

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Assador Gyros Elétrico Profissional 9.9kW - 53x64x99cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2058.714	<b>Modelo:</b>	UD2058.714
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	530 x 640 x 990 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2058.714

## FAQ

Q: Quais são as dimensões deste assador de gyros elétrico e que espaço necessito para a sua instalação? A: O assador de gyros elétrico tem dimensões de 530x640x990 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço adequado para a sua inserção no balcão ou área de trabalho, permitindo também a ventilação e o acesso para a limpeza e manutenção. Considere um espaço superior para a saída de fumos e vapores, se aplicável, e uma distância segura de outras superfícies inflamáveis, conforme as normas de segurança locais., Q: Este equipamento requer alguma instalação elétrica específica? A: Sim, o assador de gyros elétrico requer uma ligação trifásica, pois opera com uma tensão de 400 V e uma potência de 9.9 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do aparelho, cumprindo todas as normas elétricas em vigor., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do assador de gyros? A: A limpeza do assador é simplificada pelo seu design em aço inoxidável AISI304 e linhas arredondadas. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização, utilizando produtos específicos para aço inoxidável e um pano macio. A gaveta de recolha de óleo removível na parte inferior facilita a remoção de resíduos. Para a manutenção, verifique regularmente o estado das resistências e a limpeza dos tijolos cerâmicos, garantindo sempre que o equipamento está desligado e frio antes de qualquer intervenção., Q: Este assador de gyros é acompanhado por alguma garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, todos os nossos equipamentos usufruem de uma garantia de fabricante. Para detalhes sobre o período de garantia e as condições de assistência técnica, por favor, consulte a documentação fornecida com o produto ou entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente. Dispomos de uma rede de assistência técnica especializada para garantir o suporte necessário.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

assador de gyros elétrico, máquina de kebab, equipamento para shawarma

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

12303

**Alt Text Imagens**

Gyros Eletrico De3a

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Gyros Eletrico De3a

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

CONFEÇÃO > Assadores Kebab

**Categorias Secundárias**

CONFEÇÃO

<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HRCE4P750H,HRCE6P750H
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Ajuste a potência de aquecimento (mínimo, médio, máximo) de acordo com o diâmetro do cone de carne e o volume de produção para otimizar o consumo energético e garantir um assado perfeito sem secar a carne., Utilize a gaveta de recolha de óleo removível para uma gestão eficiente dos resíduos de gordura, esvaziando-a regularmente para evitar acumulações e facilitar a limpeza diária, prolongando a vida útil do equipamento., Aproveite a superfície refletora com tijolos cerâmicos para manter a suculência da carne. Posicione o cone de forma a maximizar a exposição uniforme ao calor, garantindo uma crosta dourada e um interior tenro., Implemente um plano de limpeza regular, focado na estrutura em aço inoxidável AISI304 e nas zonas de contacto com os alimentos, para assegurar a conformidade com as normas HACCP e manter a eficiência térmica do equipamento.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha/Responsável de F&B em Hotéis e Restaurantes com oferta de kebab/gyros, Gerente de Snack-Bar ou Take-Away de Cozinha Rápida, Empresário de Catering e Organização de Eventos
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>“Completamente construído em aço inoxidável AISI304.  Com o motor colocado na parte inferior, protegido do calor.  Painel de controle colocado na frente mais fácil de usar e economizando mais espaço de reposição no lado direito do gyro.  As linhas arredondadas são feitas para facilitar a limpeza.  Você pode ajustar por segundo as resistências a uma potência de aquecimento mínima, média ou máxima.  Com gaveta de recolha de óleo removível na parte inferior.  Superfície de refletor com tijolos cerâmicos.”</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 530x640x990 mm  Peso líquido: 40 Kg  Potência: 9,9 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRMF9004E,HRBME9004E

## Uso Profissional - Casos de Uso

Restaurantes e Take-Aways de Cozinha Mediterrânea/Oriental: Em estabelecimentos especializados, este assador permite a produção contínua de carne para gyros e kebab, com a capacidade de ajustar rapidamente a potência de aquecimento para gerir diferentes volumes de serviço. A gaveta de recolha de óleo removível é crucial para manter a higiene em operações de alto débito, minimizando interrupções para limpeza., Snack-Bares e Food Trucks com Oferta de Street Food: Para operações com espaço limitado e necessidade de mobilidade, o design compacto (530x640x990 mm) e o painel de controlo frontal otimizam o espaço de trabalho. A construção robusta e a proteção do motor na parte inferior garantem fiabilidade operacional em ambientes dinâmicos e sujeitos a variações térmicas e de humidade., Catering e Eventos de Grande Escala: Em eventos onde a consistência e a rapidez são essenciais, este equipamento permite preparar grandes volumes de carne assada uniformemente, graças aos tijolos cerâmicos que asseguram uma distribuição homogénea do calor. A facilidade de limpeza, com linhas arredondadas e gaveta removível, agiliza a preparação para o próximo serviço, mantendo os padrões sanitários exigidos.

## Uso Profissional - Introdução

O Assador de Gyros Elétrico de 9.9kW é uma solução robusta e eficiente, projetada para otimizar a produção de gyros, kebab e shawarma em ambientes de restauração profissional. A sua construção em aço inoxidável AISI304 garante durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, enquanto a potência ajustável e a distribuição uniforme de calor asseguram um produto final de qualidade superior, mesmo sob picos de procura.

## Descricao Resumida

Assador de gyros elétrico profissional em aço inox AISI304, com motor protegido e 9.9 kW de potência ajustável. Dimensões 53x64x99 cm.

## Descricao Completa

### Assador de Gyros Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento para doner kebab foi concebido para oferecer excelência em ambientes de restauração, garantindo um desempenho superior e fiabilidade. A construção integral em aço inoxidável AISI304 confere-lhe não só uma resistência excepcional à corrosão, mas também uma facilidade de higiene, essencial para cumprir as normas sanitárias impostas no setor. É uma máquina de kebab robusta, capaz de suportar as exigências diárias do seu negócio.

A inovação estende-se ao posicionamento do motor, que, localizado na parte inferior, está protegido do calor intenso, aumentando significativamente a sua vida útil. O painel de controlo frontal otimiza a interação e a gestão do espaço de trabalho. Além disso, o design com linhas arredondadas não é apenas estético, mas fundamental para simplificar a limpeza, tornando a manutenção ágil e eficaz. Este assador de shawarma oferece versatilidade sem igual para todos os tipos de carne.

A adaptabilidade é uma característica primordial, permitindo ajustar a potência de aquecimento das resistências entre níveis mínimo, médio ou máximo instantaneamente. A superfície refletora, com os seus tijolos cerâmicos, assegura uma distribuição de calor otimizada e uniforme, crucial para um assado consistente e de alta qualidade. Complementarmente, a gaveta de recolha de óleo, de fácil remoção e inserção, torna a eliminação de resíduos um processo prático e higiénico.

## Aplicações Profissionais

---

Este aparelho é a escolha ideal para cozinhas profissionais como restaurantes, take-aways, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria e restauração que deseje servir gyros, espetadas de kebab ou shawarma de excelência. A sua capacidade de modulação da potência de aquecimento torna-o perfeitamente adequado para estabelecimentos com volumes de produção variados, assegurando sempre um produto final suculento e perfeitamente assado. É uma solução duradoura para operações intensas e diárias.

## Características Técnicas

---

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	530x640x990 mm
Peso Líquido	40 Kg
Potência	9.9 kW
Tensão	400 V
Construção	Aço Inoxidável AISI304
Motor	Inferior, protegido do calor
Controlo de Aquecimento	Ajustável (mínimo, médio, máximo)
Funcionalidades Adicionais	Gaveta de recolha de óleo removível, superfície refletora com tijolos cerâmicos

## Perguntas Frequentes

---

**Qual a vantagem do motor estar na parte inferior?** O motor, posicionado na parte inferior do assador de gyros, beneficia de proteção contra o calor excessivo gerado pelas resistências, o que contribui decisivamente para a sua maior durabilidade e para uma menor necessidade de manutenção do equipamento ao longo do tempo.

**Como a limpeza é facilitada neste assador de gyros?** O assador é construído em aço inoxidável AISI304 e conta com linhas arredondadas que minimizam a acumulação de sujidade e gordura. Adicionalmente, a gaveta de recolha de óleo é removível, simplificando significativamente o processo de limpeza e garantindo uma higiene impecável.

**Posso ajustar a intensidade do aquecimento?** Sim, o painel de controlo frontal do equipamento permite a regulação da potência das resistências para um nível mínimo, médio ou máximo em apenas alguns segundos, oferecendo assim total flexibilidade para a confeção de diversos tipos de carne e para atingir o ponto de assado desejado.

**Este equipamento requer alguma instalação elétrica específica?** Sim, o assador elétrico necessita de uma ligação trifásica, operando a 400 V e com uma potência de 9.9 kW. É fundamental que a instalação seja executada por um eletricista qualificado, assegurando a segurança e o correto funcionamento do aparelho, em conformidade com todas as normas elétricas vigentes.

**Qual o tipo de carne ideal para cozinhar neste assador?** Este assador é versátil e ideal para uma variedade de carnes, como frango, porco ou carneiro, preparadas em espetos para gyros, kebab ou shawarma. Os tijolos cerâmicos garantem uma cozedura uniforme, resultando em carnes suculentas e tenras com uma crosta perfeita.