

# 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: 19/05/2026

*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

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	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
----------------	-------

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