

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



Hotelequip.pt

Torradeira de Cinta Digital com Alimentador para Pão

Informacoes do Produto

SKU:	CO17993	Modelo:	17993
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17993

Descrição Resumida

Torradeira de cinta digital de alta performance para pão, ideal para uso industrial. Controle digital de temperatura e velocidade para tostagem perfeita e consistente.

Descrição Completa

Torradeira de Cinta — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos como snack-bares, hotéis e refeitórios, esta torradeira industrial oferece uma performance superior no aquecimento de pão. A sua funcionalidade de alimentação contínua e as resistências reguláveis garantem tostagens perfeitas e consistentes, essenciais para a satisfação do cliente.

O equipamento destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI304, que assegura uma durabilidade excepcional e uma limpeza simplificada, cumprindo rigorosos padrões de higiene. A interface digital permite um controle preciso da temperatura e velocidade da cinta, proporcionando versatilidade e resultados ideais.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a solução ideal para restaurantes com alto volume de serviço de pequeno-almoço, unidades de restauração rápida e estabelecimentos de hotelaria que necessitam de preparar grandes quantidades de torradas de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de ajustar a espessura do pão torna-o versátil para diferentes tipos de produtos, desde fatias finas a pães de maior dimensão.

A facilidade de uso e a precisão no controle de tostagem permitem que a sua equipa prepare pães e tostas com confiança, garantindo um produto final de qualidade consistente, o que se traduz em excelência no serviço e otimização dos tempos de produção. É um investimento que eleva o nível da sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Modelo	Digital (D)
--------	-------------

Material	Aço inoxidável AISI304
Controlo de Temperatura	Digital com termostato
Temperatura Regulável	50°C - 300°C
Velocidade da Cinta	Regulável
Pressão do Pão	Regulável
Voltagem	220-240/50 V/Hz
Potência	21 kW
Dimensões Internas	360 x 425 mm
Espessura do Pão	10-50 mm
Peso	38 kg
Dimensões (L x P x A)	740 x 270 x 690 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a durabilidade esperada desta tostadeira industrial?

A sua construção em aço inoxidável AISI304 confere uma elevada resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.

2. É possível ajustar a tostagem para diferentes tipos de pão?

Sim, o controlo digital permite regular a temperatura (50°C a 300°C), a velocidade da cinta e a pressão sobre o pão, adaptando-se a variadas espessuras e preferências de tostagem.

3. Este equipamento é adequado para um restaurante de grande volume?

Com a sua capacidade de alimentação contínua e controlo preciso, esta tostadeira é perfeita para operações de alto volume, garantindo eficiência e consistência na preparação.

4. Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

O design em aço inoxidável facilita a higiene, tornando a limpeza rápida e eficiente para manter os padrões de segurança alimentar exigidos em cozinhas profissionais.

5. Quais são as vantagens do controlo digital em comparação com modelos analógicos?

O controlo digital oferece uma precisão superior na definição e manutenção da temperatura e velocidade, resultando em maior uniformidade e qualidade na tostagem, além de maior facilidade de operação.