

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 Profissional de Quartzo 2 Níveis para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	SK451490	Modelo:	TO-2BQ
Marca:	GASTROFORM	EAN:	5600614987718

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	GASTROFORM
Modelo	TO-2BQ
EAN	5600614987718
N° de Níveis	2
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira profissional com sistema de aquecimento por tubos de quartzo e 2 níveis, ideal para tostar, gratinar e reaquecer alimentos rapidamente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A tostadeira profissional TO-2BQ Gastroform, equipada com resistências de quartzo de aquecimento rápido, assegura uma confeitura uniforme e texturas perfeitas para pão, pizzas e sandes. Ideal para estabelecimentos com serviço contínuo que necessitam de reaquecer ou gratinar alimentos com eficiência.

tostadeira profissional — Características Técnicas

Resistência	Quartzo
Distribuição de calor	Radiante uniforme
Material	Aço inoxidável
Número de tabuleiros	2
Dimensões dos tabuleiros (C×L)	350 mm × 230 mm
Controlo	Multi-zona
Potência	3600 W
Tensão	220~240 V
Dimensões do produto (C×L×A)	490 mm × 250 mm × 380 mm
Peso líquido	9.6 Kg
Origem	China

Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares, pastelarias ou roulotes que necessitem de tostar pão para sandes ou reaquecer pizzas rapidamente. A sua capacidade de controlo multi-zona permite preparar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, otimizando o serviço durante os horários de pico.

Porquê Escolher Este Equipamento

A tostadeira TO-2BQ Gastroform destaca-se pelo sistema de aquecimento por quartzo, que garante calor radiante uniforme e dispensa pré-aquecimento, agilizando a produção. Construída em aço inoxidável, oferece durabilidade e conformidade com normas de higiene. O controlo multi-zona aumenta a versatilidade, permitindo tostar, reaquecer ou gratinar com precisão.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem das resistências de quartzo nesta tostadeira?

As resistências de quartzo garantem um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme, minimizando pontos quentes e assegurando resultados consistentes sem necessidade de pré-aquecimento.

Esta tostadeira necessita de ser pré-aquecida antes de usar?

Não, o aquecimento quase instantâneo proporcionado pelas resistências de quartzo dispensa pré-aquecimento, permitindo um serviço mais ágil.

Quais os tipos de estabelecimentos que mais beneficiam desta tostadeira TO-2BQ?

É ideal para snack-bares, cafés com cozinha, roulotes e pastelarias, onde a rapidez e a versatilidade para preparar sandes, tostar pão, reaquecer pizzas ou gratinar são essenciais durante o serviço.

A construção em aço inoxidável garante alguma norma de segurança alimentar?

Sim, a construção em aço inoxidável é um material robusto e higiénico, fácil de limpar e resistente à corrosão, sendo amplamente utilizado em equipamentos para cozinhas profissionais que cumprem normas de segurança alimentar.

?

Qual a capacidade de confeção em termos de área útil?

O equipamento possui 2 tabuleiros de 350 mm x 230 mm cada, oferecendo uma área útil total de 16.100 cm² para tostar, reaquecer ou gratinar diversos alimentos simultaneamente.