

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: 09/06/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	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

Upsells (SKU Título)	HRCE4P750H,HRCE6P750H
Uso Profissional - Dicas	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.
Uso Profissional - Perfis	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
Descrição Curta Original	<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>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 530x640x990 mm Peso líquido: 40 Kg Potência: 9,9 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	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.