

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



Hotelequip.pt

Torradeira Profissional 1 Nível Blindada 2kW

Informacoes do Produto

SKU:	HRT02SINB	Modelo:	HRT02SINB
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768252

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRT02SINB
EAN	8437006768252
Instalação	De Bancada
Nº de Níveis	1
Potência	Até 3 kW

Tipo

Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira profissional de 1 nível com resistência blindada e corpo em aço inoxidável. Ideal para tostas rápidas e eficientes em cafés e restaurantes. Fácil de limpar.

Descricao Completa

A **Torradeira Profissional 1 Nível Blindada** foi concebida para responder às exigências de cozinhas e balcões movimentados em Portugal. Este equipamento essencial garante tostas perfeitas em minutos, otimizando o fluxo de trabalho durante as horas de pico. A sua resistência blindada assegura durabilidade e uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para qualquer cafetaria ou snack-bar que preze pela qualidade e rapidez no serviço de pequeno-almoço ou lanches. A facilidade de utilização e manutenção distingue esta tostadeira dos equipamentos convencionais, tornando-a um investimento inteligente para a sua operação.

Torradeira profissional 1 nível — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Torradeira Profissional 1 Nível
Dimensões Úteis (LxPxA)	350 x 252 x 273 mm
Potência Elétrica	2 kW
Peso Líquido	7 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável
Tipo de Resistência	Blindada
Funcionalidade	Sem temporizador

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma variedade de ambientes de restauração em Portugal, desde pequenos cafés e snack-bars a hotéis com serviço de buffet de pequeno-almoço. A sua conceção para um único nível, sem temporizador, torna-o ideal para operações onde a rapidez e a simplicidade são prioritárias. O toaster garante que cada fatia de pão é torrada na perfeição, respondendo à demanda de clientes em momentos de maior afluência, sem comprometer a qualidade do serviço. É a solução robusta para quem procura eficiência constante.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta torradeira destaca-se pela sua resistência blindada, que oferece uma durabilidade superior e maior segurança em comparação com resistências expostas. O corpo em aço inoxidável não só confere uma estética profissional e moderna, como também facilita a limpeza e garante a conformidade com as normas de higiene alimentar. A grelha removível e a bandeja de migalhas tornam a manutenção diária extremamente simples, crucial para manter um ambiente de trabalho limpo e eficiente. Sem temporizador, oferece controlo direto e imediato, ideal para um ritmo de trabalho acelerado.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem da resistência blindada??

A resistência blindada oferece maior durabilidade e segurança, protegendo o elemento de aquecimento contra danos físicos e facilitando a limpeza. Garante também uma distribuição de calor mais consistente para resultados de tosta uniformes.

Como se efetua a limpeza e manutenção diária??

A limpeza é simplificada graças à bandeja de migalhas removível e à grelha também removível. Basta retirar estes componentes para eliminar resíduos e limpar o corpo em aço inoxidável com um pano húmido após cada utilização.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes movimentados??

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e a resistência blindada foram pensadas para o uso intensivo e contínuo. É ideal para estabelecimentos com alta demanda por tostas, como cafés e snack-bars em horas de pico.

Quais as dimensões da área de trabalho para este toaster??

Este equipamento possui dimensões úteis de 350x252x273mm (largura x profundidade x altura), tornando-o compacto e fácil de integrar em diversas bancadas ou áreas de serviço.

Existe alguma vantagem em não ter temporizador??

A ausência de temporizador permite um controlo totalmente manual, ideal para utilizadores que preferem monitorizar o processo de tosta e ajustá-lo em tempo real, garantindo a tosta perfeita para

cada tipo de pão sem interrupções programadas.