

# 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 Quartzo Profissional 3.6kW 2 Níveis

### Informacoes do Produto

|        |          |         |       |
|--------|----------|---------|-------|
| SKU:   | CO11082  | Modelo: | 11082 |
| Marca: | Corequip | EAN:    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |            |
|--------------|------------|
| Marca        | Corequip   |
| Modelo       | 11082      |
| Instalação   | De Bancada |
| N° de Níveis | 2          |
| Potência     | 4-7 kW     |
| Tipo         | Torradeira |

## Descricao Resumida

Torradeira profissional de quartzo com 3.6kW de potência e 2 níveis. Ideal para hotelaria, oferece aquecimento rápido e temporizador até 15 minutos.

## Descricao Completa

### Torradeira Profissional — Principais Vantagens

Esta tostadeira de quartzo foi concebida para oferecer alta eficiência e versatilidade na preparação de tostas e sanduíches em ambientes profissionais. Com a capacidade de operar continuamente ou através de um temporizador ajustável, pode lidar com picos de procura em restaurantes e snack-bares sem comprometer a qualidade do resultado final. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um investimento fiável para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para a sua cozinha profissional, esta torradeira elétrica destaca-se em diversos cenários, desde cafetarias a pastelarias. A sua dupla altura, juntamente com a resistência de quartzo, é ideal para preparar uma vasta gama de produtos, desde pão de forma a sanduíches mais elaboradas. A bandeja removível para migalhas e as grelhas extraíveis simplificam a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e mantendo os padrões de higiene exigidos.

### Características Técnicas

|                                           |                                                         |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Tipo de Resistência                       | Quartzo                                                 |
| Potência                                  | 3.6 kW                                                  |
| Tensão                                    | 230V./50Hz.                                             |
| Níveis de Torrar                          | 2 alturas                                               |
| Dimensões da Zona de Cozedura (por nível) | 380 x 230 x 50 mm (L x P x A)                           |
| Temporizador                              | Até 15 minutos (com possibilidade de trabalho contínuo) |
| Bandeja de Migalhas                       | Extraível                                               |

|                                            |                                                    |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Grelha de Posicionamento de Produto</b> | Extraível                                          |
| <b>Interruptores</b>                       | Resistências inferiores e superiores independentes |
| <b>Proteção de Resistências</b>            | Sim                                                |
| <b>Dimensões Totais (L x P x A)</b>        | 483 x 252 x 395 mm                                 |
| <b>Peso Líquido</b>                        | 10 Kg                                              |

## Perguntas Frequentes

### Qual a principal vantagem da resistência de quartzo?

A resistência de quartzo permite um aquecimento rápido e uniforme, essencial para tostar eficientemente diversos tipos de pão e produtos, garantindo resultados consistentes e crocantes em cada utilização.

### Este equipamento é adequado para uso contínuo em períodos de pico?

Sim, a máquina de torrar foi desenvolvida para suportar operação contínua, sendo igualmente equipada com um temporizador para maior flexibilidade, o que a torna ideal para ambientes de alta demanda como restaurantes e buffets.

### Como se realiza a limpeza da tostadeira?

A limpeza é simplificada pela bandeja removível para migalhas e pelas grelhas de posicionamento do produto, que são extraíveis. Tal facilita a remoção de resíduos e a manutenção da higiene do aparelho.

### É possível torrar diferentes produtos simultaneamente?

A estrutura de dois níveis deste aparelho oferece a possibilidade de torrar diferentes lotes ou tipos de produtos ao mesmo tempo, aumentando a sua produtividade e otimizando o serviço na sua cozinha.

### Que tipo de proteção existe para as resistências?

O aparelho inclui um protetor de resistências, concebido para prolongar a vida útil dos componentes de aquecimento, assegurando assim um desempenho duradouro e fiável.