



Catálogo de los
DÖNER KEBAB GYROS
distribuidos en España



HOSTELERÍA10.com

PRODUCTOS PARA LA HOSTELERÍA Y EL COMERCIO

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las [Döner Kebab Gyros](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los *Precios de Venta Recomendados* por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltenos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online **Hostelería10.com** mejoramos con **grandes descuentos** los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección **Döner Kebab Gyros** que forman parte de este catálogo son:

- [Austral](#)
- [Casfri](#)
- [Fimar](#)
- [Masamar](#)
- [MCM](#)
- [NTGAS](#)
- [Sammic](#)
- [Zinco](#)

Solo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en **Hostelería10.com**.

Si tiene alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentra el que busca, escribanos a contacto@hosteleria10.com o llámenos al **91 161 03 04**.

Estaremos encantados de atenderle.

Máquina de kebab a gas

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES exteriores	ENCENDIDO	POTENCIA GAS	POTENCIA ELÉCTRICA	CAPACIDAD	PESO	HOMOLOGACIÓN	GARANTÍA	PRECIO
KG 100	17257	530x610x970	GAS	15kw	200 W	1 UD	30 KG	CE	1 AÑO	1.198 €

EQUIPAMIENTO

Quemadores	CERÁMICOS	4 ud	Interruptor de encendido y apagado de la máquina
Parte superior móvil ajustable			

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Construcción en acero inoxidable	
Control de temperatura máximo / mínimo	

Cuchillo kebab

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES exteriores	ENCENDIDO	POTENCIA		CAPACIDAD	PESO	HOMOLOGACIÓN	GARANTÍA	PRECIO
CK EMS-80	18357	215x182x142	ELÉCTRICO	80W/220V		1 Ud	1,2 KG	CE	1 AÑO	238 €

*Pollos o piezas de carne

EQUIPAMIENTO

Cuchilla de	10 mm de diámetro	Piloto indicador de funcionamiento
	0 a 8 mm de profundidad de corte	Interruptor de encendido y apagado de la máquina

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Máquina de kebab a gas



KG 100

Cuchillo kebab



CK EMS-80

ASADORES DE POLLOS ELÉCTRICOS (ROSTISERIE)

MODELO	EUROS
YXD-266-R	1.260
YXD-268-R	1.490

Asadores de pollos eléctricos

Fabricado en acero inoxidable, fácil manejo, rápido calentamiento, mantenimiento del calor y ahorro de energía. La puerta del asador está fabricada en un cristal especial a prueba de calor que soporta hasta 300° C. Con luz interior para tener un control del alimento mientras se cocina. También puede ser utilizado como expositor del alimento para atraer la atención de los clientes. Es ideal para hoteles, restaurantes y casas de comidas para llevar.



YXD-266-R
 Voltaje: 220 V - 50 Hz
 Potencia: 4,5 kW
 Dimensiones: 810 x 600 x 400



YXD-268-R



YXD-266-R

YXD-268-R
 Voltaje: 220 V - 50 Hz
 Potencia: 6 kW
 Dimensiones: 1010 x 600 x 800

CAPACIDAD APROX.

YXD-266-R	10-12 Pollos
YXD-268-R	16-18 Pollos

ASADOR GIRATORIO (KEBAB) A GAS AJUSTABLE

MODELO	MEDIDAS	EUROS
AGK-4-G	534 x 607 x 950	1.250

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

POTENCIA: 52,771 BTU

QUEMADORES: 4 CERÁMICOS

DIÁMETRO PIEZA: 400 mm.

TENSIÓN VOLT.: 220 / 50 HZ

TIPO: GAS - LPG

PESO: 31 kg.

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Quemadores cerámicos radiantes independientes en GYROS A GAS.
- Distancia ajustable del calor a la comida.
- Motor de rotación montado en la parte inferior. Barra giratoria fija en la parte inferior y regulable en la parte superior. Cajón recoge grasas en la parte inferior.



CUCHILLO ELÉCTRICO PARA KEBAB

MODELO	EUROS
CEK-60	420

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Permite despachar a los clientes rápidamente.
- Corte limpio y eficaz, diferentes grosores de 0-8 mm.
- Le ahorra trabajo y tiempo.
- Aumenta los beneficios en un 20 - 30%.
- Fácil de limpiar y afilar.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Velocidad aproximada: 5.000 r.p.m.

Capacidad diaria: 50 Kg.

Cuchilla circular: 80 mm.

Alimentación: 220 VCA / 50 Hz

Potencia: 80 W.



Gyros eléctricos

(bajo pedido)

Máquinas para cocinar carne Kebab

GYRO.1 2.400 €

Potencia: 4,2 Kw
Alimentación:
230V / 1N / 50 Hz
230-400 V / 3-3N / 50 Hz
Resistencias: 6
Altura útil de cocción: 600 mm
Cantidad de carne: 20-35 Kg
Peso: 26 Kg
Alto/ancho/profundo:
870/480/500



GYRO.2 2.732 €

Potencia: 5,6 Kw
Alimentación:
230V / 1N / 50 Hz
230-400 V / 3-3N / 50 Hz
Resistencias: 8
Altura útil de cocción: 780 mm
Cantidad de carne: 25-50 Kg
Peso: 31 Kg
Alto/ancho/profundo:
1060/480/500



GYRO.7 850 €

Kit cristal protección
(Accesorio opcional para serie eléctrica y gas)



GYRO.5 572 €

Cuchillo eléctrico con disco Ø 85 mm. 80W.
(Accesorio opcional para serie eléctrica y gas)

Común para Gyros eléctricos y a gas



Resistencias de infrarrojos revestidas de cerámica, con vidrio protector para fácil limpieza y óptimo consumo.



Estructura, varilla asado, cajón recolector de residuos y paleta recoge carne en acero inox.



Regulación resistencias y quemadores por sectores.

Gyros a gas

(bajo pedido)

fimar[®]
MADE IN ITALY

ascaso

Máquinas para cocinar carne Kebab

GYRO.3 2.260 €

Potencia: 10,2 Kw
Alimentación: 230V / 1N / 50 Hz
Calorías: 8.772 Kcal/h 34.810 BTU/h
Consumo metano:
G20=1,05 m³/h
G25=1,23 m³/h
G30/31=0,71 Kg/h
Conexión a gas: 1/2" G
Quemadores: 6
Altura útil de cocción: 660 mm
Cantidad de carne: 25-35 Kg
Peso: 26 Kg
Alto/ancho/profundo: 940/480/500



GYRO.4 2.530 €

Potencia: 13,6 Kw
Alimentación: 230V / 1N / 50 Hz
Calorías: 11.696 Kcal/h 46.413 BTU/h
Consumo metano:
G20=1,27 m³/h
G25=1,48 m³/h
G30/31=0,95 Kg/h
Conexión a gas: 1/2" G
Quemadores: 8
Altura útil de cocción: 820 mm
Cantidad de carne: 30-55 Kg
Peso: 32 Kg
Alto/ancho/profundo: 1105/480/500



GYRO.6 850 €

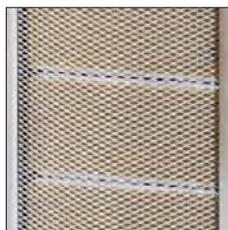
Campana con filtro de carbón activo.
(Accesorio opcional para serie eléctrica y gas)



Regulación distancia de las resistencias a la varilla de asado.



Motor de rotación superior de 250V/50Hz



Quemadores de infrarrojos con placas de cerámica y red de protección extraíble.

Gyros a gas/eléctricos

ASADOR DE CARNE. SHAWARMA A GAS GRAN PRODUCCIÓN



Máquina gran producción

Construidos en acero inoxidable AISI-304. **Con normas CE.** Válvula de seguridad y termopár independiente para cada quemador, **colocados horizontalmente** ampliando la zona de calor, permitiendo mayores cargas de carne y aumentando la producción. Motor reversible en la parte superior con interruptor de encendido. Tipo de Gas: GLP o Natural.

MODELOS EN VITROCERÁMICA: Mismas características. Motor reversible en la parte inferior y encendido de ignición magnética.

Modelo **P.V.P.**
K-3 840 €
K-4 930 €
K-5 1.065 €

Modelo **P.V.P.**
A3G-VITRO 1.495 €
A4G-VITRO 1.650 €



Vitro

MODELO	K-3	K-4	K-5	A3G-VITRO	A4G-VITRO
Medidas (mm)*	515x550x980	515x550x1150	515x550x1320	530x750x910	530x750x1080
Nº Quemadores	3	4	5	3	4
Longitud útil espada (mm)	710	885	1050	650	850
Peso útil carne (Kg.)	30-50	50-80	80-100	30-50	50-80
Potencia (Kw.)	8,55	11,40	14,25	8,73	11,64
Consumo (Kg./h)	0,716	0,955	1,194	0,730	0,974
Tensión	230 v	230 v	230 v	230 v	230 v

*Ancho x Fondo x Alto

TRIPODE SOPORTE ESPADA

Construido en acero inoxidable. Medidas: 270x260x120 (mm).

Modelo **P.V.P.**
TS 118 €



MODELOS ELÉCTRICOS

Construido en acero inoxidable AISI-304. **Con normas CE.** Placa frontal de vitrocerámica para una mejor terminación del producto evitando que la carne se reseque por el contacto directo de la resistencia.

Medidas: 550Anchox700Fondox1.120Alto(mm).
 Nº Resistencias: 4.
 Longitud útil espada: 885 mm.
 Peso útil de carne: 40-60 Kg.
 Potencia: 7,20 Kw.
 Tensión: 400v/50Hz.

Construido en acero inoxidable AISI-304. **Con normas CE.**

Medidas: 470Anchox600Fondox890Alto.
 Capacidad carne: 40 Kg.
 Longitud de la espada: 595 mm.
 Potencia: 6 Kw.
 Tensión: 230V/50Hz - 240V

Modelo **P.V.P.**
ASE-6000 945 €



Vitro

Modelo **P.V.P.**
K4-Elect 1.450 €

Caja: Acero lacado.
 Capacidad : 60Kg/día.
 Voltaje: 230V/28V
 Revoluciones: 5.000 rpm
 Diámetro Cuchilla: 80mm.
 Incluida una cuchilla de recambio.
 Fabricación alemana.



Modelo **P.V.P.**
CE-5000 869 €





SH 6S



SH 4S



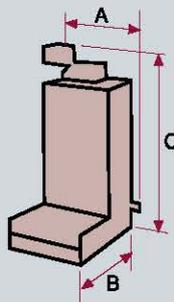
SH 5I



EK

- La gama más amplia de máquinas Döner Kebap.
- Con motor superior o inferior.
- Fácil desplazamiento de la espada o del cuerpo de quemadores, según modelo.
- Sistema de extracción rápido de la espada.
- The widest range of Döner Kebap machines, with motor at the top or the bottom.
- Easy movement of the spit or the body with the burners, according to the model.
- Fast release on the spit.

Disponibile cuchillo eléctrico.
Electric knife available.



MOD.	Dimensiones (mm) Measurements (mm)			Capacidad Capacity	Kcal/h	PRECIO PRICE €
	A	B	C			
SH 3VS	590	530	870	20 Kg	6.990	1.085,00
SH 4VS	590	530	1.070	35 Kg	9.310	1.205,00
SH 4S	590	530	870	40 Kg	9.310	1.205,00
SH 5S	590	530	960	60 Kg	11.640	1.315,00
SH 6S	590	530	1.070	80 Kg	13.965	1.450,00
SH 7S	590	530	1.180	120 Kg	16.295	1.560,00
SH 4I	590	640	910	40 Kg	9.310	1.440,00
SH 5I	590	640	990	60 Kg	11.640	1.550,00
SH 6I	590	640	1.100	80 Kg	13.965	1.685,00
SH 7I	590	640	1.210	120 Kg	16.295	1.775,00
EK	Cuchillo eléctrico • Electric knife					Consultar

KE-03



KE-04



KG-06



KG-08



CUCHILLO KEBAB - KNIFE / CE-080



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Ahorra trabajo y tiempo, permite despachar a los clientes rápidamente, corte limpio y eficaz, diferentes grosores. Fácil de limpiar y afilar. Incluye cuchilla de repuesto.

Saves work and time, allows to serve customers quickly, clean and effective cut, different thicknesses. Easy to clean and sharpen. Replacement knife included.

Modelo Model	L x An x Alt (mm.) L x W x H (mm.)	Alt. trabajo (mm.) Work zone (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Nº elementos Elements	Tensión Voltage	Gas	Peso carne (kg.) Meat weight (kg)	Peso (kg.) Weight (kg)
KE-03	530 x 640 x 990	690	9,9	3	III+N~400V	-	40 - 65	31
KE-04	530 x 640 x 1150	850	11,5	4	III+N~400V	-	70 - 90	45
KG-06	530 x 640 x 830	530	10,5	6	I+N~230V	Natural / GLP-LPG	30 - 45	25
KG-08	530 x 640 x 990	690	14	8	I+N~230V	Natural / GLP-LPG	50 - 65	31
Modelo Model	L x An (mm.) L x W (mm.)	Velocidad aprox. Aprox. revolutions	Capacidad diaria Daily capacity	Cuchilla circular Circular blade	Tensión Voltage			
Cuchillo elect.	230 x 80	5000 rpm	60 kg.	80 mm.	I+N~230V			-



Kebab Asador Gyros

Asador Kebab a gas para restaurante.

Máquinas de Kebab Fabricadas en acero inoxidable, con regulación independiente para cada quemador. Modelos de 3 ó 4 quemadores.



Los asadores gyros AG de Samic están contruídos en acero inoxidable de primera calidad y cuentan con motor en la parte superior, lo cual evita la caída de grasas sobre el motor, prolongando su vida útil.

Los modelos disponibles, de 3 ó 4 quemadores, permiten la regulación independiente de cada quemador y cuentan con válvulas termomagnéticas independientes para cada quemador. Los quemadores están protegidos con una rejilla protectora especial resistente a altas temperaturas.



	AG-20	AG-30	AG-40
QUEMADORES	3	4	4
ALTURA ÚTIL	655mm	655mm	845mm
CAPACIDAD DE CARGA	20Kg	30Kg	35Kg
POTENCIA TOTAL	8100W	10800W	10800W
DIMENSIONES EXTERIORES	590x530x870mm	590x530x870mm	590x530x1070mm
PESO NETO	18Kg	21Kg	30Kg




ASADOR KEBAB AG-20

3 quemadores en posición vertical

Altura útil: 655 mm.

Capacidad de carga: 20 Kg.

		PVP €
5130550	Asador gyros AG-20 gas	1.542

Equipamiento opcional

· Cuchillo eléctrico Gyros-Kebab inoxidable


ASADOR KEBAB AG-30

4 quemadores en posición horizontal

Altura útil: 655 mm.

Capacidad de carga: 30 Kg.

		PVP €
5130555	Asador gyros AG-30 gas	1.724

Equipamiento opcional

· Cuchillo eléctrico Gyros-Kebab inoxidable

ASADOR KEBAB AG-40

4 quemadores en posición vertical

Altura útil: 845 mm.

Capacidad de carga: 35 Kg.

		PVP €
5130565	Asador gyros AG-40 gas	1.884

Equipamiento opcional

· Cuchillo eléctrico Gyros-Kebab inoxidable

ACCESORIOS
Cuchillo eléctrico para Kebab


Rápido, Seguro, Eficaz

▶ Provisto de un seguro sistema de grosor del corte para obtener una medida limpia y eficaz.

▶ Potencia: 90W

▶ Diametro cuchilla: 80mm.

▶ Peso Neto: 4 kg.

		PVP €
5130575	Cuchillo gyros CK-90 230/50/1	1.102

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW		PVP	
	KEBAB 3 QUEMADORES	903 V	59x53x87	3*2,7	Espada 655. Carga 20 kg	1.515€
	KEBAB 4 QUEMADORES	904 V	59x53x107	4*2,7	Espada 845. Carga 35 kg	1.735€
	KEBAB 5 QUEMADORES	905	59x55x95	5*2,7	Espada 735. Carga 60 kg	1.895€
	KEBAB 6 QUEMADORES	906	59x53x107	6*2,7	Espada 845. Carga 80 kg	2.085€
	KEBAB 7 QUEMADORES	907	59x53x118	7*2,7	Espada 955. Carga 120 kg	2.330€

Motores superiores. Modelos V llevan el quemador vertical y el resto horizontal
 Disponible modelo de 4 y 6 quemadores eléctricos

OPCIONALES

Cuchillo eléctrico 90 mm **850€**

HORNOS A LEÑA DE CÚPULA



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		PVP
HORNO FIJO 3 PIZZAS	ICF 85	115x122		8.480€
HORNO FIJO 5 PIZZAS	ICF 100	135x150		9.880€
HORNO FIJO 6 PIZZAS	ICF 115	150x165		11.910€
HORNO FIJO 9 PIZZAS	ICF 145	180x195		13.080€
HORNO FIJO 12 PIZZAS	ICF 165	200x220		16.280€

Disponible versión con apoyo eléctrico o gas.
 Soporte incluido en precio.
 Se puede suministrar desmontado.
 Disponible versión base giratoria. Distintas estéticas.

HORNOS CINTA (PAN-BOLLERÍA-VERDURA-CARNE-PIZZA)

MÁQUINA	MODELO	PRODUCCIÓN UDS		DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP	
		025	032						
	HORNO CINTA 4054	C-40-54	30	15	143x99x45	3+4,4	7,4	400 3F+N	6.990€
	HORNO CINTA 5075 + soporte	C-50-75	90	30	186x121x103	5,6+8,2	13,8	400 3F+N	12.400€
	HORNO CINTA 65100 + soporte	C-65-100	165	75	207x132x109	7,2+10,8	18	400 3F+N	15.990€
	HORNO CINTA 80100 + soporte	C-80-110	180	105	225x156x113	12+12	24	400 3F+N	18.990€

Hasta 320°C. Permite programar velocidad y temperatura así como hora de encendido y apagado. Resistencia superior e inferior.
 El modelo indica dimensiones interna de la cámara. H=10. Superponibles hasta 3 unidades.

Ejemplo:
 Hornos superpuestos



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye su empresa, notifíquenoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.