

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 1 Nível Inox com Temporizador T02CON

Informacoes do Produto

SKU:	HRT02CON	Modelo:	HRT02CON
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768023

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRT02CON
EAN	8437006768023
Instalação	De Bancada
Nº de Níveis	1
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira profissional compacta de 1 nível em inox com temporizador de 15 min, ideal para tostas rápidas e eficientes em qualquer cafeteria ou snack-bar.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos de restauração, esta torradeira de um nível oferece a robustez necessária para um serviço ágil. Ideal para preparar tostas estaladiças em curtos períodos, é a solução perfeita para cafeterias, snack-bares ou restaurantes com elevado volume de clientes, garantindo sempre resultados consistentes e crocantes. A sua construção em aço inoxidável e os componentes práticos simplificam a operação diária.

Torradeira profissional 1 nível — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Torradeira Profissional
Níveis	1
Material do Corpo	Aço inoxidável
Bandeja de Migalhas	Removível
Resistência	Blindada ou de quartzo, protegida por grelha
Grelha	Removível
Temporizador	15 minutos
Controlo de Resistência	Chave para cada piso de resistência
Dimensões Úteis (AxLxP)	350x252x273 mm
Potência Elétrica	2 kW
Peso Líquido	7 kg

Aplicações Profissionais

Este tostador é uma mais-valia em ambientes onde a consistência e a rapidez são cruciais. É particularmente adequado para cafetarias com serviço de pequeno-almoço, snack-bares que preparam tostas mistas e sanduíches, ou ainda em cozinhas de hotelaria para buffets. A sua capacidade de produzir fatias de pão perfeitamente tostadas sob demanda acelera a preparação e melhora a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

O investimento neste equipamento traduz-se em durabilidade e facilidade de manutenção. A estrutura em aço inoxidável garante a higiene e resistência à corrosão, essenciais em cozinhas profissionais. O temporizador de 15 minutos evita o desperdício de alimentos, assegurando que cada fatia é tostada no ponto certo, e os elementos removíveis facilitam a limpeza diária, contribuindo para o cumprimento das normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Como posso limpar e manter esta torradeira profissional??

A bandeja de migalhas e a grelha são removíveis para uma limpeza fácil. Recomendamos a limpeza diária com um pano húmido e detergente suave no exterior de aço inoxidável, assegurando que o equipamento está desligado e frio antes de qualquer intervenção.

Qual é o posicionamento ideal para este tostador numa cozinha movimentada??

Com as suas dimensões compactas de 350x252x273h mm, este equipamento é perfeito para bancadas com espaço limitado. Deve ser colocado numa superfície estável e perto de uma tomada elétrica, facilitando o acesso durante os períodos de maior procura.

Como o temporizador de 15 minutos otimiza a preparação de tostas??

O temporizador permite definir o tempo exato de tostagem, libertando a sua equipa para outras tarefas sem preocupações. Isso garante um controlo preciso sobre o processo, resultando em tostas perfeitamente douradas e uniformes, essenciais para a qualidade do serviço.

Quais os benefícios da construção em aço inoxidável e resistências protegidas??

O aço inoxidável confere ao equipamento uma durabilidade superior e facilidade de higienização, resistindo ao uso intensivo. As resistências blindadas ou de quartzo, protegidas por grelha, garantem uma maior vida útil do equipamento e segurança na operação diária.

Este equipamento pode tostar diferentes tipos de pão??

Sim, a grelha removível e a flexibilidade das resistências (blindada ou de quartzo) permitem adaptar o tostado a diversas espessuras e tipos de pão, desde pão de forma a fatias de pão rústico. A chave

para cada piso de resistência oferece ainda mais controle.