

# 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 Contínua Elétrica 1340W para Pão Fatiado

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE261200 | Modelo: | HE261200      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369261200 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | HENDI         |
| Modelo     | HE261200      |
| EAN        | 8711369261200 |
| Energia    | Elétrico      |
| Instalação | De Bancada    |
| Potência   | Até 3 kW      |
| Tipo       | Torradeira    |

### Descricao Resumida

Torradeira contínua elétrica de 1340W para tostagem rápida e uniforme de pão fatiado. Ideal para cafés, hotéis e snack-bares. Velocidade ajustável.

### Descricao Completa

Esta torradeira contínua elétrica de 1340W foi concebida para a tostagem eficiente e ininterrupta de fatias de pão, garantindo um serviço rápido e consistente em ambientes profissionais.

**torradeira de cinta profissional — Torradeira Cinta Túnel Profissional — torradeira profissional contínua — Torradeira Contínua — Características Técnicas**

|                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| Propriedade              | Valor                           |
| Potência                 | 1340 W                          |
| Voltagem                 | 220-240 V                       |
| Dimensões (LxPxA)        | 288 x 368 x 410 mm              |
| Capacidade               | 1 fila de fatias de pão         |
| Elementos de Aquecimento | 2 (superior e inferior)         |
| Tempo de Tostagem        | 0:45 a 3:15 minutos (ajustável) |

**Peso Líquido**

13,6 kg

## Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para estabelecimentos que necessitam de uma produção contínua de tostas, como hotéis para o serviço de pequeno-almoço, cafés e pastelarias com grande afluência, snack-bares, cantinas empresariais ou escolares, e serviços de catering. A sua capacidade de torrar pão fatiado de forma contínua otimiza o fluxo de trabalho e o tempo de espera dos clientes.

## Torradeira Contínua — Principais Vantagens

Esta torradeira oferece uma tostagem uniforme e rápida, essencial para um serviço eficiente. A velocidade do transportador é ajustável, permitindo controlar o nível de tostagem conforme a preferência. Os dois elementos de aquecimento separados garantem resultados consistentes. É fornecida com tabuleiros frontal e traseiro para recolha, facilitando a operação e a limpeza.

### Qual a capacidade de produção desta torradeira?

Esta torradeira contínua tem capacidade para uma fila de fatias de pão, permitindo uma produção constante e adaptável à procura do seu estabelecimento.

### É possível ajustar o nível de tostagem?

Sim, a velocidade do transportador é ajustável, o que permite controlar o tempo de tostagem entre 0:45 e 3:15 minutos, adaptando-se ao ponto desejado para o pão.

### Como é feita a limpeza e manutenção?

A torradeira é fornecida com tabuleiros frontal e traseiro que recolhem as migalhas, facilitando a remoção e limpeza diária para manter a higiene do equipamento.

### Quais as dimensões do equipamento?

As dimensões compactas da torradeira são 288 mm de largura, 368 mm de profundidade e 410 mm de altura, tornando-a adequada para bancadas com espaço limitado.

### É adequada para todos os tipos de pão fatiado?

Sim, esta torradeira foi projetada para torrar pão fatiado de forma contínua, sendo versátil para a maioria dos tipos de pão de forma ou similar utilizados em estabelecimentos profissionais.