

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Torradeira Profissional de Quartzo 1 Nível c/ Temporizador 2000W

Informacoes do Produto

SKU:	CHTS1T	Modelo:	TS1T
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	TS1T
Nº de Níveis	1
Potência	Até 3 kW
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira profissional de quartzo com 1 nível, temporizador e potência de 2000W.
Ideal para tostar pão rapidamente em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Torradeira profissional quartzo — Torradeira — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração, esta máquina de tostar pães de um andar oferece um desempenho excepcional e resultados consistentes. As resistências de quartzo garantem um aquecimento rápido e uniforme, ideal para a preparação eficiente de tostas e sanduíches. Um equipamento robusto e de design elegante, fabricado com aço inoxidável de alta qualidade, assegurando durabilidade e fácil manutenção.

A sua funcionalidade intuitiva, com interruptores luminosos para controlo seletivo das resistências, contribui para uma significativa poupança energética, adaptando-se às necessidades de cada momento. A gaveta de recolha de migalhas integrada simplifica a limpeza, mantendo o seu espaço de trabalho impecável. O temporizador de 15 minutos proporciona precisão na confeção, evitando desperdícios e garantindo a qualidade desejada.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a sua oferta de pequeno-almoço e lanches. Perfeito para cafeterias, snack-bares, hotéis e restaurantes, onde a rapidez e a qualidade no serviço são cruciais. A sua construção em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-no adequado para cozinhas profissionais com elevados padrões de higiene.

Desde tostas simples a sanduíches quentes mais elaboradas, a versatilidade deste tostador permite uma vasta gama de preparações. A poupança energética proporcionada pelos interruptores individuais das resistências é um benefício significativo para a gestão de custos em qualquer negócio de restauração. A robustez do equipamento garante um investimento duradouro e fiável para o seu espaço.

Características Técnicas

Temporizador	Sim
Níveis	1
Potência	2,0 kW

Tensão	230 V
Dimensões do grelhador	370 × 200 mm
Dimensões (LxPxA)	530 × 290 × 250 mm

Perguntas Frequentes

Este equipamento é adequado para uso intensivo em ambientes comerciais?

Sim, esta torradeira foi fabricada na Europa com aço inoxidável de alta qualidade e resistências reforçadas, projetada especificamente para o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

As resistências de quartzo oferecem alguma vantagem em relação a outros tipos?

As resistências de quartzo proporcionam um aquecimento extremamente rápido e uma distribuição de calor mais uniforme, o que acelera o processo de tostagem e resulta em tostas perfeitamente douradas e crocantes, otimizando o tempo de serviço.

Como funciona o sistema de poupança de energia?

A torradeira está equipada com interruptores luminosos independentes para cada nível de resistência. Pode ativar apenas as resistências necessárias, o que permite um controlo preciso do consumo de energia, adaptando-o à quantidade de pão a tostar.

É fácil limpar o aparelho após o uso?

Sim, a limpeza é bastante simples. O equipamento é fabricado em aço inoxidável e inclui uma gaveta de recolha de migalhas amovíveis, o que facilita a remoção de resíduos e garante uma higiene impecável com o mínimo esforço.

O temporizador pode ser ajustado para diferentes tempos de tostagem?

Sim, o temporizador integrado de 15 minutos é ajustável, permitindo definir o tempo exato de tostagem necessário para diferentes tipos de pão ou preferências de dourar, garantindo sempre resultados perfeitos e consistentes.