

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Assador de Gyros a Gás 14 kW em Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.092	Modelo:	GYROS GÁS UDIGY151
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	GYROS GÁS UDIGY151

Descricao Resumida

Assador de gyros a gás com 14 kW, estrutura em aço inox AISI304 e motor superior. Rotação bidirecional do espeto, ideal para uso intensivo em restauração.

Descricao Completa

Assador de Gyros a Gás — Principais Vantagens para Profissionais

Descubra a eficiência e a robustez do nosso assador de gyros a gás, projetado para otimizar as operações em cozinhas profissionais. Com uma potência de 14 kW, este equipamento assegura uma confeitura rápida e uniforme, essencial para atender à procura em estabelecimentos de restauração com alto volume.

A construção em aço inoxidável AISI304 de alta qualidade garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar. A sua funcionalidade de rotação do espeto nos dois sentidos, aliada a um espeto regulável, oferece controlo total sobre o processo de assar, resultando em gyros perfeitamente dourados e suculentos.

Equipado com um motor superior e uma válvula de segurança magnética, este assador combina performance superior com segurança operacional. Ideal para restaurantes, take-aways e churrascarias que procuram fiabilidade e produtividade na confeitura de gyros e kebabs.

Aplicações

Este assador de gyros é a solução ideal para uma vasta gama de negócios na área da restauração e hotelaria. É perfeitamente adequado para restaurantes especializados em cozinha mediterrânica, estabelecimentos de fast-food, take-aways e até mesmo para cozinhas de hotel que desejam introduzir gyros e kebabs no seu menu. A sua capacidade de resposta a elevado fluxo de pedidos torna-o indispensável em horários de pico, garantindo sempre a máxima qualidade do produto final.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	748x619x1047 mm
Peso Líquido	45 kg
Peso Bruto	46 kg

Potência	14 kW
Tensão	230 V
Material	Aço inoxidável AISI304
Motor	Motor na parte superior
Características Adicionais	Rotação do espeto nos dois sentidos, espeto regulável, válvula de segurança magnética