

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 1 Nível p/ Gratinar

Informacoes do Produto

SKU:	AX1DUO	Modelo:	AX1DUO
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX1DUO
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
N° de Níveis	1
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira elétrica profissional de 1 nível em aço inox, ideal para torrar, gratinar e aquecer. Funcionamento independente para maior economia de energia.

Descricao Completa

Para o seu estabelecimento, a eficiência na preparação de alimentos é crucial. Esta torradeira elétrica profissional de 1 nível foi concebida para otimizar o fluxo de trabalho em restaurantes, hotéis e snack-bares. Com uma profundidade interior de 27 cm, permite não só torrar pão e sanduíches, mas também gratinar ou aquecer produtos de maior volume, oferecendo uma versatilidade que acelera o serviço, especialmente em períodos de pico. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para cumprir as rigorosas normas de higiene.

torradeira profissional — Características Técnicas

Fabricado em	Espanha
Certificação	CE
Material	Aço inoxidável com acabamento acetinado
Resistências	Blindadas em aço inoxidável, funcionamento independente
Comandos	Interruptores de luz para resistências
Grelhas	Removíveis com alças telescópicas (370x260h mm)
Coletor de Migalhas	Aço inoxidável
Profundidade Interior	27 cm
Compartimentos	1
Temporizador	Não

Potência	2,3 kW
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	510x280x225 mm
Peso Líquido	13 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para cozinhas de restaurantes que procuram acelerar a preparação de pequenos-almoços e lanches, ou para buffets de hotel onde a rapidez e a qualidade são inegociáveis. Perfeita para snack-bares com ementas diversificadas, permite desde tostas estaladiças a sanduíches gratinadas com queijo derretido, ou até mesmo aquecer rapidamente pastéis e outros produtos de confeitaria. A capacidade de lidar com diferentes volumes de alimentos sem comprometer a qualidade torna-a um recurso valioso para otimizar o tempo de serviço e satisfazer a sua clientela.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua capacidade multifuncional: além da torra standard, a profundidade interior de 27 cm permite expandir a oferta da sua ementa para opções gratinadas ou aquecidas que torradeiras convencionais não suportam. A inovação das resistências blindadas com funcionamento independente não só proporciona um controlo preciso da confeção, mas também se traduz numa notável economia de energia, reduzindo os custos operacionais do seu negócio. O design robusto em aço inoxidável, a certificação CE e a facilidade de manutenção garantem um investimento seguro e duradouro para o seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta torradeira para a minha cozinha profissional??

A profundidade interior de 27 cm permite torrar, gratinar e aquecer uma variedade maior de produtos, incluindo itens de maior volume, otimizando a sua ementa e o tempo de preparação.

Este equipamento é adequado para um snack-bar com grande volume de pedidos??

Sim, o seu funcionamento independente das resistências e a construção robusta garantem rapidez e durabilidade, suportando o ritmo acelerado de um snack-bar movimentado.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta torradeira??

A limpeza é simplificada graças à construção em aço inoxidável e ao coletor de migalhas removível. As grelhas com alças telescópicas também podem ser facilmente extraídas para uma higienização completa.

Posso usar este aparelho para algo mais do que torrar pão??

Absolutamente. A sua capacidade e design permitem usá-la para gratinar sanduíches, tostas mistas, e aquecer diversos produtos de pastelaria ou salgados de forma eficiente.

Quais as certificações de segurança deste equipamento??

O equipamento possui certificação CE, garantindo que cumpre as rigorosas normas de segurança e qualidade exigidas para equipamentos profissionais na União Europeia.