

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Torradeira de Tapete Elétrica Profissional 3kW 28x7.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.096	Modelo:	UD3010.096
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	500 x 560 x 390 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.096

FAQ

Q: Quais as dimensões desta torradeira de tapete elétrica e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta torradeira de tapete elétrica profissional possui dimensões de 500x560x390 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação eficientes, recomendamos um espaço livre de pelo menos 10 cm em todas as laterais e na parte traseira para ventilação e acessibilidade. Certifique-se de que a superfície de apoio é estável e resistente ao calor para uma utilização segura e duradoura do equipamento., Q: Quais os requisitos elétricos para instalar esta torradeira? A: Esta torradeira de tapete requer uma tensão de 230 V e uma potência de 3 kW. É essencial que a instalação elétrica da sua cozinha ou bar esteja dimensionada para suportar esta carga, preferencialmente com um circuito dedicado e uma tomada adequada para 16A ou superior, garantindo assim o funcionamento correto e seguro do equipamento. Consulte sempre um eletricitista qualificado para a instalação profissional., Q: Como devo realizar a limpeza e manutenção da torradeira de tapete para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza regular é fundamental para a durabilidade da torradeira. Após cada utilização, certifique-se de que o equipamento está desligado e frio. Utilize um pano húmido para limpar as superfícies externas de aço inoxidável e remova qualquer migalha do tabuleiro coletor. Para uma limpeza mais profunda, pode ser usado um detergente suave. Evite produtos abrasivos ou jatos de água diretos. Verifique periodicamente o estado do tapete e dos componentes para identificar a necessidade de manutenção preventiva., Q: Este produto inclui alguma garantia ou assistência técnica? A: Sim, esta torradeira de tapete elétrica profissional beneficia de uma garantia padrão de um ano contra defeitos de fabrico. Adicionalmente, oferecemos assistência técnica especializada e acesso a peças de substituição, garantindo que o seu equipamento terá o suporte necessário ao longo do seu ciclo de vida. Contacte-nos para mais detalhes sobre os termos da garantia e serviços de assistência técnica disponíveis na sua região.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Torradeira de Tapete Elétrica, Torradeira Profissional, Equipamento HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14747

Alt Text Imagens

Torradeira De Tapete Utv 28 230v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Torradeira De Tapete Utv 28 230v

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Torradeiras > Cinta - Tunel

Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA > Torradeiras, BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	HRTTV2400,HRTTH3002
Uso Profissional - Dicas	Ajuste a velocidade do tapete em vez da temperatura para gerir picos de afluência, mantendo a consistência da cor sem sobreaquecer as resistências., Realize a limpeza diária da gaveta de migalhas para evitar a acumulação de resíduos carbonizados que podem afetar o sabor do produto e a segurança alimentar., No início do serviço, pré-aqueça o túnel durante 10 minutos para garantir que a primeira fornada de pão tenha a mesma textura que as restantes., Utilize a saída frontal para serviços de balcão e a saída traseira para fluxos de cozinha em linha, otimizando o espaço de trabalho.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Pequeno-Almoço em Unidades de Hotelaria de 4 e 5 estrelas, Gestores de Operações de Food & Beverage (F&B) em cadeias de restauração rápida, Responsáveis de Compras para Refeitórios Corporativos e Cozinhas Industriais
Descrição Curta Original	Construção em aço inox Controlos de potência independentes Regulação de velocidade Tapete em aço inoxidável.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 500x560x390 mm Área de cozedura 280x75 mm Temporizador N °C Peso bruto: 25 kg Potência: 3 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRMF6004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Buffets de Pequeno-Almoço em Unidades Hoteleiras: O equipamento é colocado em regime de self-service ou linha de serviço, permitindo que os hóspedes obtenham fatias torradas no momento sem intervenção do staff. A regulação da velocidade do tapete assegura que diferentes tipos de pão, do brioche ao pão de cereais, atinjam o ponto de caramelização ideal sem queimar., Produção de Brunch em Cafetarias de Alto Volume: Durante os picos de serviço de brunch, a torradeira é utilizada para preparar a base de diversas tostas abertas e acompanhamentos, mantendo uma cadência que impede o congestionamento da cozinha. A área de 28x7.5 cm permite a entrada simultânea de múltiplas fatias, otimizando o tempo de resposta do pedido., Cozinhas de Refeitórios e Catering de Eventos: Em contextos de alimentação coletiva, o equipamento serve para a produção em massa de pão torrado para acompanhar sopas ou para a montagem de sanduíches quentes. O controlo independente de potência permite ajustar o calor superior e inferior, essencial para gratinar levemente ou apenas selar o pão.

Uso Profissional - Introdução

A torradeira de tapete elétrica de 3kW é uma ferramenta crítica para operações B2B que exigem alta produtividade e padronização, permitindo o processamento contínuo de pão com um controlo rigoroso sobre a velocidade de passagem e a intensidade térmica. Construída em aço inoxidável para suportar ciclos de trabalho intensivos, este equipamento elimina os tempos mortos das torradeiras de pinça tradicionais, garantindo um fluxo constante de pão torrado uniformemente em ambientes de serviço rápido.

Energia

Elétrico

Instalação

De Bancada

Potência

Até 3 kW

Tipo

Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira de tapete elétrica profissional de 3kW, em aço inox, ideal para torrar pão rapidamente em cozinhas comerciais e buffets, com área de 28x7.5 cm.

Descricao Completa

Torradeira — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente profissional exigente de hotelaria e restauração, esta tostadeira industrial de tapete elétrico oferece uma solução eficiente e duradoura para a preparação de torradas. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura não só uma longa vida útil, mas também uma fácil higienização, essencial para manter os mais altos padrões de limpeza em cozinhas comerciais e áreas de serviço de pequeno-almoço.

Com um controlo de potência independente e regulação de velocidade da esteira em aço inoxidável, os operadores podem ajustar a intensidade do aquecimento e o tempo de torrefação com precisão, garantindo resultados consistentes e adaptados às diversas necessidades dos clientes, desde pão de forma a fatias de pão mais espessas. Esta versatilidade é crucial para otimizar o fluxo de trabalho e satisfazer as expectativas de um serviço rápido e de qualidade.

A área de cozedura generosa de 280x75 mm permite processar várias fatias em simultâneo, suportando volumes de produção elevados sem comprometer a qualidade. O temporizador integrado adiciona uma camada de controlo, prevenindo queima e desperdício, e contribuindo para uma operação mais económica e sustentável.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos, incluindo hotéis, buffets de pequeno-almoço, restaurantes com serviço de brunch, cafés e bares que procuram otimizar a sua oferta de pequeno-almoço e lanches. A capacidade de produzir grandes volumes de pão torrado de forma rápida e uniforme torna-o indispensável em operações de alta rotatividade. É igualmente adequado para cozinhas industriais e refeitórios que necessitem de uma solução fiável para a preparação de torradas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	500x560x390 mm
Área de cozedura	280x75 mm
Potência	3 kW
Tensão	230 V
Peso bruto	25 kg
Material	Aço inoxidável
Características adicionais	Controlos de potência independentes, Regulação de velocidade, Temporizador.

Perguntas Frequentes

P: Esta torradeira é adequada para estabelecimentos com alto volume de clientes?

R: Sim, a sua área de cozedura generosa de 280x75 mm e os controlos de potência independentes permitem uma rápida produção de torradas, tornando-a ideal para hotéis e buffets com elevada procura.

P: Quais os requisitos elétricos para instalar esta torradeira?

R: Esta torradeira de tapete requer uma tensão de 230 V e uma potência de 3 kW. É essencial que a instalação elétrica da sua cozinha ou bar esteja dimensionada para suportar esta carga, preferencialmente com um circuito dedicado e uma tomada adequada, garantindo assim o funcionamento correto e seguro do equipamento.

P: Como devo realizar a limpeza e manutenção do equipamento?

R: A limpeza regular é fundamental para a durabilidade da torradeira. Após cada utilização, certifique-se de que o equipamento está desligado e frio. Utilize um pano húmido para limpar as superfícies externas de aço inoxidável e remova quaisquer migalhas do tabuleiro coletor.

P: É possível ajustar o nível de torrefação?

R: Sim, o equipamento dispõe de regulação de velocidade do tapete e controlos de potência independentes, que permitem ajustar o nível de torrefação consoante a preferência desejada, possibilitando uma personalização ideal para diferentes tipos de pão.

P: Este produto inclui alguma garantia ou assistência técnica?

R: Sim, esta torradeira de tapete elétrica profissional beneficia de uma garantia padrão contra defeitos de fabrico. Adicionalmente, oferecemos assistência técnica especializada e acesso a peças de substituição, assegurando que o seu equipamento terá o suporte necessário ao longo do seu ciclo de vida útil.