

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Torradeira Profissional 1 Nível Blindada sem Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	HRT03SINB	Modelo:	HRT03SINB
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768214

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRT03SINB
EAN	8437006768214
Instalação	De Bancada
N° de Níveis	1
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Ideal para serviço contínuo em hotelaria, esta torradeira de 1 nível com resistência blindada oferece tostas perfeitas e rápida limpeza, sem temporizador.

Descricao Completa

A Torradeira Profissional 1 Nível Blindada sem Temporizador é a solução perfeita para estabelecimentos que exigem um serviço de pequeno-almoço e snack contínuo. Concebida para otimizar a rapidez na confeção de tostas, esta tostadeira robusta e eficiente permite que a sua equipa mantenha um fluxo de trabalho ininterrupto, garantindo fatias de pão douradas e crocantes em qualquer momento. A sua construção em aço inoxidável e as resistências blindadas asseguram durabilidade e fácil manutenção, essenciais para a rotina diária em restaurantes, bares e hotéis com elevada afluência.

Torradeira Profissional — Características Técnicas

Dimensões Úteis (L x P x A)	483x252x273 mm
Potência Elétrica	2,4 kW
Peso Líquido	8 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável
Tipo de Resistência	Blindada
Níveis	1
Temporizador	Não

Aplicações Profissionais

Equipamento versátil e indispensável para qualquer cozinha profissional, a torradeira elétrica HRT03SINB é ideal para cantinas escolares, buffets de hotel, pequenos-almoços em alojamentos turísticos, e áreas de serviço de cafetaria e snack-bar. Garante um ritmo de produção constante para o diretor de F&B, enquanto a facilidade de utilização e limpeza simplifica as operações para o chef

de estação. A ausência de temporizador permite um controlo manual preciso, adaptando-se às especificidades de cada produto e ao volume de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua resistência blindada, que oferece uma vida útil superior e maior segurança operacional em comparação com modelos de quartzo mais frágeis. O corpo em aço inoxidável não só confere uma estética profissional e moderna, como também facilita a limpeza e garante a máxima higiene, em conformidade com as normas HACCP. A grelha e bandeja de migalhas removíveis minimizam o tempo de inatividade para manutenção, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência do serviço, e não em demoradas tarefas de limpeza. A sua robustez é ideal para o uso intensivo exigido em cozinhas com elevada demanda, assegurando um retorno rápido do investimento.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter a torradeira profissional para garantir a sua longevidade??

A limpeza é simplificada pela bandeja de migalhas e grelha removíveis. Recomenda-se a limpeza diária com um pano húmido e detergente neutro nas superfícies em aço inoxidável, após o equipamento estar frio e desligado. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento.

Qual o tipo de pão mais adequado para esta torradeira e qual a sua capacidade de produção??

Esta torradeira é ideal para fatias de pão de forma, pão rústico ou outras variedades similares. Com um nível e resistência potente, permite uma tostagem rápida e contínua, adaptando-se a necessidades de volume médio a alto em picos de serviço.

A ausência de temporizador impacta a segurança ou o desempenho do equipamento??

Não, a ausência de temporizador não compromete a segurança. Significa que o controlo do tempo de tostagem é manual, o que pode ser uma vantagem para operadores experientes que necessitam de flexibilidade e serviço contínuo, sem interrupções programadas. A resistência blindada garante a segurança da operação.

Esta torradeira consome muita energia, considerando a sua potência??

Com 2,4 kW de potência, o consumo é eficiente para o desempenho oferecido. A resistência blindada assegura que o calor é focado na tostagem, minimizando desperdícios e otimizando o processo para um aquecimento rápido e uniforme, resultando em menor tempo de operação por fatia.

Este equipamento é adequado para utilização em que tipo de estabelecimentos de restauração??

Perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos cafés e pastelarias a grandes refeitórios e buffets de hotéis. A sua robustez e capacidade de produção contínua tornam-na indispensável para locais que servem tostas frequentemente, garantindo sempre a qualidade desejada.