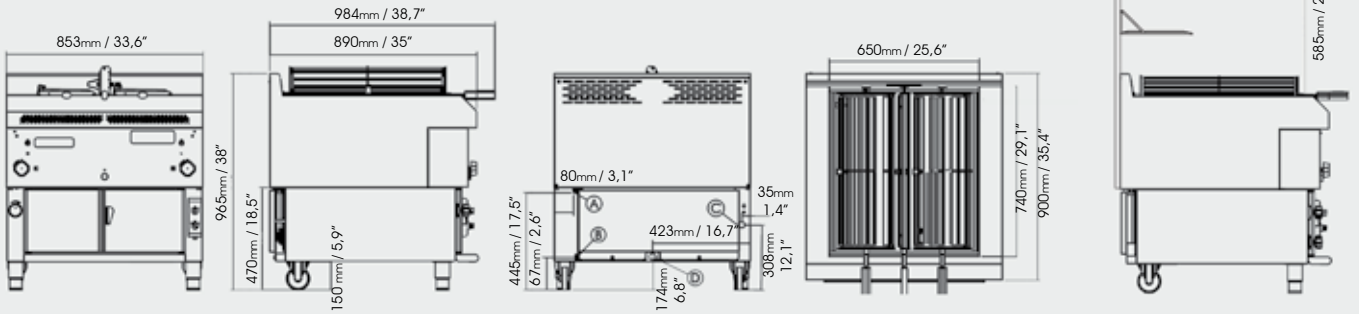
suckling pig roasting spit
broche pour cochon de lait

meat spit
broche

GHPI R2/800



GHPI R3/850



MOD TV9

GAS DATA

ELECTRICAL DATA

Model Modele	Type of Gas Type de Gaz	Mainfold Pressure	Consumption BTU/hr	Amp	Voltage Tension	Weight Poids	Dimensions
GHPI R2/800	PROPANO / PROPANE NATURAL / NATUREL	9,8 in wc	80.000 BTU	1,5A	120V	452lb / 205Kg	31,6" (W) x 35" (D) x 34,4" (H) 800 mm (W) x 890 mm (D) x 875 mm (H)
		4,5 in wc	88.000 BTU	1,5A			
GHPI R3/850	PROPANO / PROPANE NATURAL / NATUREL	9,8 in wc	80.000 BTU	1,5A	120V	452lb / 205Kg	33,6" (W) x 35" (D) x 34,4" (H) 853 mm (W) x 890 mm (D) x 875 mm (H)
		4,5 in wc	88.000 BTU	1,5A			

A - gas inlet 1/2" | entrée de gaz 1/2" - B - power cord output | sortie du cordon d'alimentation
C - water inlet 3/4" | arrivée d'eau 3/4" - D - wastewater outlet 1" | sortie des eaux usées 1"



Authentic barbecued chicken

Le goût authentique du poulet grillé



Mod GV2



Mod GV3



Mod GV4



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, avoiding the production of benzopyrenes. 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 safer and more hygienic way to grill chicken
(roast at 300°)

Patented inventions
and Registered Trademark

Inventions Brevetées
et Marque Déposée

Electric grill
Gril électrique



Grills with water inlet and outlet
Grils avec arrivée et sortie d'eau



Mod GV5



Für Hervorragende Leistungen - 1981

Winner of a gold medal at the
International Exhibition of Nuremberg IENA 81 - Germany

A REÇU LE PRIX avec une médaille d'or
dans l'Exposition Internationale de Nuremberg IENA 81 - Allemagne

GRIL VERTICAL GRESILVA®

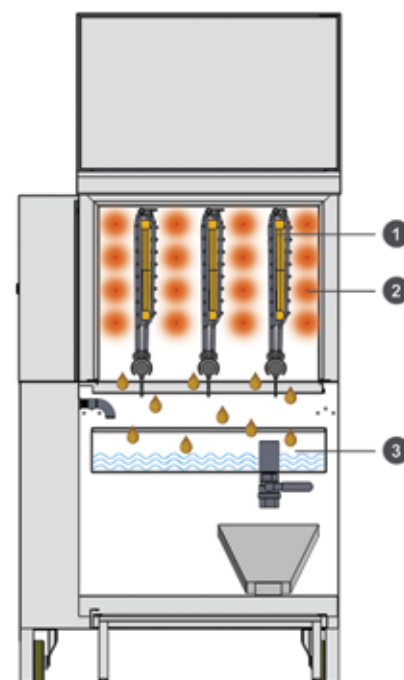
Les grillades sont une forme d'alimentation très pratique et saine. L'énergie électrique comme source d'alimentation permet l'irradiation de chaleur 100% naturelle qui ne change en rien la qualité et le goût des aliments grillés tout en gardant leur valeur nutritive.

Grâce à la source calorifique à la latérale, le **GRIL VERTICAL GRESILVA®** ne permet pas de flamme, évitant la production de benzopyrènes, 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 solution plus saine et plus sûre
pour cuire le poulet**

(cuisiné à 300°)



1 - Food for grilling
Aliments à griller

2 - Heat emission
Irradiation de chaleur

3 - Waste and fat falls freely
Chute libre de résidus et de graisses



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° C to 300° C;
- Solenoid valve timer on the water inlet;
- Reduced cost in kitchen exhaust hoods maintenance.

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

- Optimised water consumption;
- Efficient smoke extraction;
- Does not emit carbon monoxide.

HEALTHY

- 100% natural heat emission.

SUSTAINABLE

- Extremely robust internal structure;;
- Isolation of biosoluble fiber blanket.

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.

ROBUST

- Stainless steel structure AISI 304;



grid XS (8 mm)
grille XS (8 mm)



grid S (19 mm)
grille S (19 mm)



grid XL (31 mm) *
grille XL (31 mm) *



grid XXL (42 mm)
grille XXL (42 mm)



Barbecued chicken a successful business!

Poulet grillé une entreprise prospère!



Timers let you control the cooking time of each grid individually. It gives the operator a warning beep signal, but it does not switch off.

Minuteur individuel qui permet de contrôler indépendamment le temps de cuisson de chaque tiroirs. Avertit l'utilisateur à travers un signal sonore, sans couper l'alimentation du tiroir.

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° C à 300° C;
- Électrovanne temporisée pour l'arrivée d'eau;
- Réduction du coût de l'entretien de la hotte de cuisine.

RAPIDE

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

ÉCOLOGIQUE

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

SAIN

- Chaleur 100% naturelle.

DURABLE

- Structure interne très robuste;
- Isolation de couverture en fibres biosolubles.

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;



Grill with 5 skewers
Grille avec 5 broches



gutter
gouttière



module with filter
module avec filtre



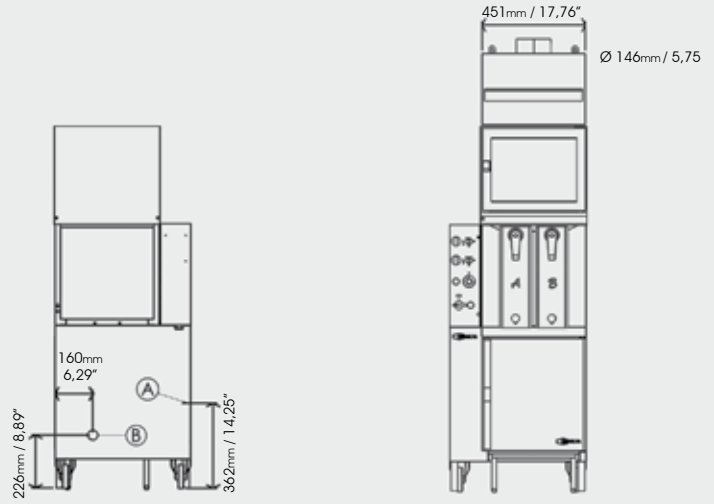
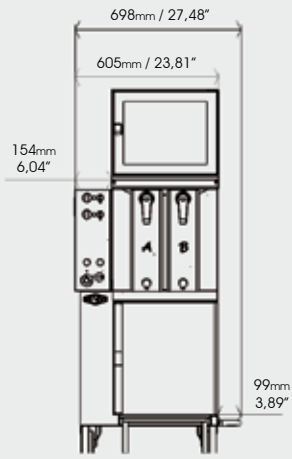
conduct
conduite



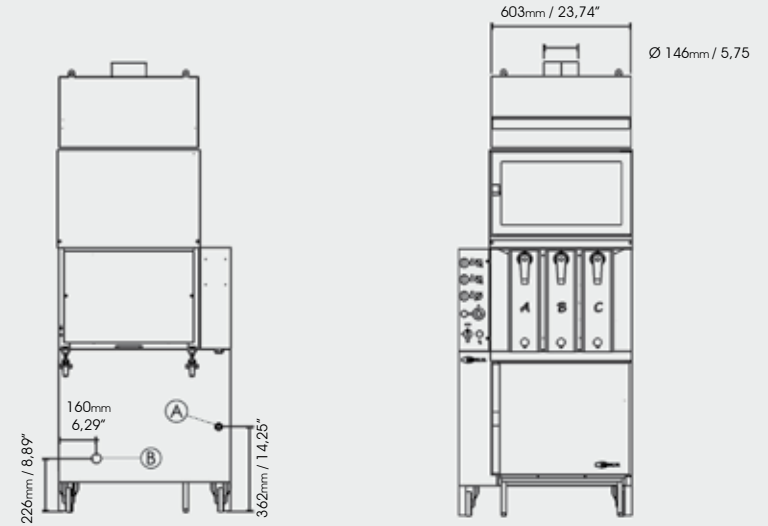
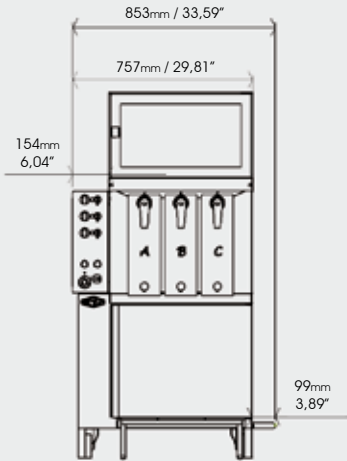
scraper*
grattoir*

* included with the grill
* inclus avec le grill

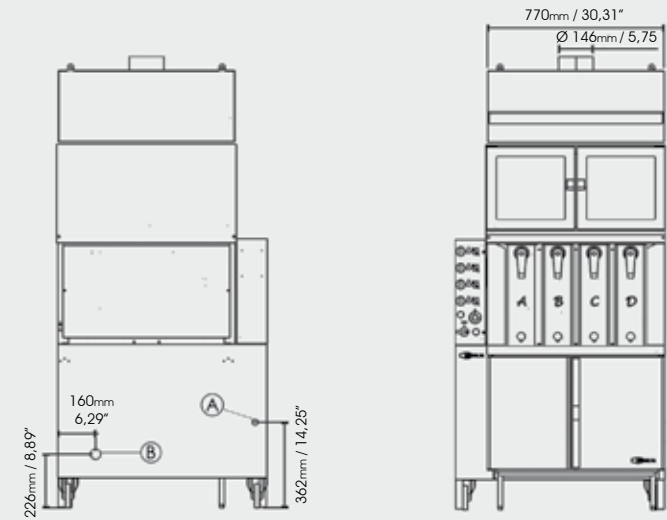
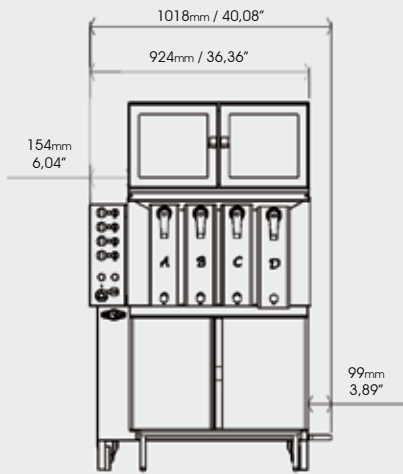
Mod GV2



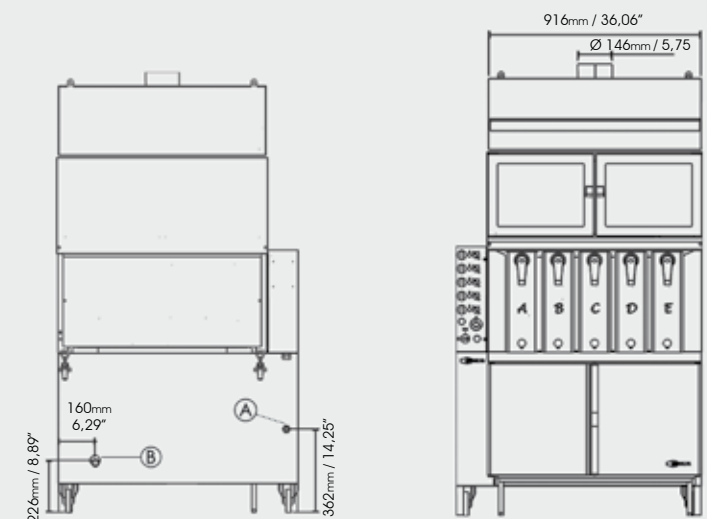
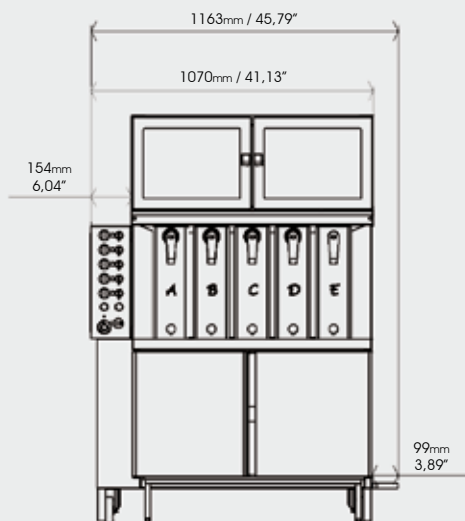
Mod GV3

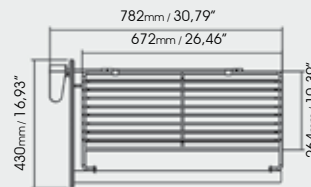
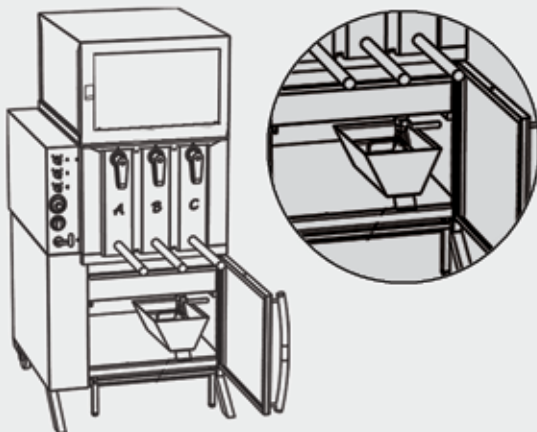
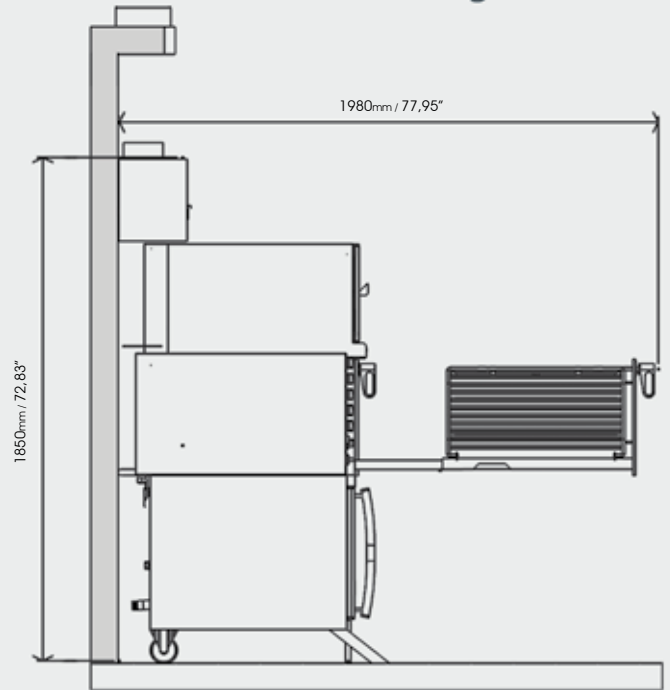
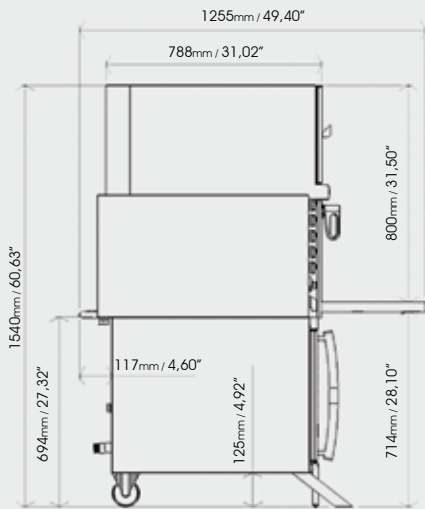


Mod GV4



Mod GV5





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

A - water inlet 3/4" | arrivée d'eau 3/4"

B - wastewater outlet 1" | sortie des eaux usées 1"

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.

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.



Mod TV 2



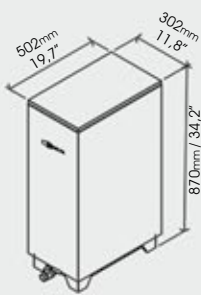
Mod TV 3



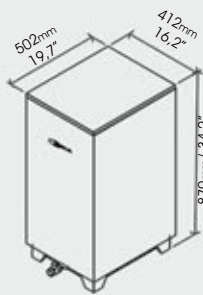
Mod TV 4



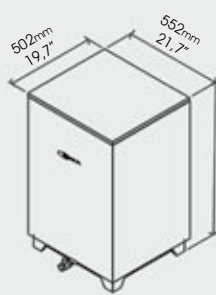
Mod TV 5



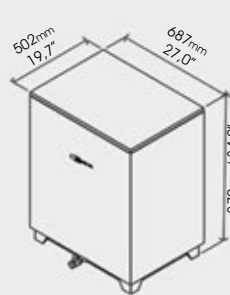
MOD TV2



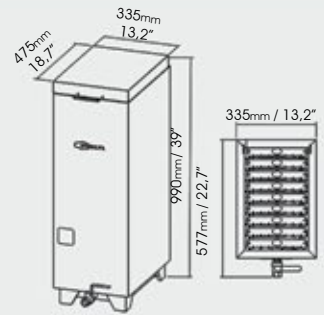
MOD TV3



MOD TV4



MOD TV5



MOD TV9

Model Modèle	N.° of grids N.° grilles	Capacity liters (without grids) Capacité litres (sans grilles)	Capacity liters (with grids) Capacité litres (avec grilles)	Weight Poids	Dimensions Dimensions
TV2	2	113	111	19 kg / 42 lbs	302mm (W) x 502 (D) x 870 (H) / 11,9" (W) x 19,7" (D) x 34,2" (H)
TV3	3	161	158	22 kg / 48 lbs	412mm (W) x 502 (D) x 870 (H) / 16,2" (W) x 19,7" (D) x 34,2" (H)
TV4	4	213	209	25 kg / 55 lbs	552mm (W) x 502 (D) x 870 (H) / 21,7" (W) x 19,7" (D) x 34,2" (H)
TV5	5	265	260	31 kg / 68 lbs	687mm (W) x 502 (D) x 870 (H) / 27,0" (W) x 19,7" (D) x 34,2" (H)
TV9	9	135	129	26 kg / 57 lbs	335mm (W) x 475 (D) x 990 (H) / 13,2" (W) x 18,7" (D) x 39" (H)

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.

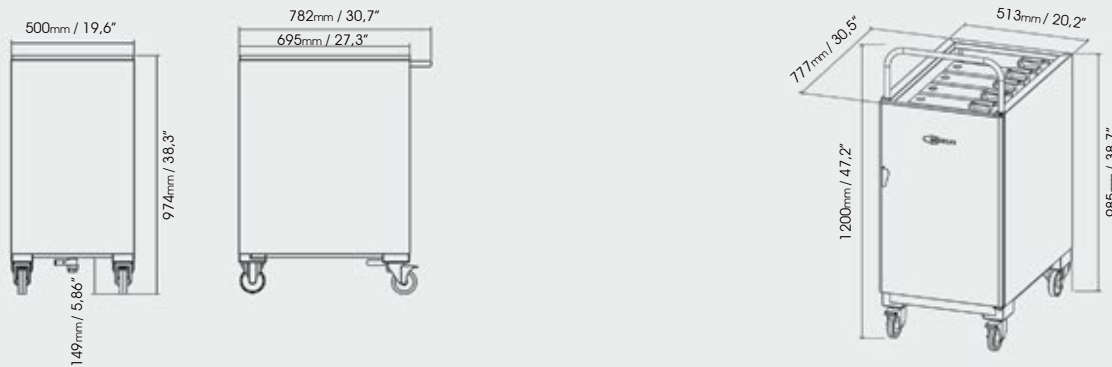
Porte grilles

Ce chariot a été conçu pour effectuer le déplacement des grilles verticales entre le gril 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.



Vertical grids transporter with door
Porte grilles avec porte



N.º of grids N.º grilles	Weight Poids	Dimensions Dimensions
5	31 kg / 68 lbs	687 (W) x 502 (D) x 870 (H) 27,0" (W) x 19,7"(D) x 34,2"(H)

Patented inventions
and Registered Trademark

Inventions Brevetées
et Marque Déposée



Fully patented, health and environmentally-friendly technology
Technologie brevetée, respectueuse de l'environnement et de la santé



joao@cazenave.pt V19/MAIO 2026 UL



LISBON / LISBONNE

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

 gresilvagrills  gresilva_grills | www.gresilva.com



OPORTO

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