

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 Gyros a Gás UDIGY152

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.094	Modelo:	5200.094
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	5200.094

Descricao Resumida

Assador a gás de alta performance com motor superior, estrutura em inox AISI 304 e espeto regulável para a confeção de kebab, gyros e shawarma.

Descricao Completa

Assador de Kebab — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente, construído em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, é a solução ideal para estabelecimentos de restauração rápida que procuram fiabilidade e desempenho. Desenvolvido para um manuseamento intuitivo, permite preparar gyros e shawarmas de forma consistente e com qualidade superior.

O motor posicionado na parte superior otimiza a cozedura vertical da carne, garantindo uma distribuição uniforme do calor e um corte preciso. A rotação bidirecional do espeto e a sua capacidade de ser ajustado conferem versatilidade na confeção, adaptando-se a diferentes tamanhos de carne. Inclui ainda uma válvula de segurança magnética, reforçando a segurança no uso profissional.

Aplicações Profissionais

Este assador de carne vertical é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes comerciais, desde restaurantes especializados em kebab e döner, a snack-bares e take-aways que servem churrasco vertical. A sua construção robusta em inox facilita a limpeza e manutenção, garantindo os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais. É uma mais-valia para a sua equipa, simplificando a preparação e assegurando um produto final delicioso para os seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Gás	Gás (detalhes não especificados, inferência pela descrição)
Motor	Superior
Material da Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
Rotação do Espeto	Bidirecional
Espeto	Regulável

Característica	Detalhe
Segurança	Válvula de segurança magnética
Dimensões (CxLxA)	726 x 621 x 1217 mm
Peso Líquido	42 kg
Peso Bruto	44 kg
Potência	17,5 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Este assador de carne funciona com que tipo de gás?

Este equipamento foi concebido para funcionar a gás, de acordo com as especificações da descrição original. Recomenda-se a confirmação do tipo exato de gás (butano/propano ou gás natural) com o fornecedor para garantir a compatibilidade com a sua instalação.

Qual a vantagem de ter o motor na parte superior?

A localização superior do motor evita que a gordura e os sucos da carne caiam diretamente sobre ele, prolongando assim a vida útil do equipamento e reduzindo a necessidade de manutenção frequente.

É fácil limpar o assador após a utilização?

Sim, a estrutura em aço inoxidável AISI 304 é conhecida pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza. As superfícies lisas e a ausência de zonas de difícil acesso simplificam as tarefas de higienização diária.

O espeto pode ser ajustado para diferentes tamanhos de carne?

Com certeza, o espeto é regulável e a sua rotação bidirecional permite cozer diversos tamanhos de peças de carne de forma uniforme, garantindo sempre resultados perfeitos para os seus pratos.

Este equipamento é seguro para utilização em cozinhas profissionais?

Sim, o assador inclui uma válvula de segurança magnética, que garante um funcionamento seguro e eficiente, cumprindo os padrões necessários para ambientes comerciais rigorosos como restaurantes e estabelecimentos de hotelaria.