

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Assador Gyros/Kebab a Gás com 3 Queimadores, 25 kg

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1155.834.003	<b>Modelo:</b>	GYROS 60 G
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	25 kg	<b>Dimensões:</b>	860 x 580 x 660 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	GYROS 60 G

### Descricao Resumida

Assador vertical a gás para gyros/kebab de 25 kg com 3 queimadores independentes e motor robusto. Ideal para restauração rápida.

## Descricao Completa

### Assador Kebab a gás — Assador de Kebab — Principais Vantagens

Este equipamento vertical a gás é ideal para a confeitura de gyros e shawarmas, garantindo uma cozedura homogénea e eficiente. A sua estrutura robusta, concebida para uso profissional intenso, assegura durabilidade e desempenho superiores em cozinhas de restauração rápida e estabelecimentos de takeaway. Com painel posterior e elementos de aquecimento ajustáveis, adapta-se facilmente ao volume de carne, proporcionando resultados sempre perfeitos e suculentos.

### Aplicações Profissionais

Concebido especificamente para ambientes de restauração de alto volume, este churrasco vertical é a escolha ideal para restaurantes de cozinha mediterrânea, casas de kebab, food trucks e take-aways. A sua capacidade de 25 kg e os seus queimadores de infravermelhos independentes permitem gerir picos de procura com facilidade, garantindo carne perfeitamente assada para as suas sanduíches e pratos. O design prático facilita a limpeza e manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	860x580x660 mm
Potência	10.5 kW
Consumo Gás (G20)	1.05 m <sup>3</sup> /h
Consumo Gás (G30/31)	828 g/h
Capacidade	25 kg
Altura Espeto	600 mm
Peso	32 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Como é feita a regulação da temperatura neste assador de döner?**

A temperatura é controlada individualmente para cada uma das três zonas de aquecimento, através dos queimadores de infravermelhos com termopar de segurança. Esta funcionalidade permite adaptar a intensidade do calor ao volume de carne, garantindo uma cozedura ideal.

### **2. Qual a capacidade máxima de carne que este equipamento pode assar?**

Este assador foi projetado para acomodar até 25 kg de carne, tornando-o adequado para estabelecimentos com volume médio a alto de produção de döner, gyros ou shawarma, assegurando um serviço eficiente.

### **3. A limpeza do assador de gyros é complicada?**

Não, a limpeza é simplificada graças ao coletor estampado e à molheira removível. Estes componentes facilitam a recolha de gorduras e líquidos, permitindo uma higienização rápida e eficaz após cada utilização.

### **4. O motor do espeto é resistente ao peso da carne?**

Sim, o motor está instalado sobre rolamentos e foi concebido para não ser afetado pelo peso da carne ou pela utilização intensiva. Esta engenharia garante um funcionamento suave e contínuo, mesmo em condições de grande exigência profissional.

### **5. Que tipo de gás é compatível com este assador?**

O assador é compatível com gás G20 e G30/31, oferecendo flexibilidade na escolha da fonte de energia. Recomenda-se sempre a verificação da instalação por um técnico qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento.