

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	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 confeção 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 ³ /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.