

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: 04/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



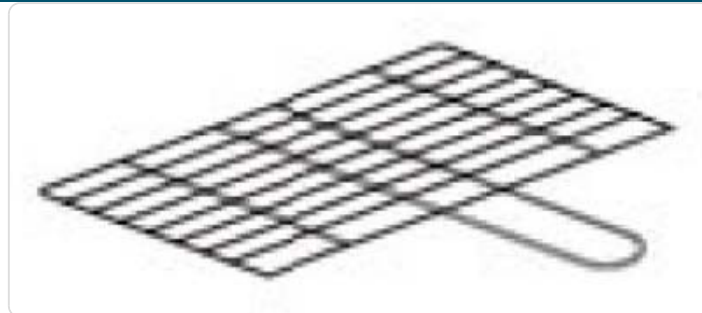
Hotelequip.pt

Grelha Opcional Profissional para Torradeiras F60P / F120P

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.538	Modelo:	UD2800.538
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.538
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Grelha opcional para torradeiras profissionais F60P e F120P. Aumenta a versatilidade do seu equipamento em restaurantes e cafetarias.

Descricao Completa

Amplie as capacidades das suas torradeiras profissionais F60P e F120P com esta grelha de encaixe, um acessório essencial para qualquer estabelecimento de restauração. Concebida para durabilidade e resistência, esta grelha garante uma utilização eficiente e segura, otimizando a preparação de tostas e uma vasta gama de outros alimentos no seu negócio. A sua flexibilidade operacional, combinada com uma instalação simples e rápida, permite uma gestão mais dinâmica do serviço, adaptando-se perfeitamente às exigências da sua cozinha ou balcão de serviço.

Grelha torradeira F60P — Grelha para Torradeira — Principais Vantagens

- **Versatilidade aprimorada:** Permite diversificar a oferta de pequenas refeições e snacks, potenciando a capacidade de resposta do seu negócio.
- **Durabilidade garantida:** Fabricada com materiais de alta qualidade, assegura resistência superior ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Instalação simplificada:** O sistema de encaixe intuitivo não requer ferramentas adicionais, garantindo uma operacionalidade imediata.
- **Tostado uniforme:** Otimiza a circulação de ar quente para uma caramelização homogênea, essencial para a qualidade do produto final.
- **Segurança no uso:** Concebida para encaixe perfeito, garante estabilidade e segurança durante a operação diária.

Aplicações Profissionais

Esta grelha é a solução ideal para cozinhas de hotéis, restaurantes, pastelarias, cafés e bares que já utilizam os modelos de torradeiras elétricas F60P ou F120P. É perfeita para chefs de pequeno-almoço que procuram expandir a capacidade de serviço durante os períodos de maior afluência, permitindo o aquecimento simultâneo de pasteleria fina e pães artesanais. Em operações de cafetaria e snack-bar com elevado fluxo, revela-se indispensável na preparação de tostas mistas e sanduíches de assinatura, assegurando que o queijo derreta uniformemente sem comprometer a crocância do pão. Além disso, no serviço de *room service* e refeições ligeiras, a grelha facilita a regeneração rápida de produtos pré-confecionados e o aquecimento de guarnições de padaria, maximizando a utilidade da torradeira além da sua função básica de pequeno-almoço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Torradeiras F60P, F120P
Cor	Metal
Dimensões (mm)	Não especificado

Perguntas Frequentes

P: Esta grelha é compatível com outras torradeiras além das F60P e F120P?

R: Não, esta grelha foi especificamente concebida para ser utilizada apenas com os modelos de torradeira F60P e F120P, garantindo um encaixe perfeito e o funcionamento ideal. A utilização com outros modelos não é recomendada e poderá não garantir o ajuste e o desempenho adequados, comprometendo a segurança e a eficiência.

P: Quais os benefícios em utilizar esta grelha opcional na minha torradeira?

R: A utilização desta grelha permite expandir a versatilidade das suas torradeiras, possibilitando grelhar de forma mais eficaz e diversificar a oferta de produtos no seu estabelecimento. Otimiza a capacidade de produção de tostas e outros alimentos, ao mesmo tempo que assegura um tostado uniforme e de excelência, elevando a experiência do cliente.

P: A instalação da grelha requer ferramentas especiais ou conhecimentos técnicos?

R: A instalação é bastante simples e intuitiva, com um sistema de encaixe que não requer ferramentas adicionais, nem conhecimentos técnicos específicos. Basta posicionar a grelha no local indicado na torradeira para começar a utilizá-la em poucos segundos, garantindo uma rápida adaptação ao seu fluxo de trabalho.

P: Como devo limpar e manter a grelha opcional para prolongar a sua vida útil?

R: A limpeza da grelha é fácil. Após o uso, com o equipamento desligado e frio, pode ser limpa com um pano húmido e detergente suave. Para sujidade mais persistente, a grelha pode ser removida e lavada à mão, assegurando que está completamente seca antes de ser novamente utilizada para evitar a corrosão e manter a higiene.

P: Esta grelha afeta as dimensões ou o espaço ocupado pela torradeira?

R: A grelha opcional foi projetada para encaixar perfeitamente nas torradeiras profissionais F60P e F120P, não adicionando volume significativo para além das dimensões originais do equipamento. É compacta e não exige espaço adicional na sua bancada, mantendo a ergonomia e a eficiência do seu balcão de serviço.