

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

## Assador Gyros/Kebab a Gás Profissional 40kg

### Informacoes do Produto

|               |                |                   |                     |
|---------------|----------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | MS1155.834.004 | <b>Modelo:</b>    | GYROS 80 G          |
| <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 G |

### Descricao Resumida

Assador a gás profissional de 40 kg para gyros, kebab, döner e shawarma. Confeção uniforme, 3 queimadores e fácil limpeza. Ideal para restauração.

## Descricao Completa

### Assador Kebab a Gás — Assador a Gás – Principais Vantagens

Este equipamento para confeção de kebab e döner, com capacidade para 40 kg de carne, foi desenhado para assegurar uma confeção excepcionalmente uniforme. A sua construção robusta e os elementos de aquecimento ajustáveis adaptam-se perfeitamente ao volume de carne, garantindo resultados consistentemente deliciosos. A higiene e facilidade de manutenção são primordiais neste assador giratório, com um coletor estampado e molheira removível que simplificam a limpeza após cada utilização, otimizando o tempo de trabalho na sua cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, take-aways e snack-bares que pretendem oferecer um autêntico gyros ou shawarma, este assador vertical de carne destaca-se pela sua eficiência e fiabilidade. A presença de queimadores infravermelhos com termopar de segurança e controlo independente das zonas de aquecimento permite uma gestão precisa da temperatura, crucial para a qualidade do churrasco vertical. O motor, instalado sobre rolamentos e protegido contra infiltrações de gorduras, assegura uma operação contínua e intensiva, sem ser afetado pelo peso da carne.

### Características Técnicas

|                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| Dimensões (LPA)      | 580x660x1035 mm        |
| Potência             | 14 kW                  |
| Consumo Gás (G20)    | 25.9 m <sup>3</sup> /h |
| Consumo Gás (G30/31) | 19328 g/h              |
| Capacidade           | 40 kg                  |
| Altura Espeto        | 800 mm                 |
| Peso                 | 38 kg                  |

### Perguntas Frequentes

**Este assador é fácil de limpar?**

Sim, o design deste assador foi pensado para facilitar a limpeza. Possui um coletor de gorduras estampado e uma molheira removível, tornando a manutenção diária simples e rápida.

**Qual a capacidade máxima de carne que suporta?**

Este equipamento possui uma capacidade robusta, permitindo assar até 40 kg de carne, tornando-o adequado para operações de médio a grande volume em estabelecimentos de restauração.

**Os queimadores possuem controlo individual de temperatura?**

Sim, o assador está equipado com três queimadores infravermelhos, cada um com controlo independente das zonas de aquecimento, o que proporciona uma flexibilidade superior na confeção de diferentes tipos de carne.

**O motor é resistente ao uso intensivo?**

Absolutamente. O motor é instalado sobre rolamentos e incorpora proteção contra infiltrações de gorduras e líquidos, garantindo uma longa vida útil e desempenho fiável mesmo sob uso contínuo e pesado.

**É adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É uma solução excelente para qualquer negócio do setor da alimentação, como restaurantes, roulotes de comida rápida ou snack-bares, que necessitem de um assador de carne vertical potente e eficiente para gyros, kebab, döner ou shawarma.