

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Torradeira Elétrica Profissional 2 Níveis com Temporizador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX2DUOT	<b>Modelo:</b>	AX2DUOT
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AX2DUOT

### Descricao Resumida

Torradeira elétrica profissional de 2 níveis com temporizador de 15 min, ideal para tostar, gratinar e aquecer alimentos. Construção robusta em aço inox.

## Descricao Completa

Concebida para a dinâmica exigente de cozinhas profissionais, esta torradeira elétrica de 2 níveis redefine a eficiência. Permite preparar tostas, sandes gratinadas ou aquecer produtos de maior volume, tudo com precisão e rapidez. O seu design inteligente, com resistências de funcionamento independente e um temporizador integrado, oferece poupança energética significativa e controlo total sobre cada confeção. A robustez do aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado de um restaurante ou cafetaria.

### torradeira elétrica profissional — Características Técnicas

<b>Compartimentos</b>	2
<b>Temporizador</b>	Sim, 15 minutos (modelos DUOT)
<b>Grelhas</b>	Removíveis com asas telescópicas (370x260h mm)
<b>Potência</b>	3,45 kW
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	510x280x325h mm
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Peso Líquido</b>	18 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável com acabamento acetinado
<b>Resistências</b>	Blindadas em aço inoxidável
<b>Profundidade Interior</b>	27 cm
<b>Certificação</b>	CE

<b>Origem</b>	Espanha
<b>Coletor de Migalhas</b>	Aço inoxidável

## Aplicações Profissionais

---

Esta tostadeira elétrica é um ativo indispensável em qualquer ambiente de restauração com grande volume de serviço, como snack-bares, cafés, restaurantes de serviço rápido ou hotéis com buffets de pequeno-almoço. A sua capacidade de processar simultaneamente diferentes tipos de pão, sandes ou até mesmo gratinados maiores, acelera o serviço e otimiza a produtividade. É a solução perfeita para o Chef Executivo que procura fiabilidade e para o Gestor de F&B que prioriza a eficiência energética e a adaptabilidade do equipamento na ementa.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Distingue-se no mercado pela sua profundidade interior de 27 cm, que permite uma versatilidade muito superior às torradeiras convencionais, possibilitando o gratinar e aquecer de produtos mais volumosos. A opção de funcionamento independente das resistências não só maximiza a poupança de energia em períodos de menor procura, como também oferece um controlo mais granular da confeção. Construído integralmente em aço inoxidável, este equipamento assegura uma higiene impecável e uma resistência excecional ao uso intensivo, superando expectativas de durabilidade e desempenho.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem das resistências independentes?

*As resistências de funcionamento independente permitem ativar apenas os níveis necessários, resultando numa significativa poupança de energia, especialmente em momentos de menor volume de trabalho no seu estabelecimento.*

### Que tipo de alimentos posso preparar nesta torradeira?

*Graças à sua profundidade interior de 27 cm, pode tostar pão, gratinar sandes e até aquecer outros produtos de maior volume que não seriam possíveis numa torradeira convencional.*

### Como devo realizar a limpeza e manutenção do equipamento?

*A torradeira é construída em aço inoxidável e inclui um coletor de migalhas e grelhas removíveis. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para inox e a remoção regular das migalhas para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.*

### O temporizador é ajustável e para que serve?

*Sim, o temporizador de 15 minutos permite definir o tempo de confeção de forma precisa, evitando que os alimentos queimem e libertando a sua equipa para outras tarefas, contribuindo para a otimização do fluxo de trabalho.*

**Quais são as dimensões exatas desta torradeira?**

*As dimensões compactas do equipamento são 510 mm de largura, 280 mm de profundidade e 325 mm de altura, tornando-o adequado para bancadas com espaço limitado em cozinhas profissionais.*