

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 rapido
ao produto



Assador Gyros/Kebab Elétrico Profissional 25 kg

Informacoes do Produto

SKU:	MS1155.834.001	Modelo:	GYROS 60 E
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	580 x 660 x 860 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GYROS 60 E
Capacidade (kg)	21–40 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Assador elétrico de gyros/kebab profissional com capacidade de 25 kg. Prepara döner, shawarma e churrasco vertical de forma uniforme e eficiente.

Descricao Completa

assador kebab elétrico — Assador Gyros — Principais Vantagens

Este assador elétrico de girar carne é um equipamento robusto e concebido para a confeção eficiente e uniforme de kebab e shawarma. Os elementos de aquecimento e o painel posterior são ajustáveis, garantindo que a carne é cozinhada de forma perfeita, independentemente do volume. Além disso, as zonas de aquecimento podem ser controladas independentemente para otimizar o consumo de energia e a qualidade culinária. A proteção contra infiltrações de gorduras e líquidos assegura uma maior durabilidade e higiene.

O motor, montado em rolamentos, resiste ao peso considerável da carne e à utilização prolongada, o que confere uma fiabilidade superior. A limpeza é simplificada graças ao coletor estampado e à molheira removível, tornando a manutenção diária prática e rápida, essencial em qualquer cozinha profissional ou restaurante.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de restauração rápida que procuram um assador de döner de alta performance. A sua capacidade de 25 kg é perfeita para operações com volume médio a alto, garantindo que o seu negócio pode servir grandes quantidades de um dos pratos mais populares do mundo de forma consistente e com qualidade. A versatilidade deste equipamento permite atender a uma procura elevada sem comprometer o sabor ou a eficiência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	580x660x860 mm
Potência	5.8 kW

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade	25 kg
Altura Espeto	600 mm
Peso	31 kg
Elementos de Aquecimento	4 em Incoloy
Controlo de Zonas	Independente
Regulação de Potência	Média/Total
Armazenamento de Calor	Pedras refratárias
Limpeza	Coletor estampado e molheira removível

Perguntas Frequentes

P: Qual é a capacidade máxima de carne que este assador consegue preparar?

R: Este assador de carne vertical tem uma capacidade impressionante de até 25 kg, ideal para responder a picos de procura e garantir que nunca falta kebab ou shawarma fresco.

P: Como é feita a limpeza do equipamento após a utilização?

R: A limpeza é muito simples, pois o equipamento possui um coletor estampado e uma molheira removível, que facilitam a remoção de resíduos de gordura e líquidos, mantendo a higiene sem esforço.

P: Posso controlar as diferentes zonas de aquecimento de forma independente?

R: Sim, o assador está equipado com controlo independente das zonas de aquecimento, permitindo ajustar a temperatura consoante a necessidade e o volume da carne, otimizando a confeção.

P: O motor é resistente para uso contínuo em ambientes profissionais?

R: Absolutamente. O motor é instalado sobre rolamentos e é projetado para suportar o peso da carne e a utilização intensiva, assegurando durabilidade e um funcionamento fiável a longo prazo.

P: Quais os elementos de aquecimento utilizados e como contribuem para a eficiência?

R: O assador possui 4 elementos de aquecimento em Incoloy e pedras refratárias que armazenam o calor, garantindo uma distribuição uniforme, confeção rápida e poupança energética.