

# 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 para Gratinar

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX2DUO	<b>Modelo:</b>	AX2DUO
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	AX2DUO

### Descricao Resumida

Torradeira elétrica profissional de 2 níveis em aço inoxidável. Ideal para torrar e gratinar com eficiência e versatilidade em cozinhas de hotelaria e snack-bares.

## Descricao Completa

Para estabelecimentos que procuram eficiência e versatilidade na preparação de pequenos-almoços e refeições rápidas, a **Torradeira Elétrica Profissional** de 2 Níveis é uma solução robusta. Este equipamento, concebido em aço inoxidável com acabamento acetinado, permite torrar, gratinar e aquecer alimentos com rapidez, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do serviço. Com resistências independentes, assegura uma gestão de energia inteligente, aquecendo apenas o necessário.

### Torradeira Elétrica Profissional — Características Técnicas

<b>Compartimentos</b>	2 Níveis
<b>Dimensões das Grelhas</b>	370x260h mm
<b>Potência</b>	3,45 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões Totais</b>	510x280x325h mm
<b>Peso Líquido</b>	18 kg
<b>Profundidade Interior</b>	27 cm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável (CE)
<b>Grelhas</b>	Removíveis com alças telescópicas
<b>Coletor de Migalhas</b>	Aço Inoxidável
<b>Certificação</b>	CE

## Aplicações Profissionais

---

Concebida para o Chef Executivo que valoriza a flexibilidade na preparação, esta torradeira industrial é ideal para cozinhas de hotelaria, buffets de pequeno-almoço e snack-bares com elevado volume. A sua profundidade interior de 27 cm é perfeita para gratinar sanduíches, tostas mistas, e aquecer produtos de padaria de maior dimensão, superando as capacidades de uma tostadeira convencional. O design de 2 níveis maximiza a capacidade de confeção sem ocupar espaço excessivo na bancada, essencial para operações de serviço contínuo.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha desta tostadeira deve-se à sua construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e fácil manutenção, crucial para as exigências de uma cozinha profissional. As resistências blindadas e o funcionamento independente dos níveis promovem uma poupança energética significativa, um fator chave na gestão de custos. A facilidade de limpeza, com grelhas removíveis e coletor de migalhas em aço inoxidável, assegura a conformidade com as normas HACCP e otimiza o tempo da sua equipa. É um investimento que se traduz em rapidez, versatilidade e fiabilidade no seu serviço diário.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a vantagem dos dois níveis de torradeira??

*Os dois níveis permitem aumentar significativamente a capacidade de produção, ideal para estabelecimentos com grande volume de clientes, ou para preparar diferentes tipos de alimentos simultaneamente. É uma solução que otimiza o espaço na bancada e acelera o serviço.*

### Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento??

*A limpeza é simplificada graças às grelhas removíveis e ao coletor de migalhas em aço inoxidável. Ambos podem ser retirados e lavados separadamente, enquanto o exterior deve ser limpo com um pano húmido e detergente suave, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.*

### Este modelo inclui temporizador??

*Não, esta torradeira profissional foi concebida para controlo manual direto, sem temporizador, o que permite aos operadores monitorizar e ajustar o processo de torrar ou gratinar conforme a necessidade específica de cada alimento.*

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

*Graças à sua profundidade interior de 27 cm, é ideal para torrar pão de forma, fatias de broa, e especialmente para gratinar tostas mistas, sanduíches mais volumosas ou aquecer croissants e pastelaria, oferecendo grande flexibilidade no seu menu.*

**Qual o consumo de energia da tostadeira??**

*Com uma potência de 3,45 kW e a funcionalidade de funcionamento independente das resistências, o equipamento permite otimizar o consumo energético, utilizando apenas os níveis necessários para cada tarefa e contribuindo para a eficiência da sua cozinha.*