

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Assador de Gyros Elétrico Profissional 530x640x670 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2058.710	Modelo:	GYROS ELETRICO DE1A
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	GYROS ELETRICO DE1A

Descricao Resumida

Assador de gyros elétrico profissional em aço inox AISI 304. Motor inferior protegido, painel de controlo frontal e resistências ajustáveis para cozedura otimizada. Dimensões 530x640x670 mm, 4,9 kW de potência.

Descricao Completa

Assador de Gyros Elétrico — Principais Vantagens

Este assador de gyros elétrico foi desenhado para a máxima eficiência e durabilidade em ambientes de restauração de alta exigência. Construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, este equipamento garante uma robustez excepcional e resistência à corrosão, vital para a higiene e longevidade na sua cozinha profissional.

Com o motor convenientemente posicionado na parte inferior e protegido do calor intenso, a sua vida útil é prolongada, minimizando a necessidade de manutenção. O painel de controlo frontal otimiza a usabilidade e poupa espaço valioso no lado direito do equipamento, características essenciais para cozinhas com espaço limitado.

As linhas suavemente arredondadas e o design pensado ao detalhe facilitam significativamente a limpeza diária, assegurando a conformidade com as normas de higiene mais rigorosas. A inovadora funcionalidade de ajuste de potência das resistências permite uma cozedura precisa e adaptada a cada necessidade, otimizando o gasto energético.

Aplicações

Ideal para restaurantes especializados em cozinha oriental, take-aways, cafetarias com oferta de refeições rápidas e qualquer estabelecimento Horeca que pretenda adicionar gyros, kebab ou churrasco grego ao seu menu. A sua capacidade e eficiência energética tornam-no perfeito para operações de médio e alto volume, garantindo um produto final consistentemente delicioso e suculento.

Este equipamento é uma solução robusta para cozinhas industriais e hoteleiras, onde a confiança e o desempenho contínuo são cruciais para o sucesso diário do serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Dimensões (LxPxA)	530x640x670 mm
Peso Líquido	20 Kg
Potência	4,9 kW
Tensão	400 V
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Motor	Posicionado na parte inferior, protegido do calor
Painel de Controlo	Frontal
Limpeza	Linhas arredondadas para fácil higienização
Resistências	Ajustáveis (mínima, média, máxima potência)
Recolha de Óleo	Gaveta removível na parte inferior
Superfície de Refletor	Tijolos cerâmicos