

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Torradeira Elétrica Profissional Inox 2 Níveis 532x290 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.092	Modelo:	UD3010.092
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	8 kg	Dimensões:	532 x 290 x 365 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.092

FAQ

Q: Quais as dimensões desta torradeira e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta torradeira elétrica profissional possui dimensões de 532x290x365 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, recomenda-se um espaço ligeiramente maior que as dimensões da torradeira, permitindo uma circulação de ar adequada e fácil acesso para operação e limpeza. Considere também o espaço para o manuseamento das grelhas amovíveis e do tabuleiro de migalhas., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta torradeira? A: Esta torradeira requer uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência de 3 kW. É fundamental que a instalação elétrica do local suporte esta potência e tensão, sendo aconselhável que a tomada utilizada seja exclusiva para o equipamento, evitando sobrecargas de circuito. Em caso de dúvida, consulte um eletricitista qualificado., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta torradeira elétrica? A: A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável e pela grelha amovível, que facilita a remoção de resíduos. O tabuleiro aparador de migalhas deve ser esvaziado e limpo regularmente. Para a limpeza exterior, utilize um pano húmido e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. As resistências devem ser manuseadas com cuidado. Para uma manutenção da durabilidade, consulte o manual de instruções., Q: Esta torradeira dispõe de temporizador e como funciona? A: Sim, esta torradeira está equipada com um temporizador, permitindo definir o tempo de torra desejado com precisão. Este recurso é essencial para garantir resultados consistentes e evitar o desperdício de energia, sendo ideal para ambientes profissionais com alto volume de utilização. O temporizador garante que o processo de torrar é realizado de forma controlada e eficiente., Q: Existe garantia para esta torradeira elétrica profissional? A: A torradeira elétrica profissional possui garantia de acordo com a legislação em vigor para equipamentos HORECA, cobrindo defeitos de fabrico e assegurando o bom funcionamento do produto. Para mais detalhes sobre a cobertura e duração da garantia, por favor, consulte as condições gerais de venda no nosso website ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Torradeira Elétrica Profissional, Torradeira Inox, Torradeira 2 Andares
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14745
Alt Text Imagens	Torradeira Ut30 Com Temporizador Inox
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Torradeira Ut30 Com Temporizador Inox
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published

Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Torradeiras > Torradeiras 2 Níveis
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA > Torradeiras, BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	HRT09CON,HRT09SIN,HRTTV2400,HRTTH3002
Uso Profissional - Dicas	Rentabilize o consumo energético utilizando apenas um nível durante as horas de menor movimento e ative o segundo nível apenas nos picos de serviço., Limpe o tabuleiro aparador de migalhas após cada turno para evitar a acumulação de resíduos que podem gerar fumo e alterar o sabor do pão., Ajuste o temporizador de acordo com a densidade e o teor de humidade do pão artesanal para garantir uma caramelização perfeita sem queimar as extremidades., Mantenha as grelhas amovíveis higienizadas para evitar a aderência de açúcares ou gorduras que podem danificar as resistências de sílica.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha e Responsáveis de Pequeno-Almoço, Gestores de Unidades de Fast Casual e Cafetarias, Proprietários de Snack-Bars e Pastelarias
Descrição Curta Original	<p>Construção em aço inox</p> Resistências em tubo de sílica reforçadas com terminais</p> refratários nas extremidades</p> Interruptores de potência</p> Grelhas de proteção das resistências.</p> Grelha amovível com pega</p> Tabuleiro aparador de migalhas</p> Temporizador</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 532x290x365 mm</p> Área de cozedura 2x(430x240) mm</p> Temporizador S °C</p> Peso bruto: 8 kg</p> Potência: 3 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF9004E,HRMF6004E,HRMF9004S,HRBME9008E
Uso Profissional - Casos de Uso	Buffets de pequeno-almoço em hotelaria: Utilizada para processar grandes volumes de pão de forma, fatias de pão rústico e croissants de forma contínua, garantindo que os hóspedes tenham acesso a produtos quentes e crocantes sem tempos de espera prolongados., Padarias e Cafetarias de serviço rápido: Ideal para a confeção simultânea de torradas tradicionais em pão de carcaça ou fatias grossas de pão alentejano, utilizando os dois níveis para separar pedidos de pães diferentes e evitar a contaminação de sabores., Snack-bars e Estabelecimentos de Catering: Empregada no aquecimento rápido de sanduíches pré-preparadas ou na finalização de tostadas abertas, onde o temporizador permite que o operador execute outras tarefas enquanto a torra é processada com segurança.

Uso Profissional - Introdução

A torradeira elétrica de dois níveis em aço inoxidável é um equipamento essencial para operações de alto débito que exigem consistência térmica e rapidez no serviço de pequenos-almoços e lanches. Com uma potência de 3 kW e resistências de sílica reforçadas, este equipamento oferece uma distribuição de calor uniforme em duas áreas de cozedura independentes, permitindo que as equipas de cozinha e balcão otimizem o fluxo de trabalho durante os picos de afluência sem comprometer a qualidade da textura e cor do pão.

Descricao Resumida

Torradeira elétrica profissional em inox com 2 níveis e temporizador. Com 532x290x365 mm, perfeita para uso intensivo em hotelaria e restauração. Potência de 3 kW.

Descricao Completa

'''

Torradeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração, esta tostadeira elétrica em aço inoxidável assegura durabilidade excepcional e uma higiene impecável. A sua estrutura robusta garante um desempenho consistente e fiável, tornando-a a escolha ideal para cafés, bares e estabelecimentos hoteleiros onde a eficiência e a qualidade do serviço são cruciais.

Com duas áreas de cozedura independentes, este tostador maximiza a produtividade, especialmente durante os períodos de maior afluência. O temporizador integrado permite um controlo preciso do tempo de tostagem, garantindo fatias de pão sempre uniformes e perfeitamente tostadas, sem a necessidade de supervisão constante.

A construção em aço inoxidável e as grelhas removíveis simplificam significativamente os processos diários de limpeza e manutenção. Esta característica é fundamental para cumprir os rigorosos padrões de higiene exigidos em qualquer cozinha profissional, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes que servem pequenos-almoços, buffets de hotel, cafeterias dinâmicas e serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes de torradas de forma célere e eficiente. A capacidade de dois níveis possibilita o

atendimento simultâneo de vários clientes, contribuindo para uma melhor gestão do tempo e um serviço mais ágil.

É uma solução versátil para confeccionar tostadas crocantes, aquecer sanduíches ou diversos tipos de pão, adaptando-se com facilidade às exigências de qualquer cozinha ou balcão de serviço. A sua adaptabilidade faz dela um recurso inestimável para otimizar os processos culinários do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	532x290x365 mm
Área de Cozedura	2x (430x240) mm
Peso Bruto	8 kg
Potência	3 kW
Tensão	230 V
Material	Aço Inoxidável
Resistências	Tubo de sílica reforçadas
Controlo	Temporizador

Perguntas Frequentes

P: Esta máquina de tostar é adequada para utilização contínua em cozinhas profissionais?

R: Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e as resistências reforçadas foram especificamente projetadas para o uso intensivo exigido no setor da hotelaria e restauração, garantindo durabilidade e um desempenho constante mesmo em momentos de pico operacional.

P: Como se efetua a limpeza e manutenção deste equipamento?

R: A superfície em aço inoxidável e as grelhas removíveis simplificam a limpeza diária. O tabuleiro aparador de migalhas é facilmente removível, o que facilita a sua limpeza e assegura a manutenção de elevados padrões de higiene de forma eficiente.

P: Que tipos de pão podem ser tostados?

R: Este modelo é extremamente versátil e ideal para uma vasta gama de produtos de panificação. Desde fatias de pão mais finas até pão de forma espesso e outros produtos que necessitem de aquecimento ou tostagem, este aparelho adapta-se a diversas necessidades, proporcionando sempre um resultado perfeito.

P: Esta torradeira integra um temporizador e qual o seu funcionamento?

R: Sim, este aparelho está equipado com um temporizador ajustável, permitindo a definição exata do tempo de tostagem. Esta funcionalidade é crucial para alcançar resultados consistentes, otimizar o consumo energético e permite à equipa dedicar-se a outras tarefas.

P: Existe alguma garantia para esta torradeira elétrica profissional?

R: A torradeira elétrica profissional inclui garantia conforme a legislação em vigor para equipamentos direcionados ao setor da hotelaria e restauração. Esta cobre defeitos de fabrico e assegura o bom funcionamento do produto em condições normais de uso. Para informações mais detalhadas sobre a cobertura e a duração da garantia, convidamo-lo a consultar as nossas condições gerais de venda.

''', optimized_short_description=