

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Assador de Kebab a Gás DG6A Profissional em Inox 530x640x830 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2058.722	<b>Modelo:</b>	UD2058.722
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	30 kg	<b>Dimensões:</b>	530 x 640 x 830 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2058.722

## FAQ

Q: Quais são as dimensões do Assador de Kebab a Gás DG6A e o espaço necessário para instalação? A: O Assador de Kebab a Gás DG6A apresenta dimensões de 530x640x830 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação adequadas, recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação, e 20 cm na parte superior para dissipação de calor, garantindo assim a segurança e o bom funcionamento do equipamento., Q: Que requisitos de instalação são necessários para o Assador de Kebab a Gás DG6A? A: Este assador de kebab requer uma ligação a gás natural (G20) com consumo de 1 cm³/h, ou a gás propano/butano (G30-G31) com consumo de 0,4. Adicionalmente, necessita de uma ligação elétrica de 230 V para o funcionamento do motor. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança vigentes para instalações de gás e eletricidade em ambientes profissionais., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do Assador de Kebab a Gás DG6A? A: A limpeza do Assador de Kebab a Gás DG6A é facilitada pelo seu design em aço inoxidável AISI304 com linhas arredondadas. Os componentes como a rede de proteção dos queimadores e o recipiente de recolha de óleo são removíveis, permitindo uma higienização profunda. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização com produtos de limpeza não abrasivos para aço inoxidável, garantindo a sua longevidade e higiene., Q: Existe alguma garantia para o Assador de Kebab a Gás DG6A? A: Sim, o Assador de Kebab a Gás DG6A usufrui de garantia do fabricante contra defeitos de fabrico, estando os termos e condições detalhados no manual do produto e na nossa política de garantia. Oferecemos também assistência técnica especializada e acesso a peças de substituição para assegurar o suporte contínuo ao seu investimento.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

assador de kebab a gás DG6A, assador de kebab profissional, máquina de kebab a gás

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

12305

**Alt Text Imagens**

Gyros Gas Dg6a

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Gyros Gas Dg6a

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

CONFEÇÃO > Assadores Kebab

**Categorias Secundárias**

CONFEÇÃO

**Upsells (SKU | Título)**

HRC6F750HM,HRC6F750H

<p><b>Uso Profissional - Dicas</b></p>	<p>Para otimizar o processo de assado, certifique-se de que a carne está uniformemente compactada no espeto, garantindo uma cozedura homogênea e um corte mais eficiente., Aproveite a rede de proteção dos queimadores e o recipiente de recolha de óleo removíveis para uma limpeza diária rápida e eficaz, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo os padrões de higiene., Monitorize regularmente a pressão do gás e a condição dos queimadores para assegurar a máxima eficiência energética e um desempenho de assado consistente, evitando desperdícios e garantindo a qualidade final do produto., Posicione o assador numa área com boa ventilação e acessibilidade para a equipa, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a segurança operacional, especialmente em cozinhas com espaço limitado.</p>
<p><b>Uso Profissional - Perfis</b></p>	<p>Chef de Cozinha/Subchef, Responsável de F&amp;B (Food &amp; Beverage), Gerente de Restaurante/Take-away</p>
<p><b>Descrição Curta Original</b></p>	<p>&lt;p&gt;“Completamente construído em aço inoxidável AISI304.&lt;br /&gt; Com o motor colocado na parte inferior, protegido do calor.&lt;br /&gt; Painel de controle colocado na frente mais fácil de usar e economizando mais espaço de reposição no lado direito do gyro.&lt;br /&gt; As linhas arredondadas são feitas para facilitar a limpeza.&lt;br /&gt; Rede de proteção de queimadores removíveis.&lt;br /&gt; Recipiente removível de óleo na parte inferior.”&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Descrição Original (1/2)</b></p>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 530x640x830 mm&lt;br /&gt; Peso líquido: 30 Kg&lt;br /&gt; Consumo Gás G20 1 cm3/h&lt;br /&gt; Consumo de Gás G30-G31 0,4&lt;br /&gt; Potência: 10,5 kw&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Cross-sells (SKU   Título)</b></p>	<p>HRBMG9008E,HRC4F750E,HRCB4F750E</p>
<p><b>Uso Profissional - Casos de Uso</b></p>	<p>Restaurantes e Take-aways de Comida Rápida: Em estabelecimentos com alta rotatividade, a potência de 10.5 kW e o aquecimento rápido garantem a capacidade de servir grandes volumes de kebab de forma consistente e sem comprometer a qualidade, mesmo durante períodos de pico. A facilidade de limpeza, com componentes removíveis e design de linhas arredondadas, minimiza o tempo de inatividade e otimiza a produtividade da equipa., Hotéis e Unidades Hoteleiras com Serviço de Quartos/Buffer: Integrado em buffets ou estações de show cooking, este assador permite oferecer kebab fresco e apelativo, preparado na hora. O motor posicionado na parte inferior, protegido do calor, assegura uma operação fiável e duradoura, crucial para a manutenção de um serviço contínuo e de elevada qualidade exigido na hotelaria., Eventos de Catering e Festivais Gastronómicos: A mobilidade relativamente fácil, aliada à robustez do equipamento, torna-o ideal para operações de catering em eventos. A sua capacidade de produção rápida e uniforme é fundamental para satisfazer a procura em larga escala, mantendo a qualidade do produto e a eficiência operacional em ambientes dinâmicos e por vezes exigentes.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O Assador de Kebab a Gás DG6A é um equipamento robusto e eficiente, projetado para suportar as exigências de cozinhas profissionais com elevado volume de produção. A sua construção integral em aço inoxidável AISI304 assegura não só uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, mas também o cumprimento rigoroso das normas de higiene e segurança alimentar, um fator crítico em qualquer operação Horeca em Portugal.

## Descricao Resumida

Assador de kebab a gás profissional em aço inoxidável AISI304, com motor inferior protegido e painel frontal, para eficiência e higiene.

## Descricao Completa

### assador de kebab a gás — Assador de Kebab — Principais Vantagens

Este equipamento permite assar kebab, gyros, döner e shawarma de forma eficiente, para otimizar o seu negócio de restauração. Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI304 de alta qualidade, este aparelho robusto foi concebido para suportar as exigências de cozinhas profissionais, garantindo uma durabilidade excepcional e uma higiene exemplar. A localização estratégica do motor na parte inferior, protege-o do calor intenso, prolongando a sua vida útil e assegurando um funcionamento estável.

O seu painel de controlo posicionado na frente facilita a operação e liberta espaço lateral, tornando o manuseamento mais prático e ergonómico. O design de linhas arredondadas não só contribui para a estética moderna, mas também simplifica a limpeza diária, permitindo que as suas equipas mantenham os mais elevados padrões de higienização com facilidade. Além disso, a rede de proteção dos queimadores e o recipiente de recolha de óleo são removíveis, agilizando ainda mais os processos de manutenção.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para diversos estabelecimentos de restauração, como restaurantes, casas de take-away e cafés que servem refeições rápidas. É a escolha perfeita para qualquer negócio que pretenda preparar e servir kebab com elevada qualidade e eficiência, mesmo durante os períodos de maior afluência. A sua capacidade de potência garante um assado uniforme e rápido, o que é crucial para manter a satisfação dos clientes e otimizar os tempos de serviço.

Perfeito para instalações onde a otimização do espaço é essencial, devido ao seu design compacto e panel frontal. Este assador é adequado para operações que necessitam de facilidade de limpeza e manutenção rigorosa para cumprir as normas de segurança alimentar, tornando-o um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional ou hotelaria.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	530x640x830 mm
Peso Líquido	30 kg
Consumo Gás G20	1 cm <sup>3</sup> /h
Consumo Gás G30-G31	0.4 kg/h
Potência	10.5 kW
Tensão	230 V
Material	Aço Inoxidável AISI304
Localização do Motor	Inferior, protegido do calor
Painel de Controlo	Frontal
Características de Limpeza	Linhas arredondadas, rede de proteção de queimadores removível, recipiente de óleo removível

### Perguntas Frequentes

**Q: Quais as dimensões do Assador de Kebab a Gás DG6A e o espaço necessário para a sua instalação?**

A: O Assador de Kebab a Gás DG6A possui dimensões de 530x640x830 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação seguras e eficientes, recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação adequada, e 20 cm na parte superior para dissipação de calor, garantindo o bom funcionamento e a segurança do equipamento.

**Q: Que requisitos de instalação são necessários para o Assador de Kebab a Gás DG6A?**

A: Este assador de kebab requer uma ligação a gás natural (G20) com um consumo de 1 cm<sup>3</sup>/h, ou a gás propano/butano (G30-G31) com um consumo de 0,4 kg/h. Adicionalmente, necessita de uma ligação elétrica de 230 V para o funcionamento do motor. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo rigorosamente as normas de segurança vigentes para instalações de gás e eletricidade em ambientes profissionais.

**Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do Assador de Kebab a Gás DG6A?**

A: A limpeza deste assador é facilitada pelo seu design em aço inoxidável AISI304, que inclui superfícies com linhas arredondadas. Componentes como a rede de proteção dos queimadores e o recipiente de recolha de óleo são totalmente removíveis, permitindo uma higienização profunda e eficaz. Para assegurar a longevidade e manter a higiene, recomenda-se a limpeza diária após cada utilização, utilizando produtos de limpeza não abrasivos específicos para aço inoxidável.

**Q: Existe alguma garantia para o Assador de Kebab a Gás DG6A?**

A: Sim, o Assador de Kebab a Gás DG6A beneficia da garantia do fabricante contra defeitos de fabrico, cujos termos e condições completos se encontram detalhados no manual do produto e na nossa política de garantia. Oferecemos também um serviço de assistência técnica especializada e acesso facilitado a peças de substituição, assegurando um suporte contínuo ao seu investimento.

**Q: Quais são os benefícios do posicionamento do motor na parte inferior deste assador de kebab?**

A: O motor, estrategicamente localizado na parte inferior do equipamento, fica protegido do calor intenso gerado durante o processo de assado. Esta posição otimizada não só prolonga significativamente a vida útil do motor, como também garante um funcionamento mais estável e seguro, minimizando a necessidade de manutenção e maximizando a eficiência operacional do assador.