



Hotelequip.pt

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 de Cinta Vertical Profissional 4000W

Informacoes do Produto

SKU:	CHTV375	Modelo:	TV375
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	375 x 500 x 75 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	TV375
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18946

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	1.483,20 €
Estado Optimização	pending
Potência	4–7 kW
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira de cinta vertical profissional, 4000W, ideal para elevada produção em hotelaria e buffets. Durabilidade em aço inoxidável e controlo de velocidade.

Descricao Completa

Torradeira de Cinta — Principais Vantagens

Concebida especificamente para estabelecimentos com elevadas necessidades de produção, como buffets e unidades hoteleiras, esta tostadeira de alta capacidade assegura um serviço rápido e eficiente. A sua conceção robusta e a seleção de materiais premium garantem uma durabilidade excecional e um desempenho contínuo em ambientes de trabalho exigentes.

O design elegante do equipamento complementa qualquer decoração, enquanto os seus elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável asseguram uma torra uniforme e otimizada. A inclusão de um regulador de velocidade e controlo independente dos elementos de aquecimento oferece total flexibilidade ao operador, permitindo ajustar o processo às especificidades de cada produto. O tapete transportador em aço inoxidável facilita a utilização e manutenção, e a ampla entrada de 37,5 cm permite torrar uma variedade de pães.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais e áreas de self-service que exigem um fluxo constante de tostas perfeitamente aquecidas. Este equipamento é indispensável em hotéis, restaurantes, refeitórios e qualquer espaço de restauração de grande volume, onde a rapidez e a qualidade são prioritárias. A sua eficiência e facilidade de operação otimizam o tempo de serviço e a satisfação do cliente.

A estrutura em aço inoxidável de alto brilho não só confere um aspeto premium, mas também simplifica a limpeza e cumpre com os mais altos padrões de higiene. A torradeira vertical é uma solução prática para preparar grandes quantidades de pão torrado para pequenos-almoços,

brunches, ou como acompanhamento de refeições, contribuindo para uma operação mais fluida e rentável.

Características Técnicas

Tipo	Vertical
Potência	4,0 kW
Tensão	230 V
Dimensões de Cozedura (LxPxA)	375 x 500 x 75 mm
Dimensões (LxPxA)	595 x 570 x 435 mm

Perguntas Frequentes

Este equipamento é adequado para buffets?

Sim, foi concebido e fabricado especificamente para grandes produções, como buffets e hotéis, garantindo um desempenho consistente e eficiente.

De que material é feito o tapete transportador?

O tapete transportador é fabricado em aço inoxidável, o que assegura durabilidade, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene alimentar.

É possível controlar a velocidade de torra?

Sim, o equipamento está dotado de um regulador de velocidade, permitindo ajustar o tempo de cozedura para diferentes tipos de pão e preferências dos clientes.

Quais são as dimensões da entrada para o pão?

A entrada para o pão tem uma largura de 37,5 cm, o que a torna versátil para acomodar diversas fatias de pão e produtos similares.

Onde é fabricado este torrador?

Este equipamento é fabricado na Europa, utilizando materiais de alta qualidade para garantir robustez e fiabilidade em ambientes profissionais.