

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 Profissional 1 Nível c/ Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	AX1DUOT	Modelo:	AX1DUOT
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX1DUOT
Energia	Elétrico
Nº de Níveis	1
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira elétrica profissional de 1 nível com temporizador, ideal para torrar e gratinar com eficiência e poupança de energia. Construção em aço inoxidável para durabilidade.

Descricao Completa

Esta torradeira elétrica profissional de 1 nível foi concebida para acelerar o seu serviço de pequeno-almoço e snack-bar, garantindo fatias de pão perfeitamente torradas e produtos gratinados com rapidez e consistência. A sua construção robusta em aço inoxidável e as resistências blindadas asseguram uma longa vida útil e um desempenho fiável, mesmo em períodos de maior afluxo. O funcionamento independente das resistências proporciona uma gestão inteligente do consumo energético, adaptando-se às necessidades do seu negócio.

torradeira elétrica profissional — Características Técnicas

Compartimentos	1
Temporizador	15 minutos
Dimensões das Grelhas	370x260h mm (removíveis, com alças telescópicas)
Potência	2,3 kW
Dimensões Totais	510x280x225h mm
Tensão	230 V
Peso Líquido	13 kg
Material	Aço inoxidável com acabamento acetinado
Resistências	Blindadas em aço inoxidável
Profundidade Interior	27 cm
Certificação	CE
Origem	Fabricado em Espanha

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com serviço de pequeno-almoço, snack-bares movimentados, hotéis que oferecem buffets ou pastelarias com oferta de sanduíches quentes. A sua profundidade interior de 27 cm torna-a perfeita não só para torrar pão, mas também para gratinar tostas mistas, aquecer croissants ou preparar snacks mais volumosos de forma eficiente, otimizando o tempo de preparação durante o 'rush' da manhã ou do almoço. É a escolha acertada para estabelecimentos que valorizam versatilidade e rapidez.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinta no mercado, esta tostadeira elétrica destaca-se pela sua construção inteiramente em aço inoxidável de alta qualidade, incluindo resistências blindadas fabricadas em Espanha, o que se traduz em durabilidade e menor necessidade de manutenção. A funcionalidade de funcionamento independente das resistências permite uma notável poupança de energia, ao ativar apenas o necessário, e o temporizador de 15 minutos oferece controlo preciso sobre o ponto de tosta. Além disso, a facilidade de limpeza com grelhas removíveis e coletor de migalhas garante a conformidade com as normas CE e otimiza a higiene na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta torradeira profissional??

Com apenas 1 compartimento, foi otimizada para eficiência e rapidez na confeção de uma variedade de produtos, desde fatias de pão a sanduíches, com um desempenho consistente.

Como posso garantir a limpeza e manutenção corretas do equipamento??

A torradeira inclui um coletor de migalhas e grelhas removíveis com alças telescópicas, facilitando uma limpeza profunda e diária, essencial para manter os padrões de higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

É possível gratinar alimentos além de torrar pão??

Sim, a profundidade interior de 27 cm foi especificamente concebida para permitir não só torrar, mas também gratinar e aquecer produtos de maior volume, como tostas mistas ou croissants.

Quais as vantagens das resistências blindadas??

As resistências blindadas em aço inoxidável garantem maior durabilidade e resistência a choques e salpicos, reduzindo a probabilidade de avarias e otimizando o desempenho contínuo do equipamento.

Este modelo consome muita energia??

Não, esta torradeira foi concebida com um sistema de funcionamento independente das resistências, permitindo ativar apenas as zonas necessárias e, conseqüentemente, obter uma significativa economia de energia em comparação com modelos convencionais.