

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Gyros a Gás 10,5 kW - 737x619x978 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.090	Modelo:	GYROS GÁS UDIGY150
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	GYROS GÁS UDIGY150

Descricao Resumida

Máquina profissional de gyros a gás com 10,5 kW, estrutura em aço inox AISI304, espeto regulável e rotação bidirecional. Dimensões compactas de 737x619x978 mm.

Descricao Completa

Máquina de Gyros a Gás – Principais Vantagens

Concebida para a restauração profissional, esta máquina de gyros a gás oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o seu negócio. A estrutura em aço inoxidável AISI304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha intensivos. O motor posicionado na parte superior do equipamento otimiza a cozedura, assegurando que a carne é cozinhada de forma uniforme e com menos esforço.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo a rotação do espeto em ambos os sentidos e ajuste da altura, o que proporciona um controlo preciso sobre o processo de cozedura. A presença de uma válvula de segurança magnética eleva os padrões de segurança, protegendo o seu investimento e a sua equipa. Ideal para estabelecimentos com grande volume de produção, esta máquina destaca-se pela sua fiabilidade e desempenho.

Aplicações

Esta máquina de gyros a gás é perfeita para restaurantes especializados em cozinha mediterrânea e oriental, estabelecimentos de take-away, food trucks e cozinhas industriais que procuram oferecer gyros de alta qualidade. A sua capacidade de 10,5 kW é adequada para operações de médio e grande porte, garantindo um serviço rápido e eficiente mesmo nos períodos de maior afluência. Adequa-se tanto a conceitos de restauração mais tradicionais como a espaços modernos com foco em street food gourmet.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	737x619x978 mm
Peso Líquido	30 kg
Peso Bruto	36 kg
Potência	10,5 kW

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Material	Aço Inoxidável AISI304
Motor	Motor na parte superior
Segurança	Válvula de segurança magnética