

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 2 Níveis com Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	AX2DUOT	Modelo:	AX2DUOT
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX2DUOT
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
N° de Níveis	2
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira elétrica profissional de 2 níveis com temporizador de 15 min, ideal para tostar, gratinar e aquecer alimentos. Construção robusta em aço inox.

Descricao Completa

Concebida para a dinâmica exigente de cozinhas profissionais, esta torradeira elétrica de 2 níveis redefine a eficiência. Permite preparar tostas, sandes gratinadas ou aquecer produtos de maior volume, tudo com precisão e rapidez. O seu design inteligente, com resistências de funcionamento independente e um temporizador integrado, oferece poupança energética significativa e controlo total sobre cada confeção. A robustez do aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado de um restaurante ou cafetaria.

torradeira elétrica profissional — Características Técnicas

Compartimentos	2
Temporizador	Sim, 15 minutos (modelos DUOT)
Grelhas	Removíveis com asas telescópicas (370x260h mm)
Potência	3,45 kW
Dimensões (LxPxA)	510x280x325h mm
Tensão	230 V
Peso Líquido	18 kg
Material	Aço inoxidável com acabamento acetinado
Resistências	Blindadas em aço inoxidável
Profundidade Interior	27 cm

Certificação	CE
Origem	Espanha
Coletor de Migalhas	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta tostadeira elétrica é um ativo indispensável em qualquer ambiente de restauração com grande volume de serviço, como snack-bares, cafés, restaurantes de serviço rápido ou hotéis com buffets de pequeno-almoço. A sua capacidade de processar simultaneamente diferentes tipos de pão, sandes ou até mesmo gratinados maiores, acelera o serviço e otimiza a produtividade. É a solução perfeita para o Chef Executivo que procura fiabilidade e para o Gestor de F&B que prioriza a eficiência energética e a adaptabilidade do equipamento na ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se no mercado pela sua profundidade interior de 27 cm, que permite uma versatilidade muito superior às torradeiras convencionais, possibilitando o gratinar e aquecer de produtos mais volumosos. A opção de funcionamento independente das resistências não só maximiza a poupança de energia em períodos de menor procura, como também oferece um controlo mais granular da confeção. Construído integralmente em aço inoxidável, este equipamento assegura uma higiene impecável e uma resistência excecional ao uso intensivo, superando expectativas de durabilidade e desempenho.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem das resistências independentes?

As resistências de funcionamento independente permitem ativar apenas os níveis necessários, resultando numa significativa poupança de energia, especialmente em momentos de menor volume de trabalho no seu estabelecimento.

Que tipo de alimentos posso preparar nesta torradeira?

Graças à sua profundidade interior de 27 cm, pode tostar pão, gratinar sandes e até aquecer outros produtos de maior volume que não seriam possíveis numa torradeira convencional.

Como devo realizar a limpeza e manutenção do equipamento?

A torradeira é construída em aço inoxidável e inclui um coletor de migalhas e grelhas removíveis. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para inox e a remoção regular das migalhas para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

O temporizador é ajustável e para que serve?

Sim, o temporizador de 15 minutos permite definir o tempo de confeção de forma precisa, evitando que os alimentos queimem e libertando a sua equipa para outras tarefas, contribuindo para a otimização do fluxo de trabalho.

Quais são as dimensões exatas desta torradeira?

As dimensões compactas do equipamento são 510 mm de largura, 280 mm de profundidade e 325 mm de altura, tornando-o adequado para bancadas com espaço limitado em cozinhas profissionais.