

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 24/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gyros Elétrica 5.6 kW em Aço Inoxidável

Informações do Produto

SKU:	UD5200.098	Modelo:	UD5200.098
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	741 x 632 x 1143 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	UDEX
Modelo	UD5200.098

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta máquina de gyros elétrica e o espaço necessário para instalação? A: A máquina de gyros elétrica possui dimensões de 741x632x1143 mm (largura x profundidade x altura), o que requer um espaço adequado na cozinha profissional de hotelaria ou restauração., Q: Que requisitos de instalação elétrica são necessários para este equipamento? A: Este equipamento funciona com uma potência de 5,6 kW e requer uma tensão de 400 V, sendo essencial que a instalação elétrica profissional seja compatível com estas especificações para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da máquina de gyros elétrica? A: Graças à sua estrutura em aço inoxidável AISI304, a limpeza é simplificada, necessitando apenas de produtos de limpeza adequados para aço inoxidável. É crucial seguir as instruções do fabricante para a manutenção regular e prolongar a vida útil do equipamento, garantindo a higiene na sua cozinha profissional., Q: Esta máquina inclui algum acessório ou permite a instalação de espetos adicionais? A: A máquina inclui um espeto regulável com rotação nos dois sentidos para otimizar a cozedura. Não são mencionados acessórios adicionais incluídos, mas o espeto é projetado para uma máxima adaptabilidade., Q: Este equipamento possui válvula de segurança? A: Sim, a máquina inclui uma válvula de segurança magnética, garantindo a segurança operacional e a proteção do equipamento durante a sua utilização em ambientes profissionais de restauração.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Máquina de Gyros Elétrica, Assador de Kebab Elétrico, Máquina Shawarma Profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15155
Alt Text Imagens	Gyros Eletrico Udigy171
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Gyros Eletrico Udigy171
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Assadores Kebab
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRBME9008E,HRCE4P750H

Uso Profissional - Dicas	<p>Ajuste a distância do espeto às resistências conforme o diâmetro da peça de carne diminui para manter a consistência da temperatura de serviço e otimizar o consumo elétrico., Utilize a rotação bidirecional para contrariar a inclinação natural das fibras da carne e garantir que o calor penetra de forma homogênea em peças de montagem artesanal., Realize a limpeza das resistências e dos refletores apenas após o arrefecimento total para evitar choques térmicos e prolongar a vida útil dos componentes elétricos., Certifique-se de que o motor inferior está livre de resíduos de gordura acumulados na base para prevenir sobreaquecimento e garantir uma rotação fluida sob carga máxima.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha em Restaurantes de Conceito Mediterrânico, Gestor de Operações de Cadeias de Restauração Rápida (QSR), Responsável de F&B em Unidades Hoteleiras com Serviço de Buffet</p>
Descrição Curta Original	<p><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></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 741x632x1143 mm
 Peso líquido: 40 kg
 Peso bruto: Kg 41 kg
 Potência: 5,6 kw</p><p>Tensão: 400 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRPR2F7508E,HRPLL6006E,HRMF7504E</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Unidades de Fast-Casual e Take-away de Alto Volume: Utilizada para a produção contínua de kebabs e gyros, onde a potência de 400V assegura uma recuperação térmica rápida entre cortes sucessivos. O motor inferior e a rotação bidirecional permitem que o operador ajuste o sentido de assadura conforme a densidade da carne, garantindo uma caramelização uniforme (reação de Maillard) em toda a superfície do espeto., Buffets de Hotéis e Eventos de Catering: Instalada em estações de 'show cooking', a máquina oferece um impacto visual profissional mantendo a segurança alimentar através da válvula magnética de segurança. A regulação precisa da distância do espeto face às resistências permite controlar a velocidade de serviço de acordo com a afluência de hóspedes, evitando a dessecação da carne em períodos de menor procura., Cozinhas Centrais e Produção de Carnes Assadas: Empregue na preparação de bases proteicas para saladas ou wraps prontos a comer, onde a robustez do aço AISI304 facilita ciclos de limpeza profunda (HACCP). A divisão em dois níveis de cozedura independentes possibilita uma gestão energética eficiente, ativando apenas a zona necessária para cargas parciais de produto.</p>

Uso Profissional - Introdução

Esta máquina de gyros elétrica de 5.6 kW representa uma solução de alta performance para a assadura vertical controlada, essencial para operações de restauração que exigem produtividade constante e rigor higiénico. Construída integralmente em aço inoxidável AISI304, o equipamento garante a estabilidade térmica necessária para selar a proteína exteriormente enquanto mantém a suculência interna, otimizando o rendimento por peça de carne e reduzindo o desperdício operacional em ambientes B2B de elevado fluxo.

Descricao Resumida

Máquina de gyros elétrica profissional, 5.6 kW, com motor inferior e 2 níveis de cozedura. Estrutura em aço inox AISI304, espeto regulável e rotação bidirecional.

Descricao Completa

Máquina de Gyros Elétrica — Assador de Gyros — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração profissional, este assador de kebab elétrico oferece uma solução eficiente e duradoura para o seu negócio. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável AISI304, garante longevidade e facilidade de limpeza, fundamentais para cozinhas de alto volume e que necessitam de cumprir rigorosas normas de higiene alimentar. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a produção de döner de forma contínua e fidedigna.

Equipada com um motor posicionado na parte inferior, esta máquina assegura uma distribuição equilibrada do peso e uma operação mais estável. Os dois níveis de confeção e a rotação do espeto em ambos os sentidos permitem uma preparação uniforme e adaptável a diferentes tipos de carne para shawarma, garantindo sempre resultados irrepreensíveis. A regulação do espeto e a válvula de segurança magnética adicionam um controlo preciso e uma operação segura para o utilizador.

A potência de 5,6 kW e a tensão de 400 V conferem a este equipamento de churrasco vertical a capacidade necessária para satisfazer a procura em períodos de pico, tornando-o um aliado indispensável em restaurantes, roulotes de comida e outros serviços de catering. A sua performance elétrica garante um aquecimento rápido e consistente, crucial para a qualidade final do produto e a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes especializados em cozinha mediterrânea, estabelecimentos de take-away, roulotes de comida e hotéis que oferecem buffets ou serviços de restauração rápida. A sua capacidade de produzir grandes volumes de carne suculenta e bem cozinhada é ideal para momentos de grande afluência e para garantir um serviço ágil e de qualidade. É uma ferramenta essencial para qualquer negócio que pretenda servir gyros, shawarmas ou kebabs de excelência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	741x632x1143 mm
Peso Líquido	40 kg
Peso Bruto	41 kg
Potência	5,6 kW
Tensão	400 V
Material	Aço Inoxidável AISI304
Níveis de Cozedura	2
Motor	Inferior
Rotação Espeto	Bidirecional
Espeto	Regulável
Segurança	Válvula magnética

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões desta máquina de gyros elétrica e o espaço necessário para instalação?

R: A máquina de gyros elétrica possui dimensões de 741x632x1143 mm (largura x profundidade x altura), o que requer um espaço adequado na cozinha profissional de hotelaria ou restauração.

P: Que requisitos de instalação elétrica são necessários para este equipamento?

R: Este equipamento funciona com uma potência de 5,6 kW e requer uma tensão de 400 V, sendo essencial que a instalação elétrica profissional seja compatível com estas especificações para um funcionamento seguro e eficiente.

P: Como se realiza a manutenção e limpeza da máquina de gyros elétrica?

R: Graças à sua estrutura em aço inoxidável AISI304, a limpeza é simplificada, necessitando apenas de produtos de limpeza adequados para aço inoxidável. É crucial seguir as instruções do fabricante para a manutenção regular e prolongar a vida útil do equipamento, garantindo a higiene na sua cozinha profissional.

P: Esta máquina inclui algum acessório ou permite a instalação de espetos adicionais?

R: A máquina inclui um espeto regulável com rotação nos dois sentidos para otimizar a cozedura. Não são mencionados acessórios adicionais incluídos, mas o espeto é projetado para uma máxima adaptabilidade.

P: Este equipamento possui válvula de segurança?

R: Sim, a máquina inclui uma válvula de segurança magnética, garantindo a segurança operacional e a proteção do equipamento durante a sua utilização em ambientes profissionais de restauração.