

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Torradeira Elétrica Inox 2 Andares - 532x290mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3010.092	<b>Modelo:</b>	TORRADEIRA UT30 COM TEMPORIZADOR INOX
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	TORRADEIRA UT30 COM TEMPORIZADOR INOX

### Descricao Resumida

Torradeira elétrica profissional em aço inoxidável com 2 andares e temporizador. Dimensões de 532x290x365 mm, ideal para uso intensivo em hotelaria e restauração.

Potência de 3 kW.

## Descrição Completa

### Torradeira Elétrica Inox Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o uso intensivo em ambientes profissionais, esta torradeira elétrica em aço inoxidável assegura durabilidade e higiene. O seu design robusto permite um desempenho constante, ideal para cafeterias, bares e hotéis onde a rapidez e a qualidade são cruciais.

Com duas áreas de cozedura independentes, esta torradeira maximiza a eficiência durante os períodos de maior afluência. O temporizador integrado facilita a gestão precisa do tempo de torra, garantindo resultados perfeitos e uniformes em cada utilização, sem supervisão constante.

A construção em aço inoxidável e as grelhas amovíveis tornam a limpeza e manutenção diárias um processo simples e rápido, crucial para cumprir os rigorosos padrões de higiene exigidos no setor HORECA.

### Aplicações

Esta torradeira é ideal para restaurantes com serviço de pequeno-almoço, buffets de hotel, cafeterias movimentadas e estabelecimentos de catering que necessitam de preparar grandes volumes de torradas de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de dois níveis permite servir múltiplos clientes simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho.

É uma solução perfeita para criar tostadas crocantes, sanduíches quentes ou aquecer diversos tipos de pão, adaptando-se às dinâmicas de qualquer cozinha ou balcão de serviço profissional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	532x290x365 mm
Área de Cozedura	2x (430x240) mm
Peso Bruto	8 kg
Potência	3 kW
Tensão	230 V

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Resistências</b>	Tubo de sílica reforçadas
<b>Controlo</b>	Temporizador