



# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt  
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Tostadeira Profissional Blindada com Temporizador - 2.4kW

### Informacoes do Produto

|        |          |         |       |
|--------|----------|---------|-------|
| SKU:   | CO11079  | Modelo: | 11079 |
| Marca: | Corequip | EAN:    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |          |
|----------|----------|
| Marca    | Corequip |
| Modelo   | 11079    |
| Potência | Até 3 kW |

## Descricao Resumida

Tostadeira profissional de 2.4kW, ideal para uso intensivo. Com resistência blindada, temporizador e fácil de limpar para otimizar a sua cozinha.

## Descricao Completa

### tostadeira profissional — Tostadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta tostadeira de alta performance garante fatias de pão perfeitamente estaladiças em tempo recorde. A sua resistência blindada assegura durabilidade e uma distribuição de calor uniforme, enquanto o temporizador integrado oferece precisão na preparação e evita o desperdício.

Equipada com características que otimizam a eficiência e higiene, esta torradeira elétrica é ideal para quem procura um desempenho superior e facilidade de manutenção. A bandeja de recolha de migalhas removível e a grelha de posicionamento de produto extraível facilitam a limpeza diária, um aspeto crucial em qualquer ambiente de cozinha movimentado.

### Aplicações Profissionais

Esta tostadeira versátil é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde cafés e snack-bares a hotéis e restaurantes tipo buffet. A sua capacidade de operar em contínuo ou com temporizador torna-a adaptável a diversas necessidades, seja para o pequeno-almoço, brunch ou preparação rápida de sanduíches.

A robustez e as funcionalidades integradas, como o interruptor de ligar/desligar para resistências inferiores e superiores, conferem a este equipamento a flexibilidade necessária para gerir diferentes tipos de pão e níveis de torção, garantindo sempre resultados consistentes e de elevada qualidade.

### Características Técnicas

|                |                |
|----------------|----------------|
| Zona de Cocção | 380x230x50h mm |
|----------------|----------------|

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| <b>Potência</b>              | 2.4 kW             |
| <b>Voltagem/Tensão</b>       | 230V / 50Hz        |
| <b>Altura</b>                | 1 nível            |
| <b>Temporizador</b>          | Até 15 minutos     |
| <b>Dimensões (L x P x A)</b> | 483 x 252 x 273 mm |
| <b>Peso Líquido</b>          | 8 kg               |

## Perguntas Frequentes

---

### **Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes de restauração?**

Sim, foi concebido para suportar trabalho contínuo, sendo ideal para cozinhas de alta demanda e estabelecimentos com grande fluxo de clientes, como hotéis e buffets.

### **Qual a capacidade máxima de torradas que pode produzir?**

O equipamento possui uma altura de grelhagem, permitindo torrar fatias de pão no espaço de 380x230mm, otimizando a produção para o seu negócio.

### **É fácil de limpar e manter?**

Absolutamente. Inclui uma bandeja recolhe-migalhas e uma grelha de posicionamento de produto, ambas removíveis, facilitando a limpeza diária e assegurando a higiene.

### **Posso ajustar o tempo de torrefação?**

Sim, esta torradeira possui um temporizador que pode ser ajustado em até 15 minutos, ou pode optar por um funcionamento contínuo, de acordo com as suas necessidades específicas.

### **Quais os benefícios da resistência blindada?**

A resistência blindada oferece maior durabilidade ao equipamento, protege contra salpicos e garante uma distribuição de calor mais eficiente e homogênea, resultando em torradas sempre perfeitas.