

# 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 14 kW Aço Inox 748x619x1047 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5200.092	<b>Modelo:</b>	UD5200.092
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	45 kg	<b>Dimensões:</b>	748 x 619 x 1047 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5200.092

## FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste assador de gyros a gás e qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação?

A: Este assador de gyros a gás tem as seguintes dimensões: 748x619x1047 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação segura e para permitir a circulação de ar adequada, recomenda-se um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento., Q: Quais os requisitos de instalação para este assador de gyros a gás, em termos de gás e eletricidade? A: Este assador de gyros a gás requer uma ligação à rede de gás natural ou propano/butano, com uma potência de 14 kW. Em termos elétricos, necessita de uma tensão de 230 V para o motor superior. A instalação deve ser realizada por um profissional certificado, em conformidade com as normas de segurança em vigor., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção diária deste equipamento para garantir a sua durabilidade e higiene? A: Para a limpeza diária, após arrefecimento, recomenda-se a remoção do espeto e outras peças amovíveis para lavagem com água morna e detergente neutro. A estrutura em aço inoxidável AISI304 pode ser limpa com um pano húmido e um produto específico para inox. Não utilize produtos abrasivos ou jatos de água de alta pressão. A manutenção periódica de rotina é essencial para verificar as ligações de gás e o estado geral do equipamento., Q: Este assador de gyros inclui algum acessório ou é compatível com equipamentos adicionais? A: Este assador de gyros a gás inclui um espeto regulável para diferentes tamanhos de carne. Não estão incluídos acessórios adicionais. Contudo, é compatível com bases de apoio e sistemas de extração de fumos standard da indústria, que podem ser adquiridos separadamente para complementar a sua estação de trabalho.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Assador de Gyros a Gás, Máquina de Kebab Profissional, Equipamento para Gyros

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

15151

**Alt Text Imagens**

Gyros Gás Udigy151

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Gyros Gás Udigy151

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

CONFEÇÃO > Assadores Kebab

**Categorias Secundárias**

CONFEÇÃO

**Upsells (SKU | Título)**

HRC4F750E,HRC4F750H,HRCB6F750S

<p><b>Uso Profissional - Dicas</b></p>	<p>Ajuste a distância do espeto em relação aos queimadores conforme o volume da carne diminui para manter a velocidade de caramelização e reduzir o consumo de gás., Realize a limpeza das placas radiantes e dos injetores semanalmente para evitar a obstrução por gordura carbonizada, o que garante a manutenção da potência nominal de 14 kW., Utilize a rotação inversa no final do serviço para facilitar o corte de precisão em ângulos específicos, otimizando o aproveitamento total da peça de carne., Certifique-se de que a extração de fumos está dimensionada para a potência térmica do equipamento, prevenindo a acumulação de calor excessivo no motor superior.</p>
<p><b>Uso Profissional - Perfis</b></p>	<p>Chef de Cozinha em conceitos de restauração étnica e mediterrânea, Gestor de Operações de redes de franchising de Fast Food, Responsável de Compras para equipamentos de hotelaria e catering profissional</p>
<p><b>Descrição Curta Original</b></p>	<p>&lt;p&gt;Máquina de gyros a gás, com motor na parte superior do equipamento, estrutura em aço inox AISI304, de fácil manuseamento, rotação do espeto nos dois sentidos, espeto regulável, válvula de segurança magnética.&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Descrição Original (1/2)</b></p>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 748x619x1047 mm&lt;br /&gt; Peso líquido: 45 kg&lt;br /&gt; Peso bruto: 46 kg&lt;br /&gt; Potência: 14 kw&lt;/p&gt;&lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Cross-sells (SKU   Título)</b></p>	<p>HRBMG9004E,HRCB4F750E,HRC4F750E</p>
<p><b>Uso Profissional - Casos de Uso</b></p>	<p>Unidades de Take-away e Fast Casual de Elevado Tráfego: Utilizado para manter um ciclo contínuo de assadura vertical, onde a potência de 14 kW permite uma recuperação térmica rápida após cada corte. A rotação bidirecional assegura que grandes blocos de carne sejam cozinhados de forma homogênea, evitando desperdícios por zonas cruas ou excessivamente queimadas., Cozinhas de Hotelaria com Buffets Temáticos: Implementado em estações de show cooking para a preparação ao vivo de especialidades mediterrânicas, aproveitando o design em inox para uma apresentação higiênica perante o cliente. O motor superior isolado protege os componentes mecânicos dos vapores e gorduras, garantindo fiabilidade durante serviços prolongados sem interrupções técnicas., Estabelecimentos de Street Food e Quiosques Urbanos: Integrado em espaços exíguos onde a eficiência do gás é prioritária para o controlo de custos operacionais. A válvula de segurança magnética é fundamental nestes contextos para assegurar a conformidade com as normas de segurança contra incêndios em espaços confinados.</p>
<p><b>Uso Profissional - Introdução</b></p>	<p>Este assador de gyros a gás de 14 kW em aço inoxidável AISI304 é uma solução de alta performance concebida para maximizar a produtividade em unidades de restauração de alto débito. A sua engenharia foca-se na consistência térmica e na durabilidade operacional, permitindo um selagem perfeita da carne enquanto mantém a suculência interna, fator crítico para garantir o padrão de qualidade e a rentabilidade por porção em contextos B2B.</p>

## Descricao Resumida

Assador vertical a gás de 14 kW, em aço inox AISI304, com motor superior e rotação bidirecional do espeto. Ideal para gyros, kebab e shawarma profissionais.

## Descricao Completa

### Assador de Kebab — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a robustez do nosso equipamento para döner, especificamente projetado para otimizar as operações em estabelecimentos de restauração. Com uma potência de 14 kW, este aparelho assegura uma confeitura rápida e uniforme, fundamental para satisfazer a procura em cozinhas profissionais com alto volume.

A sua 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 funcionalidade de rotação bidirecional do espeto, aliada a um espeto ajustável, oferece controlo total sobre o processo de assar, resultando em gyros perfeitamente dourados e suculentos. O motor posicionado na parte superior evita contaminação e prolonga a vida útil do aparelho, enquanto uma válvula de segurança magnética garante a proteção operacional.

### Aplicações Profissionais

Este assador de gyros é uma 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 restauração rápida, take-aways e churrasqueiras que procuram fiabilidade e produtividade na confeitura de gyros e shawarma. 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 para os seus clientes. A sua versatilidade permite preparar diferentes tipos de carne assada verticalmente.

### Características Técnicas

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

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

## Perguntas Frequentes

**Q: Quais as dimensões exatas deste assador de gyros a gás e qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação?**

A: Este assador de gyros a gás tem as seguintes dimensões: 748x619x1047 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação segura e para permitir a circulação de ar adequada, recomenda-se um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento.

**Q: Quais os requisitos de instalação para este assador de gyros a gás, em termos de gás e eletricidade?**

A: Este assador de gyros a gás requer uma ligação à rede de gás natural ou propano/butano, com uma potência de 14 kW. Em termos elétricos, necessita de uma tensão de 230 V para o motor superior. A instalação deve ser realizada por um profissional certificado, em conformidade com as normas de segurança em vigor.

**Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção diária deste equipamento para garantir a sua durabilidade e higiene?**

A: Para a limpeza diária, após arrefecimento, recomenda-se a remoção do espeto e outras peças amovíveis para lavagem com água morna e detergente neutro. A estrutura em aço inoxidável AISI304 pode ser limpa com um pano húmido e um produto específico para inox. Não utilize produtos abrasivos ou jatos de água de alta pressão.

**Q: Este assador de gyros inclui algum acessório ou é compatível com equipamentos adicionais?**

A: Este assador de gyros a gás inclui um espeto regulável para diferentes tamanhos de carne. Não estão incluídos acessórios adicionais, contudo, é compatível com bases de apoio e sistemas de extração de fumos standard da indústria, que podem ser adquiridos separadamente para complementar a sua estação de trabalho.

**Q: Qual a vantagem do motor estar na parte superior deste assador de gyros?**

A: O posicionamento do motor na parte superior evita a contaminação por gordura e sucos da carne, prolongando significativamente a vida útil do equipamento e facilitando a sua manutenção. Este design inteligente minimiza avarias e garante uma operação mais higiénica.