

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Assador Gyros/Kebab a Gás Profissional 40kg

Informacoes do Produto

SKU:	MS1155.834.004	Modelo:	GYROS 80 G
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	580 x 660 x 1035 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GYROS 80 G
Capacidade (kg)	21–40 kg
Energia	Gás
Instalação	De Chão

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 excecionalmente 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 m³/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, rolotes de comida rápida ou snack-bares, que necessitem de um assador de carne vertical potente e eficiente para gyros, kebab, döner ou shawarma.