

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

Torradeira Elétrica Quartzo Aço Inox 3 Alicates 2kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.534	Modelo:	UD2800.534
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	8.5 kg	Dimensões:	490 x 250 x 230 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2800.534

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta torradeira elétrica profissional e qual o espaço necessário? A: Esta torradeira elétrica profissional possui dimensões de 490x250x230 mm (largura x profundidade x altura). Para um funcionamento adequado e segurança, recomendamos um espaço livre mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira, e 20 cm acima para ventilação., Q: Que tipo de ligação elétrica é necessária para esta torradeira? A: Esta torradeira requer uma ligação elétrica padrão de 230 V e tem uma potência de 2 kW. Certifique-se de que a instalação elétrica do seu estabelecimento tem capacidade suficiente para suportar este equipamento antes da utilização., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária da torradeira? A: A limpeza é simplificada pela sua construção em aço inoxidável e pela gaveta removível para migalhas. Após cada utilização, e com o equipamento desligado e arrefecido, retire a gaveta para esvaziar e limpe o exterior com um pano húmido. Evite produtos abrasivos., Q: Esta torradeira inclui acessórios ou há acessórios compatíveis disponíveis? A: Esta torradeira é fornecida com 3 alicates padrão, ideais para segurar e girar as torradas ou outros alimentos. Não são necessários acessórios adicionais para o seu funcionamento básico., Q: Qual é o período de garantia aplicável a esta torradeira elétrica? A: A torradeira elétrica beneficia de um período de garantia padrão de 3 anos, cobrindo defeitos de fabrico. Para acionar a garantia ou solicitar assistência técnica, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente, indicando o número de série e a data de compra.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Torradeira Elétrica, Torradeira Horeca, Torradeira Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14303

Alt Text Imagens

Torradeira F60p

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Torradeira F60p

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Torradeiras > Torradeiras 1 Nivel

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA > Torradeiras, BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

HRT09CON,HRTTH3002,HRTTV2400,HRT03CONB

Uso Profissional - Dicas	Evite preaquecer o equipamento desnecessariamente, uma vez que as resistências de quartzo atingem a potência máxima em poucos segundos, reduzindo o consumo energético., Limpe a gaveta de migalhas diariamente para prevenir a acumulação de resíduos que podem gerar fumo e comprometer o sabor residual dos alimentos., Utilize o temporizador de 15 minutos para padronizar o nível de tostagem entre diferentes turnos de funcionários, assegurando a consistência do produto final entregue ao cliente.
Uso Profissional - Perfis	Gestores de F&B em unidades hoteleiras, Proprietários de cafeterias e pastelarias de fabrico próprio, Responsáveis de compras para concessões de restauração pública
Descrição Curta Original	<p>Ideal para reaquecimento e preparação de torradas, pizzas e refeições pré-cozidas.
 Fabricado inteiramente em aço inoxidável para garantir robustez e longa vida útil.
 Resistências elétricas de quartzo de alta velocidade e alto desempenho protegidos por uma grade à prova de choque.
 Interruptor ON / OFF e temporizador ajustável de 1 a 15 minutos.
 Gaveta removível para colher migalhas.
 Torradeira simples com 3 alicates (3 torradas)</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 490x250x230 mm
 Área de cozedura 350x240 mm
 Temporizador S °C
 Peso bruto: 8,5 kg
 Potência: 2 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRMF9004S,HRCE4P750S,HRBME9008E
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Utilizada para a preparação simultânea de três unidades de pão de forma ou carcaças fatiadas, garantindo que as torradas chegam à mesa do cliente com a textura crocante e temperatura ideal, mesmo em regimes de buffet com alta rotatividade., Snack-Bars e Cafeterias de Alto Débito: Fundamental na confecção de sanduíches quentes e tostas mistas tradicionais portuguesas, onde os alicates permitem manusear o produto com segurança e higiene, evitando a quebra do pão durante a extração., Finalização em Cozinhas de Catering: Aplicada no aquecimento rápido de pequenas unidades de padaria ou para gratinar ligeiramente entradas e bruschettas antes do serviço, aproveitando o calor intenso e direto das resistências de quartzo.
Uso Profissional - Introdução	Esta torradeira profissional de 2kW é uma ferramenta essencial para operações de bar e cafeteria que exigem rapidez e consistência no serviço. Construída em aço inoxidável e equipada com resistências de quartzo de alta performance, permite alcançar a temperatura de serviço quase instantaneamente, otimizando o fluxo de trabalho durante os picos de pequeno-almoço e lanche através de um aquecimento uniforme e controlado.
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Potência

Até 3 kW

Tipo

Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira elétrica profissional de 2kW em aço inoxidável, com 3 alicates e temporizador, ideal para torradas e refeições rápidas.

Descricao Completa

Torradeira Elétrica Profissional — Torradeira Quartzto — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente profissional exigente, esta tostadeira elétrica destaca-se pela sua robustez e desempenho. Construída integralmente em aço inoxidável, garante uma durabilidade excepcional e uma resistência superior à corrosão, fatores cruciais para a utilização intensiva em cozinhas profissionais, bares e serviços de catering.

Equipada com resistências elétricas de quartzo de alta velocidade e alto desempenho, assegura um aquecimento rápido e uniforme, ideal para reaquecer e preparar alimentos com eficiência. A proteção por uma grade à prova de choque adiciona uma camada extra de segurança, aumentando a fiabilidade do equipamento em operações diárias.

A simplicidade de utilização é um dos seus pontos fortes. Com um temporizador ajustável de 1 a 15 minutos e um interruptor ON/OFF intuitivo, permite um controlo preciso sobre o processo de tostagem, adaptando-se facilmente a diferentes tipos de alimentos e necessidades de preparação. A gaveta removível para migalhas facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para a higiene e eficiência do espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este torrador é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, bares e padarias. Perfeito para preparar torradas para pequenos-almoços e lanches, aquecer pizzas individuais, sanduíches e outras refeições pré-cozinhadas de forma rápida e eficiente. A sua compactibilidade e capacidade de aquecimento rápido tornam-na indispensável em cozinhas com espaço limitado e alta demanda.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	490x250x230 mm
Área de Cozedura	350x240 mm
Temporizador	Ajustável (1 a 15 minutos)
Peso Bruto	8,5 kg
Potência	2000 W (2 kW)
Tensão	230 V
Composição	Aço inoxidável
Capacidade	3 alicates (3 torradas)

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta torradeira elétrica profissional e qual o espaço necessário?

A: Esta torradeira elétrica profissional possui dimensões de 490x250x230 mm (largura x profundidade x altura). Para um funcionamento adequado e segurança, recomendamos um espaço livre mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira, e 20 cm acima para ventilação.

Q: Que tipo de ligação elétrica é necessária para esta torradeira?

A: Esta torradeira requer uma ligação elétrica padrão de 230 V e tem uma potência de 2 kW. Certifique-se de que a instalação elétrica do seu estabelecimento tem capacidade suficiente para suportar este equipamento antes da utilização.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária da torradeira?

A: A limpeza é simplificada pela sua construção em aço inoxidável e pela gaveta removível para migalhas. Após cada utilização, e com o equipamento desligado e arrefecido, retire a gaveta para esvaziar e limpe o exterior com um pano húmido. Evite produtos abrasivos.

Q: Esta torradeira inclui acessórios ou há acessórios compatíveis disponíveis?

A: Esta torradeira é fornecida com 3 alicates padrão, ideais para segurar e girar as torradas ou outros alimentos. Não são necessários acessórios adicionais para o seu funcionamento básico.

Q: Qual é o período de garantia aplicável a esta torradeira elétrica?

A: A torradeira elétrica beneficia de um período de garantia padrão de 3 anos, cobrindo defeitos de fabrico. Para acionar a garantia ou solicitar assistência técnica, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente, indicando o número de série e a data de compra.