

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Assador de Gyros Elétrico Profissional – 7 kW, 738x667x1305 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5200.099	<b>Modelo:</b>	UD5200.099
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	45 kg	<b>Dimensões:</b>	738 x 667 x 1305 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5200.099

## FAQ

Q: Quais são as dimensões do assador de gyros elétrico e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: O assador de gyros elétrico possui dimensões de 738x667x1305 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço que permita a circulação de ar adequada e a operação segura do equipamento, bem como o acesso para manutenção e limpeza. Considere a área da base para instalação numa superfície plana e estável, e a altura para garantir que não há obstruções acima do aparelho., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este assador de gyros? A: Este assador de gyros elétrico requer uma potência de 7 kW e opera com uma tensão de 400 V. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, garantindo que o local possui a infraestrutura elétrica adequada, incluindo disjuntores e tomadas compatíveis com as especificações do equipamento, para assegurar um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do assador de gyros profissional? A: A manutenção e limpeza do assador de gyros são simplificadas pela sua estrutura em aço inoxidável AISI 304. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização, utilizando produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e um pano macio. O espeto e outras partes amovíveis devem ser limpos separadamente. É importante desligar sempre o equipamento da corrente elétrica antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza ou manutenção. Para uma maior durabilidade do equipamento, siga as instruções de manutenção periódica fornecidas no manual do utilizador., Q: Este modelo de assador de gyros inclui alguma válvula de segurança? A: Sim, este assador de gyros elétrico está equipado com uma válvula de segurança magnética, que garante uma operação mais segura ao controlar o fluxo de energia ou de calor em caso de anomalias, contribuindo para a proteção do equipamento e do utilizador durante o seu funcionamento., Q: Quais acessórios estão incluídos ou são compatíveis com o assador de gyros elétrico UDI? A: O equipamento inclui o espeto ajustável e possui motor na parte inferior. Para informações sobre acessórios adicionais ou compatíveis que possam otimizar ainda mais a sua operação, como tabuleiros de recolha de gordura específicos ou ferramentas de corte, é recomendável consultar o catálogo do fabricante ou contactar o nosso serviço de apoio ao cliente.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Assador de Gyros Elétrico, Máquina de Kebab, Assador Profissional
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	15157
<b>Alt Text Imagens</b>	Gyros Eletrico Udigy172
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Gyros Eletrico Udigy172
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	CONFEÇÃO > Assadores Kebab
<b>Categorias Secundárias</b>	CONFEÇÃO
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HRFD15L15LTRIF9750E,HRFD15L15LTRIF750E,HRFD10L10LTRIF9600E

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Ajuste a distância do espeto em relação às resistências de acordo com o diâmetro da carne para otimizar o consumo energético e evitar a carbonização superficial., Realize a inversão do sentido de rotação periodicamente para compensar variações na densidade da peça de carne e garantir uma cor uniforme em toda a circunferência., Limpe as resistências e a base recolhadora de gordura diariamente com desengordurantes neutros para evitar a acumulação de resíduos carbonizados que afetam a eficiência térmica., Inicie o serviço com ambos os níveis de potência no máximo e reduza o nível superior conforme a peça de carne diminui de volume para manter a suculência das camadas internas.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha e Gestor de F&B, Proprietário de Estabelecimento de Fast-Food e Kebab, Diretor de Operações de Catering e Eventos
<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: 738x667x1305 mm  Peso líquido: 45 kg  Peso bruto: Kg 53 kg  Potência: 7 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRMF9004E,HRBME9008E,HRMF6004E
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Unidades de Fast Casual em Centros Comerciais: Utilizado para responder a picos de elevada afluência, onde a potência de 7 kW assegura uma recuperação térmica rápida após cada corte. A rotação bidirecional do motor inferior permite um ajuste fino da exposição ao calor, garantindo um serviço contínuo sem comprometer a segurança alimentar., Estações de Show Cooking em Hotéis: Integrado em buffets temáticos para finalização de carnes perante o cliente, aproveitando o design vertical para otimização de espaço e impacto visual. A estrutura em aço inoxidável facilita a higienização profunda entre turnos, cumprindo os protocolos HACCP mais exigentes., Cozinhas de Produção e Take-away de Alto Volume: Operado como unidade central de assadura para preparação de bases de kebab e gyros para distribuição ou entrega ao domicílio. A válvula de segurança magnética e a robustez do espeto ajustável permitem o processamento de grandes blocos de carne com estabilidade mecânica total.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	Este assador de gyros elétrico de 7 kW é uma solução de alto rendimento para unidades de restauração que exigem precisão térmica e fiabilidade operacional na confeção de carnes verticais. Construído em aço inoxidável AISI 304, o equipamento garante uma distribuição de calor homogênea através dos seus dois níveis de cozedura independentes, permitindo uma selagem rápida da proteína e a manutenção dos sucos internos, essencial para maximizar o rendimento por peça de carne e reduzir o desperdício alimentar.

## Descricao Resumida

Assador de gyros elétrico profissional com 7 kW de potência. Motor na parte inferior, 2 níveis de cozedura e rotação bidirecional do espeto para cozedura perfeita.

## Descricao Completa

### Assador de Gyros Elétrico — Principais Vantagens

Concebido especificamente para o setor profissional da restauração e hotelaria, este assador de gyros elétrico distingue-se pela sua capacidade superior na confeção de kebab e gyros de elevada qualidade. O motor potente, posicionado na parte inferior do equipamento, assegura uma rotação consistente e uniforme do espeto, garantindo uma cozedura homogênea e succulenta em todas as camadas da carne. A robustez da sua construção, aliada a um design prático, transforma-o num elemento indispensável para qualquer cozinha de alta exigência.

A construção integral em aço inoxidável AISI 304 não só lhe confere uma longevidade excepcional, como também facilita a limpeza, cumprindo os mais apertados padrões de higiene e segurança alimentar. Com dois níveis de cozedura e a capacidade de rotação do espeto em ambos os sentidos, este equipamento oferece total adaptabilidade às suas necessidades, otimizando o processo de preparação e resultando num produto final de sabor e textura superiores. A segurança é primordial, por isso, o assador inclui uma válvula de proteção magnética que proporciona tranquilidade durante toda a operação. A versatilidade de ajuste do espeto simplifica o manuseamento e a preparação, estabelecendo este assador como uma solução eficiente e fiável para estabelecimentos com grande volume de produção, como restaurantes, cafetarias e serviços de take-away.

### Aplicações Profissionais

Este assador é a escolha ideal para restaurantes turcos e gregos, casas de kebab, food trucks e estabelecimentos de restauração rápida que ambicionam oferecer gyros e döner kebab de excelência. A sua potência e capacidade de cozedura são perfeitamente adequadas para gerir picos de procura intensa, assegurando um serviço célere e eficaz. Integra-se igualmente de forma excelente em cozinhas de hotelaria que oferecem serviço de buffet ou estações de show cooking, onde a qualidade e a apresentação são cruciais.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	738x667x1305 mm

Peso Líquido	45 kg
Peso Bruto	53 kg
Potência	7 kW
Tensão	400 V
Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Motor	Inferior, com rotação nos dois sentidos
Níveis de Cozedura	Dois
Segurança	Válvula de segurança magnética

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Quais são as dimensões do assador de gyros elétrico e qual o espaço necessário para a sua instalação?** A: O assador de gyros elétrico possui dimensões de 738x667x1305 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço que permita a circulação de ar adequada e a operação segura do equipamento, bem como o acesso para manutenção e limpeza. Considere a área da base para instalação numa superfície plana e estável, e a altura para garantir que não há obstruções acima do aparelho.

**Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este assador de gyros?** A: Este assador de gyros elétrico requer uma potência de 7 kW e opera com uma tensão de 400 V. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, garantindo que o local possui a infraestrutura elétrica adequada, incluindo disjuntores e tomadas compatíveis com as especificações do equipamento, para assegurar um funcionamento seguro e eficiente.

**Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do assador de gyros profissional?** A: A manutenção e limpeza do assador de gyros são simplificadas pela sua estrutura em aço inoxidável AISI 304. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização, utilizando produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e um pano macio. O espeto e outras partes amovíveis devem ser limpos separadamente. É importante desligar sempre o equipamento da corrente elétrica antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza ou manutenção. Para uma maior durabilidade do equipamento, siga as instruções de manutenção periódica fornecidas no manual do utilizador.

**Q: Este modelo de assador de gyros inclui alguma válvula de segurança?** A: Sim, este assador de gyros elétrico está equipado com uma válvula de segurança magnética, que garante uma operação mais segura ao controlar o fluxo de energia ou de calor em caso de anomalias, contribuindo para a proteção do equipamento e do utilizador durante o seu funcionamento.

**Q: Quais acessórios estão incluídos ou são compatíveis com o assador de gyros elétrico?** A: O equipamento inclui o espeto ajustável e possui motor na parte inferior. Para informações sobre acessórios adicionais ou compatíveis que possam otimizar ainda mais a sua operação, como

tabuleiros de recolha de gordura específicos ou ferramentas de corte, é recomendável consultar o catálogo do fabricante ou contactar o nosso serviço de apoio ao cliente.