

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



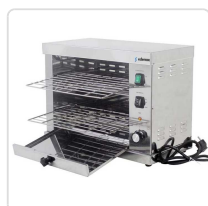
Hotelequip.pt

Torradeira Profissional Dupla 3.5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	EX19101689	Modelo:	TOST-2
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
--------------	--------

Modelo	TOST-2
---------------	--------

Descricao Resumida

Torradeira profissional dupla de 3.5 kW em aço inoxidável, com grelhas e tabuleiro de migalhas removíveis. Torra rápida e eficiente para qualquer estabelecimento.

Descricao Completa

Esta torradeira profissional dupla de 3.5 kW foi concebida para um desempenho rápido e eficiente, ideal para estabelecimentos com alta procura de torradas. O seu design robusto em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção.

torradeira profissional dupla — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	3.5 kW
Tensão	220V / 50-60 Hz
Material	Aço inoxidável brilhante
Dimensões (L x P x A)	496 x 257 x 379 mm
Dimensões da grelha	350 x 240 mm
Distância entre grelhas	120 mm
Elementos de aquecimento	Quartzo (3 níveis)
Controlo de aquecimento	1 ou 2 níveis
Temporizador	15 minutos
Tabuleiro de migalhas	Removível

Grelhadores	Removíveis com guias de fixação
Interruptor	Ligar/desligar com indicador luminoso

Aplicações Profissionais

Esta torradeira é uma solução robusta para estabelecimentos que necessitam de preparar torradas de forma rápida e consistente. É ideal para:

- Cafés e pastelarias com serviço de pequenos-almoços e lanches.
- Snack-bares e hamburgarias que servem tostas e sandes quentes.
- Restaurantes de bairro e tascas para acompanhar pratos ou entradas.
- Roulotes e food trucks com ementas que incluem pão torrado.
- Cantinas e refeitórios que servem refeições rápidas.

Torradeira Profissional Dupla — Principais Vantagens

- **Eficiência Elevada:** Com 3.5 kW de potência e elementos de quartzo em 3 níveis, garante torradas rápidas e uniformes, mesmo em períodos de pico.
- **Versatilidade de Utilização:** Controlo independente dos níveis de aquecimento permite adaptar a confeitão a diferentes tipos de pão e necessidades.
- **Higiene e Manutenção Simplificada:** O tabuleiro de migalhas e os grelhadores são removíveis, facilitando a limpeza diária e prevenindo a acumulação de resíduos.
- **Construção Durável:** Fabricada em aço inoxidável brilhante, oferece resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.
- **Controlo Preciso:** O temporizador de 15 minutos assegura resultados consistentes, evitando o desperdício e garantindo a qualidade do produto final.

Qual a potência elétrica desta torradeira?

Esta torradeira opera com uma potência de 3.5 kW (3500 Watts), garantindo um aquecimento rápido e eficiente para um serviço ágil.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a torradeira foi projetada para facilitar a limpeza. Possui um tabuleiro de migalhas removível e grelhadores com guias de fixação que permitem a sua fácil extração e higienização.

Posso controlar a intensidade da torra?

Sim, o equipamento permite controlar o funcionamento das resistências em 1 ou 2 níveis, além de incluir um temporizador de 15 minutos para ajustar o tempo de torra conforme a sua preferência.

Quais as dimensões das grelhas de torrar?

Cada grelha tem dimensões de 350 x 240 mm, oferecendo espaço adequado para torrar várias fatias de pão em simultâneo.

É adequada para um negócio com alto volume de clientes?

Sim, a sua alta potência de 3.5 kW e a capacidade de torrar rapidamente tornam-na ideal para estabelecimentos com grande afluência, como cafés, snack-bares e restaurantes.