

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Torradeira Profissional de 2 Níveis 3600W Quartz

Informacoes do Produto

SKU:	CHTD2 SUPER	Modelo:	TD2 SUPER
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	TD2 SUPER
Nº de Níveis	2
Potência	4-7 kW
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira profissional de 2 níveis e 3600W, em aço inoxidável com elementos de quartzo. Ideal para restaurantes e cafetarias que procuram rapidez e eficiência.

Descricao Completa

Torradeira profissional — Torradeira – Eficiência e Rapidez

Equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, a torradeira de 2 níveis oferece uma solução robusta e eficiente para a preparação rápida de torradas e outros alimentos. Construída em aço inoxidável de alta qualidade, este aparelho não só assegura durabilidade e higiene, como também se integra perfeitamente em ambientes de restauração e hotelaria com o seu design elegante. A sua operação sem temporizador permite um controlo manual preciso, ideal para um fluxo de trabalho dinâmico.

Aplicações Profissionais

Este equipamento foi concebido para responder às exigências de estabelecimentos com elevado volume de trabalho, como cafés, hotéis, restaurantes e snack-bares. A capacidade de torrar em dois níveis simultaneamente maximiza a produtividade durante as horas de ponta. As resistências de quartzo garantem um aquecimento uniforme e rápido, permitindo servir os clientes com agilidade e consistência, enquanto os interruptores luminosos otimizam o consumo energético da máquina.

Características Técnicas

Tipo	Torradeira de 2 Níveis
Potência	3,6 kW (3600W)
Tensão	230 V
Elementos de aquecimento	Quartzo
Temporizador	Não
Material	Aço inoxidável
Dimensões do grelhador	520×200 mm
Dimensões (LxPxA)	690x290x370 mm

Grelhas	Amovíveis
Gaveta recolha de migalhas	Sim

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de estabelecimentos esta torradeira é mais adequada?

Esta torradeira é ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, cafés e snack-bares que necessitam de preparar várias torradas com rapidez e eficiência. A sua construção robusta e elevada potência garantem um desempenho superior em ambientes de alto volume.

2. Quais são as vantagens dos elementos de aquecimento de quartzo?

Os elementos de aquecimento de quartzo proporcionam um aquecimento rápido e uniforme, o que é crucial para tostar de forma consistente. Além disso, a tecnologia de quartzo contribui para a durabilidade do aparelho e para uma poupança energética, graças aos interruptores luminosos independentes.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, a manutenção é muito simples devido à sua construção em aço inoxidável e às grelhas amovíveis. A gaveta de recolha de migalhas facilita a remoção de resíduos, assegurando assim uma higiene impecável e prolongando a vida útil do seu equipamento.

4. Existe algum risco de sobreaquecimento, dado que não tem temporizador?

O design sem temporizador permite um controlo manual total sobre o processo de tostagem. Contudo, os elementos de quartzo são concebidos para um aquecimento controlado e seguro. Recomenda-se a supervisão da operação para evitar sobreaquecimento dos alimentos, mas o equipamento em si é seguro em termos de funcionamento.

5. Posso tostar apenas um nível se necessário?

Sim, os interruptores luminosos permitem ativar independentemente os elementos de aquecimento de cada nível. Esta funcionalidade oferece uma flexibilidade considerável, permitindo-lhe otimizar o consumo de energia ao usar apenas a capacidade necessária para as suas necessidades de produção.