

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Assador de Gyros a Gás Profissional GRG 80

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2230.052	<b>Modelo:</b>	2230.052
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2230.052

### Descricao Resumida

Assador de gyros a gás profissional com potência de 14 kW, ideal para kebab, döner e shawarma. Garante cozinhados uniformes e eficientes.

## Descricao Completa

### Assador de Gyros a Gás — Assador de Gyros— Principais Vantagens

Este assador vertical a gás foi concebido para otimizar a confecção de grandes peças de carne, garantindo que o seu *kebab*, *döner* ou *shawarma* seja sempre suculento e perfeitamente cozinhado. A sua placa e fonte de calor móveis permitem ajustar a cozedura ao volume da carne, proporcionando resultados consistentes e de alta qualidade. O manuseamento do fuso é intuitivo e seguro, facilitando o trabalho diário na sua cozinha. Apresenta ainda um sistema de recolha de gordura eficiente, simplificando a limpeza e manutenção.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, *snack-bars* e estabelecimentos de *take-away* que se especializam em *kebab* e outras especialidades de carne assada verticalmente. Garante um cozinhado uniforme e eficiente, essencial para manter a qualidade e agilizar o serviço em períodos de maior afluxo. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no num equipamento indispensável para cozinhas profissionais com elevado volume de produção.

### Características Técnicas

Dimensões	510x610x1080 mm
Potência	14 kW
Peso	27 kg

### Perguntas Frequentes

#### 1. Este equipamento é adequado para que tipo de carne?

O assador é versátil e ideal para uma vasta gama de carnes, incluindo as tradicionalmente usadas em *gyros*, *kebab*, *döner* e *shawarma*.

#### 2. Como é feita a limpeza do assador vertical?

Dispõe de uma grande placa inclinada para recolha de sucos e uma gaveta removível, que facilitam bastante a limpeza após a utilização.

**3. A que tipo de estabelecimentos se destina este produto?**

É perfeitamente adequado para restaurantes, cadeias de *fast-food*, *snack-bars* e qualquer negócio que precise de assar carne de forma vertical e eficiente.

**4. É possível ajustar a distância entre a carne e a fonte de calor?**

Sim, a placa e a fonte de calor são móveis e ajustáveis, permitindo adaptar a cozedura ao volume e tipo de carne, garantindo sempre a melhor textura e sabor.

**5. O motor está protegido contra salpicos?**

Sim, o suporte do espeto é totalmente vedado, protegendo o motor de qualquer infiltração de gordura ou suco de carne, aumentando a durabilidade do equipamento.