

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Assador Gyros Profissional 4 Queimadores, Capacidade 30kg

Informacoes do Produto

SKU:	SM5130555	Modelo:	5130555
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000718

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000718
Modelo	5130555
Capacidade (kg)	21–40 kg
Instalação	De Chão
N° de Queimadores	4

Descrição Resumida

Assador de gyros profissional com 4 queimadores, ideal para hotelaria. Capacidade 30kg, potência 10800W. Construção robusta em inox para máxima durabilidade.

Descrição Completa

Assador Gyros Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e hotelaria, este assador de gyros (também conhecido como assador de kebab) destaca-se pela sua robustez e eficiência. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes de cozinha exigentes. É um equipamento essencial para estabelecimentos que procuram otimizar a preparação de carne no espeto de forma contínua.

Com quatro queimadores horizontais, permite uma cozedura uniforme e consistente da carne, assegurando sempre o ponto ideal. A regulação independente de cada queimador oferece um controlo preciso da temperatura, adaptando-se a diferentes volumes de produção e garantindo a máxima qualidade do produto final.

A segurança e a fiabilidade são asseguradas pelas válvulas termomagnéticas independentes, que cortam o fornecimento de gás em caso de falha, protegendo tanto o equipamento como o utilizador. O motor posicionado na parte superior evita que a gordura caia sobre ele, prolongando a vida útil do aparelho e reduzindo a necessidade de manutenção.

Aplicações

Este assador é a escolha perfeita para restaurantes especializados em cozinha oriental, casas de kebab, roulottes de comida de rua, buffets e refeitórios industriais que servem gyros ou kebab. A sua capacidade de carga de 30 kg e altura útil de 655 mm permitem atender a grandes volumes de clientes, mesmo em horas de pico. É adequado para qualquer negócio que necessite de um equipamento de assar carne vertical de alta performance e durabilidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Queimadores	4
Altura útil	655 mm
Capacidade de carga	30 kg
Potência Total	10800 W
Alimentação eléctrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Dimensões exteriores (L x P x A)	500 x 500 x 900 mm
Peso líquido	21 kg