

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Torradeira Elétrica Profissional Quatro Resistências Slim 1800W

Informacoes do Produto

SKU:	CHTE2T	Modelo:	TE2T
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	TE2T
Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira elétrica profissional de 2 andares e 1800W, com aquecimento de quartzo e temporizador. Ideal para espaços compactos e uso intensivo.

Descricao Completa

Desenhada para dinamismo e eficácia, esta tostadeira elétrica de dois andares é a solução ideal para estabelecimentos de restauração que procuram rapidez e uniformidade na preparação de snacks. A sua estrutura compacta e tecnologia de aquecimento rápido garantem um desempenho superior, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

torradeira profissional — Torradeira Elétrica — Principais Vantagens

- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, assegura durabilidade e resistência, ideal para o uso intensivo em ambientes comerciais.
- **Aquecimento Eficiente:** Elementos de aquecimento de quartzo garantem uma tostagem uniforme e aquecimento rápido, essenciais para otimizar o serviço.
- **Design Inteligente:** O seu formato fino e vertical, com dois níveis de tostagem, poupa espaço valioso na bancada da sua cozinha, mantendo uma elevada capacidade de produção.
- **Controlo Preciso:** Equipada com temporizador de 15 minutos e interruptores luminosos para controlo individual dos níveis de aquecimento, permite uma gestão energética eficaz e resultados consistentes.
- **Manutenção Simplificada:** Grelhas amovíveis e uma gaveta para recolha de migalhas tornam a limpeza pós-serviço rápida e sem complicações.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de tostar é perfeitamente adequada para uma variedade de ambientes comerciais, incluindo cafés, snack-bares, pastelarias e hotéis. A sua capacidade de produzir rapidamente sanduíches quentes, tostas e outras iguarias de pão torna-a indispensável para serviços de pequeno-almoço, almoços e lanches. A eficiência energética, aliada à sua performance, contribui para a redução de custos operacionais e para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Temporizador	Sim (15 minutos)
Níveis de Tostagem	2
Potência	1,80 kW

Tensão	230 V
Dimensões do Grelhador (LxP)	245 × 200 mm
Dimensões (LxPxA)	355 x 255 x 400 mm

Perguntas Frequentes

Esta torradeira é adequada para uso contínuo em ambientes de alta demanda, como buffets de hotel?

Sim, o seu design robusto em aço inoxidável e os elementos de aquecimento de quartzo conferem-lhe a durabilidade e a eficiência necessárias para suportar cargas de trabalho elevadas e uso contínuo.

Como contribui o controlo individual dos níveis de aquecimento para a eficiência do equipamento?

O controlo separado dos níveis de aquecimento permite ligar apenas as resistências necessárias, resultando numa poupança significativa de energia durante períodos de menor procura ou na preparação de quantidades reduzidas.

A limpeza da torradeira requer ferramentas especiais ou desmontagem complexa?

Não, a limpeza é bastante simples. As grelhas são totalmente amovíveis e inclui uma gaveta de migalhas, facilitando a remoção de resíduos e garantindo uma higiene fácil e rápida.

É possível ajustar o tempo de tostagem?

Sim, o equipamento dispõe de um temporizador integrado de 15 minutos que permite definir o tempo de tostagem consoante a preferência ou o tipo de pão, assegurando sempre resultados perfeitos.

Quais são as vantagens dos elementos de aquecimento de quartzo?

Os elementos de aquecimento de quartzo proporcionam um aquecimento rápido e uma distribuição de calor muito mais uniforme em comparação com resistências convencionais, resultando numa tostagem mais eficaz e consistente.