

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



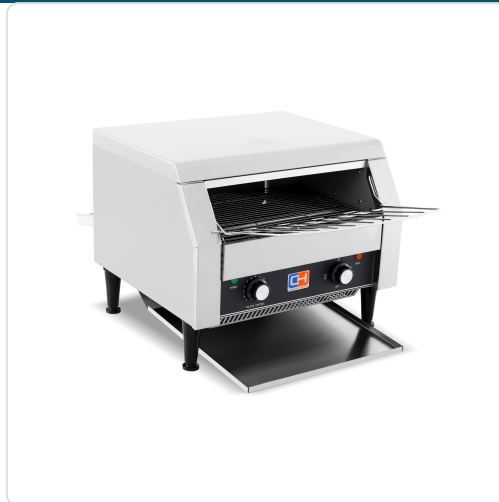
Hotelequip.pt

Torradeira Elétrica de Cinta Profissional 46x42x39 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMET-450	Modelo:	MET-450
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	350 x 350 x 80 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MET-450
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19350

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	836,36 €
Estado Optimização	pending
Energia	Elétrico
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira elétrica de cinta profissional com 2,60 kW e 230 V, dimensões 46x42x39 cm. Ideal para pequeno-almoço e self-service em hotelaria.

Descricao Completa

Torradeira Elétrica Profissional — Torradeira de Cinta — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento, seja um restaurante, café, hotel, pensão ou padaria, com esta tostadeira elétrica de cinta. Concebida para otimizar o processo de preparação de torradas, é ideal para o pequeno-almoço ou para áreas de *self-service*, garantindo eficiência e qualidade no serviço.

A sua construção robusta em aço inoxidável e alumínio assegura durabilidade e resistência, elementos cruciais para o uso contínuo em ambientes profissionais. O tapete transportador, também em aço inoxidável e com velocidade ajustável, permite um controlo preciso sobre o nível de tostagem, adaptando-se a diferentes tipos de pão e preferências dos clientes.

Aplicações Profissionais

Esta toaster é a solução perfeita para qualquer cozinha profissional que exija um fluxo constante de torradas perfeitamente preparadas. É particularmente útil em bufetes de pequeno-almoço em hotéis, cafetarias movimentadas e padarias que servem produtos frescos. A capacidade de descarga horizontal ou vertical adiciona versatilidade, facilitando a integração em diferentes configurações de serviço. A facilidade de limpeza, graças ao compartimento removível para migalhas, otimiza as operações diárias e mantém os padrões de higiene.

Características Técnicas

Tipo de Descarga	Horizontal – Vertical
------------------	-----------------------

Potência	2,60 kW
Tensão	230 V
Dimensões de Cozedura (LxPxA)	350x350x80 mm
Dimensões Totais (LxPxA)	460x420x390 mm
Material da Tampa	Aço Inoxidável
Material do Interior	Alumínio
Tapete Transportador	Aço Inoxidável, Velocidade Regulável
Aquecedores	Blindados em Aço Inoxidável (superior e inferior com ligação independente)
Pés	Quatro, em Aço Inoxidável, Reguláveis em Altura
Compartimento de Migalhas	Removível para Limpeza Fácil
Método de Ejeção do Pão	Saída frontal ou tabuleiro auxiliar traseiro

Perguntas Frequentes

1. Posso ajustar a velocidade do tapete transportador?

Sim, esta torradeira de cinta possui um tapete transportador com velocidade regulável, permitindo-lhe controlar o tempo de tostagem conforme as suas necessidades e o tipo de pão.

2. Qual é a manutenção necessária para este equipamento?

A manutenção é simplificada através de um compartimento removível para migalhas, que deve ser retirado e limpo regularmente. A estrutura em aço inoxidável e alumínio facilita a higiene geral da unidade.

3. É possível escolher o método de saída do pão?

Sim, o pão tostado pode ser ejetado tanto por uma saída frontal do aparelho quanto por um tabuleiro auxiliar localizado na parte traseira, oferecendo flexibilidade no uso.

4. Os elementos de aquecimento funcionam independentemente?

Sim, os aquecedores blindados em aço inoxidável, situados na parte superior e inferior, possuem ligação independente, permitindo otimizar o processo de tostagem e poupar energia quando apenas um lado é necessário.

5. Esta tostadeira é adequada para estabelecimentos com grande volume de serviço?

Definitivamente. A sua construção robusta, a velocidade regulável e a funcionalidade de *self-service* tornam-na ideal para restaurantes, hotéis e padarias com elevada procura de torradas.