

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

Torradeira Profissional de Aço Inoxidável com Temporizador 430x240 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.090	Modelo:	UD3010.090
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	7.1 kg	Dimensões:	532 x 290 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.090

FAQ

Q: Quais as dimensões desta torradeira profissional e que espaço é necessário? A: As dimensões totais da torradeira são 532x290x250 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço similar para um posicionamento seguro e eficiente na sua cozinha profissional., Q: Quais os requisitos elétricos para a instalação desta torradeira? A: Esta torradeira requer uma ligação elétrica de 230 V. Certifique-se de que a sua instalação elétrica é compatível com esta tensão e oferece a potência necessária de 2 kW., Q: Como posso limpar e manter a torradeira para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza é simplificada pela grelha removível. Recomenda-se a limpeza regular com um pano húmido e detergente neutro após cada uso, garantindo que o aparelho esteja desligado e frio. A manutenção regular prolongará a vida útil do equipamento., Q: Esta torradeira inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, a torradeira inclui garantia de fabricante. Para mais detalhes sobre a cobertura da garantia e o serviço de assistência técnica disponível, por favor, contacte o nosso apoio ao cliente ou consulte o manual fornecido com o equipamento., Q: Que acessórios estão incluídos com a torradeira ou são compatíveis? A: A torradeira inclui uma grelha removível para facilitar a limpeza. Não estão incluídos acessórios adicionais, mas poderá consultar o nosso catálogo para encontrar outros equipamentos e utensílios compatíveis para a sua cozinha.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Torradeira de Aço Inoxidável, Torradeira Profissional, Torradeira com Temporizador

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14743

Alt Text Imagens

Torradeira Ut20 Com Temporizador Inox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Torradeira Ut20 Com Temporizador Inox

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,HRT09SIN,HRT06SINB

Uso Profissional - Dicas	Ajuste o temporizador de acordo com a densidade do pão; pães artesanais de fermentação lenta requerem ciclos de calor mais prolongados do que o pão de forma industrial., Rentabilize a eficiência energética utilizando as posições de aquecimento independentes durante os períodos de menor afluência (horas mortas)., Realize a limpeza da gaveta de migalhas e da grelha removível no final de cada turno para evitar a carbonização de resíduos que podem alterar o sabor do produto., Mantenha o equipamento afastado de zonas de preparação de alimentos frios para evitar a transferência de calor residual no balcão de serviço.
Uso Profissional - Perfis	Gestores de F&B em unidades hoteleiras, Proprietários de cafeterias e pastelarias de fabrico próprio, Responsáveis de compras para empresas de catering e eventos
Descrição Curta Original	Construção em aço inoxidável; Posições independentes de aquecimento; Grelha removível para fácil limpeza;
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 532x290x250 mm Área de cozedura 430x240 mm Temporizador S °C Peso bruto: 7,1 kg Potência: 2 kw Tensão: 230 V 000000000
Cross-sells (SKU Título)	HRFDG8L600E,HRFDG8L8L600E,HRFD10LTRIF600E
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Utilizada para a tostagem rápida de fatias de pão de forma, carcaças ou pão rústico, onde o temporizador permite ao operador realizar outras tarefas enquanto garante um dourado uniforme e repetível para o buffet ou serviço de mesa., Cafeterias e Snack-Bars de Elevado Débito: Ideal para a preparação de torradas tradicionais portuguesas em pão de carcaça ou de forma, aproveitando a grelha removível para facilitar a extração do produto sem comprometer a integridade da miga ou da côdea., Finalização de Sanduíches em Catering: Empregue na fase de finalização para derreter queijos e aquecer recheios em sandes previamente montadas, assegurando que o pão recupera a textura estaladiça antes de ser servido ao cliente final.
Uso Profissional - Introdução	Esta torradeira profissional de 1 nível em aço inoxidável é um equipamento essencial para operações de bar e cafeteria que exigem fiabilidade e rapidez no serviço de pequenos-almoços e lanches. Com uma potência de 2 kW e uma área de cozedura de 430x240 mm, permite a regeneração de pães e a confeção de sandes quentes com uma consistência térmica superior, garantindo que o fluxo de trabalho não é interrompido em picos de procura.
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Torradeira

Torradeira profissional em aço inoxidável com temporizador, 2 kW e área de cozedura 430x240 mm. Ideal para bares, cafés e restauração.

Descricao Completa

Torradeira Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência e durabilidade em cozinhas profissionais, esta tostadeira em aço inoxidável é a solução ideal para estabelecimentos que exigem desempenho consistente. A sua construção robusta em aço inoxidável garante uma longa vida útil e fácil manutenção, resistindo às exigências do uso diário intenso em restaurantes e cafés.

Equipada com um temporizador preciso, o aparelho permite controlar o grau de tostagem de forma uniforme e repetível, garantindo resultados perfeitos em cada utilização. As posições de aquecimento independentes oferecem flexibilidade na gestão de diferentes necessidades de torradas, enquanto a grelha removível simplifica significativamente a limpeza.

Com uma generosa área de confeção de 430x240 mm, este equipamento otimiza o fluxo de trabalho. A sua potência de 2 kW assegura um aquecimento rápido, contribuindo para a eficiência energética e a redução dos tempos de espera, crucial para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este tostador é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, bares e serviços de catering. É ideal para preparar torradas, sandes quentes e outras iguarias, adaptando-se a ambientes de pequeno e médio volume que necessitam de um equipamento fiável e eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	532x290x250 mm
Área de Cozedura	430x240 mm
Temporizador	Sim
Peso Bruto	7,1 kg

Característica	Detalhe
Potência	2 kW
Tensão	230 V
Material	Aço inoxidável
Características Adicionais	Posições independentes de aquecimento, Grelha removível

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões desta torradeira profissional e que espaço é necessário?

A: As dimensões totais da torradeira são 532x290x250 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço similar para um posicionamento seguro e eficiente na sua cozinha profissional.

Q: Esta torradeira é indicada para uso comercial intenso?

A: Sim, a torradeira foi concebida com construção robusta em aço inoxidável e potência de 2 kW, tornando-a ideal para o ritmo exigente da hotelaria e restauração, garantindo durabilidade e desempenho.

Q: Como é feita a limpeza do equipamento?

A: A grelha é removível, o que facilita significativamente a limpeza diária e a manutenção da higiene, crucial em ambientes profissionais.

Q: O temporizador permite um controlo preciso da tostagem?

A: Totalmente. O temporizador integrado permite definir o tempo de aquecimento com precisão, assegurando torradas perfeitamente douradas e uniformes, essenciais para a qualidade do serviço e satisfação do cliente.

Q: Quais os requisitos elétricos para a instalação desta torradeira?

A: Esta torradeira requer uma ligação elétrica de 230 V. Certifique-se de que a sua instalação elétrica é compatível com esta tensão e oferece a potência necessária de 2 kW para um funcionamento otimizado.