

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Profissional Elétrica 2.4kW, Resistência Blindada

Informacoes do Produto

SKU:	CO11077	Modelo:	11077
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11077
Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira elétrica profissional de 1 nível com resistência blindada e 2.4 kW. Ideal para cozinhas de alta demanda com controlo manual de tostagem.

Descricao Completa

Torradeira Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, garantindo uma tostagem uniforme e rápida. A sua resistência blindada confere-lhe uma durabilidade superior, minimizando a necessidade de manutenção e assegurando um desempenho constante ao longo do tempo. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a preparação de pequenos-almoços e lanches com total confiança e higiene.

A estrutura de confeção, desenhada sem temporizador, permite ao utilizador um controlo preciso sobre o nível de tostagem desejado, adaptando-se a diferentes tipos de pão e preferências dos clientes. A facilidade de limpeza é outro ponto forte, graças à bandeja recolhe-migalhas e à grelha de posicionamento de produto, ambos amovíveis. Este aparelho proporciona um ambiente de trabalho mais limpo e produtivo.

Aplicações Profissionais

Este torrador é uma solução indispensável para diversos negócios no setor da restauração e hotelaria. Em restaurantes, cafés e pastelarias, agiliza o serviço de pão tostado a qualquer hora do dia. Para hotéis e pensões, oferece uma forma prática e higiénica de preparar as refeições matinais para os seus hóspedes.

Mesmo em cozinhas de cantinas, refeitórios ou snack-bares, a capacidade de produção contínua e a robustez deste aparelho são cruciais para atender a grandes volumes de procura. Uma solução

versátil que se adapta a qualquer cozinha profissional onde a qualidade e a rapidez são prioritárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	T03 BASIC B
Tipo de Resistência	Blindada
Temporizador	Não incluído
Dimensões da Zona de Cozedura	380 x 230 x 50 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Potência	2.4 Kw
Voltagem/Tensão	230V / 50Hz
Altura	1 nível
Bandeja recolhe-migalhas	Extraível
Grelha de posicionamento de produto	Extraível
Interruptor	Para resistências inferiores e superiores
Protector de resistências	Sim
Dimensões (L x P x A)	483 x 252 x 273 mm
Peso Líquido	8 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta torradeira é mais indicada?

É ideal para restaurantes, cafés, hotéis, pastelarias e qualquer estabelecimento de restauração que precise de tostar pão de forma eficiente e contínua. A sua construção robusta garante durabilidade em ambientes de uso intensivo.

Qual a vantagem de ter resistência blindada?

A resistência blindada oferece maior proteção contra danos e prolonga a vida útil do equipamento. Além disso, proporciona um aquecimento mais uniforme e eficiente, resultando numa tostagem consistente dos alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a torradeira foi concebida para uma limpeza fácil. A bandeja recolhe-migalhas e a grelha de posicionamento do produto são amovíveis, permitindo uma higienização rápida e eficaz após cada

utilização.

Este equipamento possui temporizador?

Não, este modelo específico não inclui temporizador. Foi desenhado para oferecer total controlo manual ao utilizador sobre o processo de tostagem, permitindo ajustar o tempo conforme a necessidade.

Consome muita energia?

Com uma potência de 2.4 kW e funcionando a 230V/50Hz, este aparelho é energeticamente eficiente para o seu segmento, otimizando o consumo enquanto entrega um desempenho elevado para as suas necessidades de tostagem.