

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 para Gratinar

Informacoes do Produto

SKU:	AX2DUO	Modelo:	AX2DUO
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	AX2DUO
Energia	Elétrico
N° de Níveis	2
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira elétrica profissional de 2 níveis em aço inoxidável. Ideal para torrar e gratinar com eficiência e versatilidade em cozinhas de hotelaria e snack-bares.

Descricao Completa

Para estabelecimentos que procuram eficiência e versatilidade na preparação de pequenos-almoços e refeições rápidas, a **Torradeira Elétrica Profissional** de 2 Níveis é uma solução robusta. Este equipamento, concebido em aço inoxidável com acabamento acetinado, permite torrar, gratinar e aquecer alimentos com rapidez, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do serviço. Com resistências independentes, assegura uma gestão de energia inteligente, aquecendo apenas o necessário.

Torradeira Elétrica Profissional — Características Técnicas

Compartimentos	2 Níveis
Dimensões das Grelhas	370x260h mm
Potência	3,45 kW
Tensão	230 V
Dimensões Totais	510x280x325h mm
Peso Líquido	18 kg
Profundidade Interior	27 cm
Material	Aço Inoxidável (CE)
Grelhas	Removíveis com alças telescópicas
Coletor de Migalhas	Aço Inoxidável
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Concebida para o Chef Executivo que valoriza a flexibilidade na preparação, esta torradeira industrial é ideal para cozinhas de hotelaria, buffets de pequeno-almoço e snack-bares com elevado volume. A sua profundidade interior de 27 cm é perfeita para gratinar sanduíches, tostas mistas, e aquecer produtos de padaria de maior dimensão, superando as capacidades de uma tostadeira convencional. O design de 2 níveis maximiza a capacidade de confeção sem ocupar espaço excessivo na bancada, essencial para operações de serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta tostadeira deve-se à sua construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e fácil manutenção, crucial para as exigências de uma cozinha profissional. As resistências blindadas e o funcionamento independente dos níveis promovem uma poupança energética significativa, um fator chave na gestão de custos. A facilidade de limpeza, com grelhas removíveis e coletor de migalhas em aço inoxidável, assegura a conformidade com as normas HACCP e otimiza o tempo da sua equipa. É um investimento que se traduz em rapidez, versatilidade e fiabilidade no seu serviço diário.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem dos dois níveis de torradeira??

Os dois níveis permitem aumentar significativamente a capacidade de produção, ideal para estabelecimentos com grande volume de clientes, ou para preparar diferentes tipos de alimentos simultaneamente. É uma solução que otimiza o espaço na bancada e acelera o serviço.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento??

A limpeza é simplificada graças às grelhas removíveis e ao coletor de migalhas em aço inoxidável. Ambos podem ser retirados e lavados separadamente, enquanto o exterior deve ser limpo com um pano húmido e detergente suave, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

Este modelo inclui temporizador??

Não, esta torradeira profissional foi concebida para controlo manual direto, sem temporizador, o que permite aos operadores monitorizar e ajustar o processo de torrar ou gratinar conforme a necessidade específica de cada alimento.

Que tipo de alimentos posso preparar nesta torradeira??

Graças à sua profundidade interior de 27 cm, é ideal para torrar pão de forma, fatias de broa, e especialmente para gratinar tostas mistas, sanduíches mais volumosas ou aquecer croissants e pastelaria, oferecendo grande flexibilidade no seu menu.

Qual o consumo de energia da tostadeira??

Com uma potência de 3,45 kW e a funcionalidade de funcionamento independente das resistências, o equipamento permite otimizar o consumo energético, utilizando apenas os níveis necessários para cada tarefa e contribuindo para a eficiência da sua cozinha.