

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Gyros a Gás 10,5 kW

### Informacoes do Produto

|        |            |         |          |
|--------|------------|---------|----------|
| SKU:   | UD2230.051 | Modelo: | 2230.051 |
| Marca: | UDI        | EAN:    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Marca      | UDI             |
| Modelo     | 2230.051        |
| Energia    | Gás             |
| Instalação | De Chão         |
| Potência   | 4-7 kW, 8-15 kW |

### Descricao Resumida

Máquina de gyros a gás de 10,5 kW para kebab, döner e shawarma. Cozedura uniforme e eficiente, ideal para restaurantes e take-away.

## Descricao Completa

Concebida para a restauração, esta máquina de kebab de alta performance garante uma confeção uniforme e eficiente do seu döner, shawarma ou churrasco vertical. A placa e a fonte de calor ajustáveis permitem total controlo sobre o processo, adaptando-se perfeitamente ao volume de carne, assegurando sempre resultados excelentes. O manuseamento do espeto é notavelmente simples, permitindo ajustes precisos com uma única mão, otimizando a operação na sua cozinha.

A robustez e a higiene são prioridades neste equipamento. A vedação completa do suporte do espeto protege o motor contra a infiltração de gordura ou sucos, prolongando a vida útil do aparelho e garantindo um funcionamento fiável. Montado em rolamentos de esferas, o mecanismo é imune a torções causadas pelo peso da carne ou pela interação do operador, oferecendo durabilidade superior. A limpeza é igualmente simplificada, graças à placa inclinada que recolhe os sucos e à gaveta de recuperação removível, que facilitam a manutenção diária e o cumprimento das normas de higiene.

## máquina gyros gás — Gyros a Gás — Principais Vantagens

- **Versatilidade na Cozedura:** Placa e fonte de calor ajustáveis para uma confeção adaptável a diferentes volumes de carne.
- **Operação Simplificada:** Espeto fácil de manusear com apenas uma mão, otimizando o fluxo de trabalho.
- **Durabilidade Assegurada:** Motor protegido contra gordura e sucos, com suporte montado em rolamentos de esferas para evitar torções.
- **Higiene Superior:** Design que facilita a limpeza, com recolha eficiente de sucos e gaveta removível.
- **Controlo Intuitivo:** Equipado com interruptor de ligar/desligar e luzes de controlo para uma utilização segura e eficaz.

## Aplicações Profissionais

Este assador vertical a gás é ideal para uma variedade de estabelecimentos que servem kebab, doner ou shawarma, como restaurantes, snack-bares, estabelecimentos de take-away e hotéis. É a escolha perfeita para cozinhas profissionais que procuram um equipamento fiável, fácil de usar e de manter, garantindo a qualidade e o sabor autêntico em cada preparação de carne.

## Características Técnicas

| Característica    | Detalhe                            |
|-------------------|------------------------------------|
| Dimensões (mm)    | 510x610x895                        |
| Potência (kW)     | 10,5                               |
| Peso (kg)         | 23                                 |
| Tipo de Energia   | Gás                                |
| Espeto            | Ajustável com uma mão              |
| Proteção do Motor | Completamente vedado               |
| Recolha de Suco   | Placa inclinada e gaveta removível |

### Perguntas Frequentes

**1. Qual a facilidade de limpeza e manutenção desta máquina de gyros?**

A limpeza é extremamente simples, graças à sua grande placa inclinada que recolhe os sucos e à gaveta de recuperação que é totalmente removível, facilitando a higienização diária.

**2. O motor apresenta alguma proteção especial contra danos?**

Sim, o suporte do espeto é completamente vedado, o que protege o motor de qualquer infiltração de gordura ou suco de carne, garantindo maior durabilidade e fiabilidade.

**3. É possível ajustar a cozedura para diferentes volumes de carne?**

Absolutamente. A placa e a fonte de calor são móveis e ajustáveis em relação ao espeto, permitindo-lhe adaptar a cozedura ao volume e tipo de carne que está a preparar.

**4. Esta máquina é adequada para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para restaurantes, snack-bares, estabelecimentos de take-away e hotelaria que desejam servir kebab, döner, shawarma ou churrasco vertical com consistência e qualidade.

**5. A estabilidade do espeto é comprometida pelo peso da carne?**

Não, o fuso é montado em rolamentos de esferas, o que significa que não suporta diretamente o peso da carne ou as interações do operador, protegendo-o de qualquer torção e garantindo estabilidade.