

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

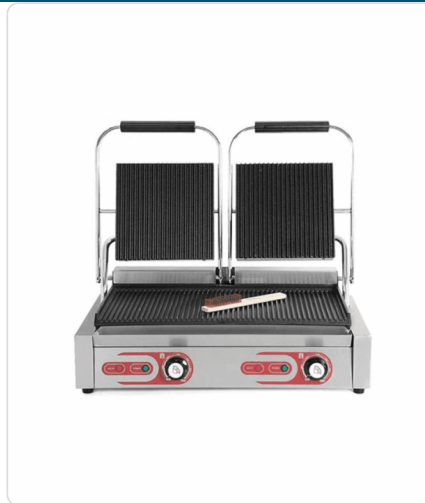


## Tostadeira Elétrica Dupla Profissional – Grelhas Nervuradas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1713	<b>Modelo:</b>	PG-813
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	PG-813

### Descricao Resumida

Tostadeira elétrica dupla profissional com grelhas nervuradas de ferro fundido. Estrutura em aço inox e termostato regulável (+50°C a +300°C). Ideal para bares e cafeterias.

## Descrição Completa

### Tostadeira Elétrica Profissional — Principais Vantagens

Otimize o seu serviço com a nossa tostadeira elétrica dupla profissional, um equipamento indispensável para qualquer cozinha comercial que procure eficiência e resultados superiores. Esta torradeira robusta, com grelhas nervuradas em ferro fundido, garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para preparar tostas douradas e sanduíches perfeitamente seladas. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a uma solução de baixo manutenção para picos de trabalho intensos.

Equipada com um termostato regulável que atinge até +300°C e um prático botão on-off, esta tostador permite um controlo preciso da temperatura, adaptando-se a qualquer tipo de alimento. A bandeja removível para recolha de gorduras simplifica a manutenção e promove um ambiente de trabalho mais higiénico. Invista na qualidade e rapidez que o seu negócio necessita, proporcionando aos seus clientes refeições sempre no ponto certo.

### Aplicações

Perfeita para balcões de cafeterias movimentadas, pastelarias com serviço de refeições rápidas, ou ainda para complementar a linha de produção em restaurantes com menus de almoço. A sua capacidade dupla permite gerir volumes elevados de pedidos, ideal para horas de ponta em bares, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida. Este equipamento flexível adapta-se a diversas necessidades, desde o pequeno-almoço ao lanche, garantindo sempre a mesma qualidade e eficiência.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
Estrutura	Aço inoxidável

<b>Característica</b>	<b>Especificação</b>
Placas	Ferro fundido nervurado
Potência Elétrica	3600W
Voltagem/Frequência	220V/50Hz
Termostato Regulável	+50°C a +300°C
Dimensão da Grelha Inferior	498x283mm
Dimensões das Grelhas Superiores	(2x) 204x215mm
Dimensões Externas	430x365x210mm
Bandeja de Recolha de Gorduras	Removível
Pés	Borracha