

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 Gyros a Gás Profissional 10,5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.090	Modelo:	UD5200.090
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	737 x 619 x 978 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5200.090
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Assador de gyros a gás profissional de 10,5 kW, em aço inox AISI304, com espeto regulável e rotação bidirecional, ideal para kebab e shawarma.

Descricao Completa

máquina de gyros a gás — Assador de Gyros — Principais Vantagens

Concebido para a restauração profissional, este assador 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 preparada de forma uniforme e com menos esforço, ideal para kebab, döner e shawarma.

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 confecção. A presença de uma válvula de segurança magnética eleva os padrões de segurança, protegendo o seu investimento e a sua equipa. Este equipamento destaca-se pela sua fiabilidade e desempenho, tornando-o perfeito para estabelecimentos com grande volume de produção.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de gyros a gás é ideal 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 potência 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 churrasco vertical gourmet.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	737x619x978 mm
Peso Líquido	30 kg
Peso Bruto	36 kg
Potência	10,5 kW
Tensão	230 V

Material	Aço Inoxidável AISI304
Motor	Motor na parte superior
Segurança	Válvula de segurança magnética

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta máquina de gyros e que espaço é necessário para a sua instalação? A: Esta máquina de gyros a gás profissional tem dimensões de 737x619x978 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada e segura, recomenda-se prever um espaço adicional em torno do equipamento para ventilação e acessibilidade para manutenção, idealmente com pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira.

Q: Quais são os requisitos de instalação para o funcionamento deste equipamento? A: Este equipamento funciona a gás, com uma potência de 10,5 kW, e requer uma ligação elétrica de 230 V para o motor. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico certificado, garantindo que as ligações de gás e eletricidade cumprem todas as normativas de segurança e regulamentos locais.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza diária da máquina de assar gyros? A: A limpeza diária deve ser efetuada com o equipamento frio e desligado da corrente elétrica. A estrutura em aço inoxidável AISI304 pode ser limpa com um pano húmido e detergente neutro. As peças removíveis, como o espeto e a bandeja de recolha de gorduras, devem ser lavadas separadamente. Verificações regulares dos queimadores e da válvula de segurança magnética são também importantes para garantir o bom funcionamento e a segurança.

Q: Este assador de gyros a gás inclui algum acessório ou opção de espeto? A: A máquina é fornecida com um espeto regulável para acomodar diferentes tamanhos de carne. Não estão incluídos outros acessórios específicos, mas o design permite uma fácil adaptação a acessórios universais de outras linhas profissionais compatíveis com equipamentos de churrasco vertical.

Q: Posso ajustar a rotação e a altura do espeto para diferentes tipos de carne? A: Absolutamente. O espeto possui rotação nos dois sentidos e é regulável em altura, permitindo adaptar o cozinhado a diferentes tipos e quantidades de carne, garantindo uma cozedura otimizada para o seu döner ou shawarma.