

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Gyros a Gás 10,5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.051	Modelo:	2230.051
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2230.051

Descricao Resumida

Máquina de gyros a gás de 10,5 kW para kebab, döner e shawarma. Cozedura uniforme e eficiente, ideal para restaurantes e take-away.

Descricao Completa

Concebida para a restauração, esta máquina de kebab de alta performance garante uma confeção uniforme e eficiente do seu döner, shawarma ou churrasco vertical. A placa e a fonte de calor ajustáveis permitem total controlo sobre o processo, adaptando-se perfeitamente ao volume de carne, assegurando sempre resultados excelentes. O manuseamento do espeto é notavelmente simples, permitindo ajustes precisos com uma única mão, otimizando a operação na sua cozinha.

A robustez e a higiene são prioridades neste equipamento. A vedação completa do suporte do espeto protege o motor contra a infiltração de gordura ou sucos, prolongando a vida útil do aparelho e garantindo um funcionamento fiável. Montado em rolamentos de esferas, o mecanismo é imune a torções causadas pelo peso da carne ou pela interação do operador, oferecendo durabilidade superior. A limpeza é igualmente simplificada, graças à placa inclinada que recolhe os sucos e à gaveta de recuperação removível, que facilitam a manutenção diária e o cumprimento das normas de higiene.

máquina gyros gás — Gyros a Gás — Principais Vantagens

- **Versatilidade na Cozedura:** Placa e fonte de calor ajustáveis para uma confeção adaptável a diferentes volumes de carne.
- **Operação Simplificada:** Espeto fácil de manusear com apenas uma mão, otimizando o fluxo de trabalho.
- **Durabilidade Assegurada:** Motor protegido contra gordura e sucos, com suporte montado em rolamentos de esferas para evitar torções.
- **Higiene Superior:** Design que facilita a limpeza, com recolha eficiente de sucos e gaveta removível.
- **Controlo Intuitivo:** Equipado com interruptor de ligar/desligar e luzes de controlo para uma utilização segura e eficaz.

Aplicações Profissionais

Este assador vertical a gás é ideal para uma variedade de estabelecimentos que servem kebab, doner ou shawarma, como restaurantes, snack-bares, estabelecimentos de take-away e hotéis. É a escolha perfeita para cozinhas profissionais que procuram um equipamento fiável, fácil de usar e de manter, garantindo a qualidade e o sabor autêntico em cada preparação de carne.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	510x610x895
Potência (kW)	10,5
Peso (kg)	23
Tipo de Energia	Gás
Espeto	Ajustável com uma mão
Proteção do Motor	Completamente vedado
Recolha de Suco	Placa inclinada e gaveta removível

Perguntas Frequentes

1. Qual a facilidade de limpeza e manutenção desta máquina de gyros?

A limpeza é extremamente simples, graças à sua grande placa inclinada que recolhe os sucos e à gaveta de recuperação que é totalmente removível, facilitando a higienização diária.

2. O motor apresenta alguma proteção especial contra danos?

Sim, o suporte do espeto é completamente vedado, o que protege o motor de qualquer infiltração de gordura ou suco de carne, garantindo maior durabilidade e fiabilidade.

3. É possível ajustar a cozedura para diferentes volumes de carne?

Absolutamente. A placa e a fonte de calor são móveis e ajustáveis em relação ao espeto, permitindo-lhe adaptar a cozedura ao volume e tipo de carne que está a preparar.

4. Esta máquina é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, snack-bares, estabelecimentos de take-away e hotelaria que desejam servir kebab, döner, shawarma ou churrasco vertical com consistência e qualidade.

5. A estabilidade do espeto é comprometida pelo peso da carne?

Não, o fuso é montado em rolamentos de esferas, o que significa que não suporta diretamente o peso da carne ou as interações do operador, protegendo-o de qualquer torção e garantindo estabilidade.