

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 15/05/2026

*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Assador Gyros Vertical 3 Queimadores – 20 kg Carga

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5130550	<b>Modelo:</b>	5130550
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561000701

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561000701
<b>Modelo</b>	5130550

### Descricao Resumida

Assador vertical de gyros com 3 queimadores e capacidade de 20 kg, ideal para uso profissional em restauração. Construção robusta em INOX, com 8100W.

## Descricao Completa

### Assador Gyros – Vantagens para a Restauração

Este assador gyros (também conhecido como kebab grill) é uma solução de alta performance para estabelecimentos de restauração, cozinhas industriais e take-aways que procuram eficiência e qualidade na preparação de carne para gyros ou kebab. A construção em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais, assegurando o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar.

Equipado com três queimadores verticais, cada um com regulação e válvulas termomagnéticas independentes, este assador permite um controlo preciso da cozedura. Esta funcionalidade é crucial para adaptar o calor às diferentes fases de assado, resultando numa carne suculenta por dentro e crocante por fora, otimizando o sabor e a textura em cada serviço. O motor posicionado na parte superior previne o contacto da gordura com o mecanismo, o que prolonga a vida útil do equipamento e minimiza a necessidade de manutenção.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, tascas, roulotes de street food, hotéis com serviço de buffet, ou qualquer estabelecimento HORECA que deseje oferecer gyros, kebab ou carne assada com qualidade superior. A sua capacidade de carga de 20 kg e altura útil de 655 mm tornam-no adequado para operações de volume médio a alto, garantindo um fluxo contínuo de produção mesmo em horas de ponta. Perfeito para estabelecimentos que valorizam a eficiência, a higiene e a longevidade do equipamento.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Queimadores	3
Altura Útil	655 mm
Capacidade de Carga	20 kg

<b>Potência Total</b>	8100 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	500 x 500 x 900 mm
<b>Peso Líquido</b>	18 kg