

# 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 Gyros Elétrico Profissional 4,2 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5200.096	<b>Modelo:</b>	UD5200.096
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	30 kg	<b>Dimensões:</b>	710 x 667 x 978 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5200.096

**FAQ**

Q: Quais são as dimensões deste assador de gyros elétrico e que espaço devo prever para a sua instalação? A: O assador de gyros elétrico possui dimensões de 710x667x978 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, recomendamos prever um espaço mínimo adicional de 10 cm em todas as faces para garantir a circulação de ar e facilitar a limpeza e manutenção do equipamento. Certifique-se de que o local dispõe de uma superfície estável e nivelada., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento deste equipamento? A: Este assador de gyros elétrico requer uma potência de 4,2 kW e uma tensão de 400 V. É fundamental que a instalação elétrica do local esteja preparada para suportar estas especificações, com um disjuntor adequado e uma tomada trifásica. Aconselhamos a consulta a um electricista qualificado para assegurar a conformidade e segurança da ligação., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do assador de gyros para garantir a sua durabilidade? A: A manutenção e limpeza do assador de gyros são simples, dado que a sua estrutura é em aço inoxidável AISI 304. Após cada utilização, desligue o equipamento e espere que arrefeça. Utilize um pano húmido com detergente neutro para limpar as superfícies e os componentes removíveis. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar o aço. Para a limpeza profunda, siga as instruções do manual do utilizador., Q: Que acessórios estão incluídos com o assador de gyros e existem acessórios compatíveis que posso adquirir separadamente? A: Com o assador de gyros elétrico, está incluído o espeto padrão e uma válvula de segurança magnética, essenciais para o seu funcionamento. Atualmente, outros acessórios compatíveis, como espetos adicionais de diferentes tamanhos ou tabuleiros de recolha específicos, podem ser adquiridos separadamente. Recomendamos consultar o nosso catálogo ou contactar a nossa equipa de vendas para mais informações sobre a disponibilidade de acessórios opcionais.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

assador de gyros elétrico, máquina de gyros, grelhador kebab

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

15153

**Alt Text Imagens**

Gyros Eletrico Udigy170

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Gyros Eletrico Udigy170

**Estado  
WooCommerce**

publish

**Estado  
Optimização**

published

**Categoria  
Proposta (IA)**

CONFEÇÃO &gt; Assadores Kebab

**Categorias  
Secundárias**

CONFEÇÃO

**Upsells (SKU |  
Título)**

HRFD10L10LTRIF9600E,HRFD10L10LTRIF9600S

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Ajuste a distância do espeto em relação às resistências conforme o volume da peça de carne para otimizar o consumo elétrico e a velocidade de selagem., Realize a limpeza das superfícies em aço AISI 304 com o equipamento ainda morno para facilitar a remoção de gorduras carbonizadas sem danificar o acabamento., Utilize a rotação reversível para garantir que as zonas de sombra da carne recebam calor uniforme, especialmente em espetos com geometria irregular., Verifique regularmente a válvula magnética de segurança para garantir a integridade do sistema elétrico em ambientes de cozinha com elevada humidade.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha e Gestor de Produção Horeca, Proprietário de Franchising de Restauração Rápida, Responsável de Compras para Grupos Hoteleiros
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Máquina de gyros elétrico, com motor na parte inferior do equipamento, dois níveis de cozedura, estrutura em aço inox AISI304, de fácil manuseamento, rotação do espeto nos dois sentidos, espeto regulável, válvula de segurança magnética.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 710x667x978 mm  Peso liquido: 30 kg  Peso bruto: 36 kg  Potência: 4,2 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRFD10L10L600S,HRFD10L10LTRIF600E,HRFD10LTRIF600E,HRFD10L600E
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Unidades de Street Food e Concept Stores em Centros Comerciais: Utilizado para garantir um serviço contínuo durante picos de afluência, onde a rotação bidirecional do espeto e os dois níveis de calor permitem ajustar a velocidade da assadura conforme o fluxo de pedidos, evitando o desperdício por sobrecozedura., Operações de Take-away e Dark Kitchens: Neste cenário, o equipamento é fundamental para a padronização do produto final; o motor inferior protegido do calor direto assegura uma operação fiável em turnos duplos, permitindo que a equipa se foque no corte e embalamento rápido., Buffets de Hotelaria e Eventos de Catering: O assador serve como elemento de showcooking funcional, onde a estética do aço inox e a estabilidade do espeto ajustável permitem apresentar grandes volumes de carne com segurança alimentar e higiene rigorosa perante o cliente.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	Este assador de gyros elétrico de alto rendimento é uma solução de engenharia robusta para unidades de restauração que exigem precisão térmica e consistência produtiva. Construído em aço inoxidável AISI 304 e operando a 400V, o equipamento maximiza a eficiência energética através de dois níveis de cozedura independentes, permitindo uma caramelização uniforme da proteína (reação de Maillard) enquanto mantém a suculência interna, essencial para operações B2B de elevado débito.

## Descricao Resumida

Assador de gyros elétrico com 4,2 kW, motor inferior, dois níveis de cozedura e rotação bidirecional do espeto em aço inox AISI 304. Dimensões: 710x667x978 mm.

## Descricao Completa

## Assador de Gyros — Principais Vantagens

---

Concebido para a máxima eficiência e durabilidade em ambientes de restauração exigentes, este equipamento destaca-se pela sua robustez e facilidade de operação. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 assegura uma higienização simplificada e uma resistência superior à corrosão, aspetos cruciais para cozinhas de elevado tráfego. Ideal para a confeção de kebab, döner e shawarma, garante resultados consistentes e de alta qualidade.

Com um motor inteligentemente posicionado na base, este assador de carne vertical otimiza o espaço e facilita os procedimentos de manutenção. A inclusão de dois níveis de cozedura e a rotação bidirecional do espeto conferem uma versatilidade ímpar, permitindo uma cozedura uniforme e adaptável a diversas texturas e preparações. Desse modo, o seu negócio pode oferecer gyros perfeitamente assados em todas as porções.

A segurança operacional é primordial, e este aparelho integra uma válvula magnética que protege contra flutuações elétricas, assegurando um funcionamento contínuo e fiável, mesmo em períodos de maior intensidade. A sua interface intuitiva torna-o uma adição valiosa para equipas com menos recursos humanos, potenciando a produtividade sem comprometer a segurança. Este equipamento de churrasco vertical é uma aposta segura para qualquer estabelecimento focado em restauração rápida de excelência.

## Aplicações Profissionais

---

Este inovador assador elétrico de carne é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes com especialidade em cozinha mediterrânica até pequenos espaços de take-away e snack-bares. É a solução ideal para negócios de hotelaria que procuram otimizar a oferta de refeições rápidas e saborosas, garantindo a satisfação dos clientes.

A adaptabilidade deste equipamento a diferentes volumes de produção torna-o indispensável para locais com grande afluência, onde a velocidade e a eficiência do serviço são fatores-chave. Proporciona um desempenho superior na confeção de produtos como gyros, kebab e döner, contribuindo para uma experiência gastronómica memorável e diferenciada. A sua versatilidade permite responder às exigências de um mercado em constante evolução, assegurando a qualidade do produto final.

## Características Técnicas

---

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	710x667x978 mm
Peso Líquido	30 kg

Característica	Detalhe
Peso Bruto	36 kg
Potência	4,2 kW
Tensão	400 V
Níveis de Cozedura	Dois
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Motor	Na parte inferior
Rotação do Espeto	Nos dois sentidos
Espeto Ajustável	Sim
Válvula de Segurança	Magnética

## Perguntas Frequentes

### **Este assador de gyros é adequado para que tipo de negócios?**

Este equipamento é ideal para uma ampla gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes de comida rápida, take-aways, cafetarias e hotéis que desejem oferecer opções de refeições rápidas e de qualidade superior. A sua versatilidade permite a preparação de gyros, kebab, döner e shawarma, expandindo a oferta gastronómica.

**Qual a vantagem de ter o motor na parte inferior?** A localização do motor na parte inferior do equipamento permite um acesso mais simplificado para manutenção e higienização. Além disso, protege os componentes eletrónicos do calor direto gerado durante o processo de confeção, o que contribui significativamente para prolongar a vida útil do aparelho e assegurar um funcionamento eficiente.

**É fácil de limpar e manter?** Sim, a estrutura em aço inoxidável AISI 304 foi concebida para uma limpeza rápida e eficaz. As superfícies lisas e a inerente resistência à corrosão do material facilitam a remoção de resíduos alimentares e a manutenção diária, garantindo o cumprimento rigoroso das normas de higiene e segurança alimentar mais exigentes.

**Quais as dimensões deste assador de gyros elétrico e que espaço devo prever para a sua instalação?** Este assador de carne vertical possui dimensões de 710x667x978 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, recomendamos prever um espaço mínimo adicional de 10 cm em todas as faces para garantir a circulação de ar e facilitar a limpeza e manutenção do equipamento. Certifique-se de que o local dispõe de uma superfície estável e nivelada e uma base de apoio sólida.

**Quais os requisitos elétricos para o funcionamento deste equipamento?** Este assador de gyros elétrico requer uma potência de 4,2 kW e uma tensão de 400 V. É fundamental que a instalação elétrica do local esteja devidamente preparada para suportar estas especificações, com um disjuntor adequado e uma tomada trifásica. Aconselhamos vivamente a consulta a um eletricista qualificado para assegurar a conformidade e segurança da ligação elétrica, evitando qualquer risco.