

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Assador Gyros/Kebab Elétrico 40kg

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1155.834.002	<b>Modelo:</b>	GYROS 80 E
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	580 x 660 x 1035 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	GYROS 80 E

### Descricao Resumida

Assador de döner elétrico profissional com capacidade para 40kg. Aquecimento uniforme e controlo independente para um kebab/gyros perfeito.

## Descricao Completa

### assador kebab elétrico — Assador de Döner – Principais Vantagens

Este versátil assador vertical elétrico é a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e resultados excepcionais na confeção de carne para kebab, gyros ou shawarma. Concebido para garantir uma distribuição uniforme do calor, este equipamento permite controlar ambas as zonas de aquecimento de forma independente, adaptando-se perfeitamente ao volume de carne e garantindo um assado homogéneo.

A sua robustez é assegurada pelo suporte de espeto totalmente hermético e pelo motor montado sobre rolamentos, que permanece inalterado pelo peso da carne ou pela utilização contínua em ambientes de elevado ritmo. A proteção eficaz contra infiltrações de gorduras e líquidos simplifica a limpeza, enquanto o coletor estampado e a molheira removível facilitam a manutenção diária, contribuindo para a durabilidade e a higiene do aparelho.

### Aplicações Profissionais

Este assador de carne vertical é indispensável em restaurantes, snack-bares, estabelecimentos de take-away e hotelaria que oferecem pratos como kebab, döner ou shawarma. A sua capacidade para 40 kg de carne torna-o adequado para operações de médio e grande volume, garantindo um serviço rápido e eficiente mesmo nos períodos de maior afluência. É uma solução fiável para atender à crescente procura por estes pratos, otimizando a produtividade da sua cozinha e a satisfação dos seus clientes.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	580x660x1035 mm
Potência	5.8 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade	40 kg

Característica	Valor
Altura Espeto	800 mm
Peso	35 kg
Elementos de Aquecimento	5 em Incoloy
Regulação de Potência	Média/Total
Funcionalidades Adicionais	Pedras refratárias para armazenar calor, coletor estampado e molheira removível

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de carne que este assador consegue acomodar?**

Este assador elétrico tem uma capacidade impressionante de até 40 kg de carne, tornando-o ideal para estabelecimentos com alta procura por gyros e kebab. Permite preparar grandes volumes de uma só vez, otimizando o tempo de confeção.

### **Os elementos de aquecimento são ajustáveis?**

Sim, o painel posterior e os cinco elementos de aquecimento em Incoloy são totalmente ajustáveis. Esta característica permite-lhe adaptar a intensidade e a distribuição do calor de acordo com o volume de carne, garantindo uma cozedura uniforme e perfeita.

### **Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?**

A limpeza é simplificada graças ao coletor estampado e à molheira, ambos removíveis. Este design inteligente facilita a remoção de gorduras e líquidos, assegurando uma higiene impecável e prolongando a vida útil do seu assador.

### **Este assador é adequado para um uso intensivo?**

Com um motor instalado sobre rolamentos, este equipamento foi concebido para suportar o peso elevado da carne e a utilização intensiva em ambientes profissionais. A sua construção robusta garante fiabilidade e desempenho contínuo, mesmo nas condições mais exigentes.

### **É possível controlar as zonas de aquecimento de forma independente?**

Certamente! Este assador permite o controlo independente das zonas de aquecimento. Esta funcionalidade oferece-lhe maior precisão no processo de confeção, permitindo ajustar a potência (média/total) conforme a necessidade de cada área da carne.