

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



Hotelequip.pt

Torradeira Elétrica Profissional Dupla F120p, 6 Alicates

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.536	Modelo:	TORRADEIRA F120P
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	TORRADEIRA F120P
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira elétrica profissional dupla (6 alicates) para HORECA, perfeita para reaquecer torradas e pizzas. Construção em aço inoxidável e 3 kW de potência.

Descricao Completa

Torradeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Esta torradeira elétrica profissional de dupla camada foi concebida para satisfazer as exigências de estabelecimentos HORECA e hotelaria. Proporciona um reaquecimento rápido e eficiente, ideal para torradas, pizzas e refeições pré-cozinhadas, otimizando o serviço em horas de ponta.

Construída integralmente em aço inoxidável, garante uma robustez excecional e uma longevidade superior, resistindo ao uso intensivo diário em ambientes profissionais. A facilidade de limpeza e manutenção é um bônus significativo, contribuindo para a higiene da cozinha.

Equipada com resistências elétricas de quartzo de alta velocidade e desempenho, protegidas por uma grelha antichoque, assegura um aquecimento uniforme e seguro. O seu temporizador ajustável permite um controlo preciso do processo de aquecimento, evitando desperdícios e garantindo sempre resultados perfeitos.

Aplicações

Esta torradeira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cafés, bares, restaurantes, hotéis e pastelarias. Perfeita para pequenos-almoços, brunches, serviço de quartos ou como complemento em cozinhas com alta demanda de reaquecimento rápido. A sua capacidade para 6 fatias torna-a eficiente para volumes médios de produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	490x250x350 mm
Área de Cozedura	350x240 mm
Potência	3 kW
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Temporizador	Ajustável (1 a 15 minutos)
Material	Aço inoxidável
Capacidade	6 fatias (6 alicates)