

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Torradeira Profissional 1 Nível com Temporizador 15min

Informacoes do Produto

SKU:	HRT03CONB	Modelo:	HRT03CONB
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768221

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRT03CONB
EAN	8437006768221
Instalação	De Bancada
Nº de Níveis	1
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira profissional em aço inoxidável, 1 nível e temporizador de 15 min. Ideal para torrar pão rapidamente e com controlo preciso e higiene elevada.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a eficiência em ambientes de restauração e cafetaria, esta **torradeira profissional 1 nível** garante um serviço de pequeno-almoço e snack rápido e consistente. Com a sua resistência blindada e corpo em aço inoxidável, oferece a robustez necessária para o uso contínuo, enquanto o temporizador integrado e o controlo individual por piso simplificam a operação, permitindo à sua equipa focar-se na satisfação do cliente.

torradeira profissional 1 nível — Características Técnicas

Dimensões Úteis (LxPxA)	483x252x273 mm
Potência Elétrica	2,4 kW
Peso Líquido	8 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável
Resistência	Blindada ou de Quartzo
Temporizador	15 minutos
Controlo	Chave independente para cada piso
Manutenção	Bandeja de migalhas e grelha removíveis

Aplicações Profissionais

Esta tostadeira industrial é a escolha ideal para estabelecimentos com um volume constante de serviço de pequenos-almoços e lanches. Perfeita para cafetarias, snack-bares, hotéis com buffet ou restaurantes que necessitem de preparar torradas ou aquecer sandes de forma rápida e eficiente. A sua construção robusta garante durabilidade mesmo em períodos de pico, enquanto o temporizador

e a chave por piso otimizam o fluxo de trabalho da sua cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por este equipamento significa investir em fiabilidade e desempenho. A estrutura em aço inoxidável não só confere uma estética profissional, como também facilita a limpeza e garante uma longa vida útil ao aparelho. As resistências blindadas protegem contra danos e asseguram uma distribuição de calor uniforme, enquanto o temporizador de 15 minutos e a grelha removível oferecem precisão e facilidade de manutenção inigualáveis no seu segmento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta torradeira?

Esta torradeira possui 1 nível de tostagem, sendo ideal para estabelecimentos com um fluxo moderado a intenso de pedidos de torradas. A sua potência de 2,4 kW permite um aquecimento rápido e uma confeção eficiente.

Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada pela bandeja de migalhas e grelha removíveis, ambas em aço inoxidável. Após o uso e com o equipamento desligado, basta remover e limpar estas componentes, garantindo a higiene e o bom funcionamento.

Quais as principais vantagens das resistências blindadas?

As resistências blindadas, ou de quartzo, oferecem maior durabilidade e resistência a danos físicos em comparação com resistências expostas. Elas também proporcionam um aquecimento mais uniforme, resultando em torradas perfeitas e menos falhas no equipamento.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento?

É particularmente adequado para pequenos e médios estabelecimentos como cafetarias, padarias, pastelarias e hotéis. A sua dimensão compacta e eficiência energética tornam-no ideal para espaços com bancadas limitadas e necessidades de tostagem constantes.

Qual o tempo máximo do temporizador e a sua utilidade?

O temporizador de 15 minutos permite definir o tempo exato de tostagem, evitando queimar o pão e garantindo consistência na qualidade do produto final. Esta funcionalidade é crucial para manter a uniformidade no serviço, mesmo com diferentes operadores.