

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Torradeira de Tapete Horizontal Profissional 3.2kW

Informacoes do Produto

SKU:	HRTTH3002	Modelo:	HRTTH3002
Marca:	HRFAINCA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRTTH3002
Instalação	De Bancada
Potência	4-7 kW
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira de tapete horizontal profissional em aço inox, 3.2kW. Tostas perfeitas e rápidas para cafetarias, hotéis e buffets de alta procura.

Descricao Completa

Concebida para a excelência em ambientes de alta exigência, a Torradeira de Tapete Horizontal TTH3002 redefine a confecção de tostas em escala profissional. Este equipamento robusto garante uma produção contínua e uniforme, transformando fatias de pão em tostas douradas e crocantes, ideais para o ritmo acelerado de hotéis, cafetarias e serviços de catering. O seu design horizontal otimiza o fluxo de trabalho, permitindo que a sua equipa sirva tostas perfeitas com agilidade e consistência, reduzindo tempos de espera e maximizando a satisfação do cliente.

torradeira de tapete — Características Técnicas

Dimensões Úteis (LxPxA)	750x420x250 mm
Potência Elétrica	3.2 kW
Peso Líquido	20 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável
Tipo de Resistência	Blindada ou de quartzo
Grelha	Removível e protegida
Tabuleiro de Migalhas	Removível
Temporizador	Modelos com timer de 15 min
Controlo de Resistência	Chave independente para cada piso

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem a produção rápida e consistente de tostas. Desde o pequeno-almoço num hotel de grandes dimensões, onde a eficiência é crucial para gerir o fluxo de clientes, até ao snack-bar movimentado que serve centenas de refeições diárias, ou em buffets de eventos e refeitórios empresariais. A sua capacidade de processar diferentes tipos de pão com facilidade torna-a indispensável para a sua cozinha profissional.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher a TTH3002 significa investir em durabilidade e desempenho. A construção integral em aço inoxidável assegura uma longevidade superior e uma higiene impecável, características essenciais em qualquer cozinha que opere sob as normas HACCP. A tecnologia de resistência blindada ou de quartzo, aliada à grelha protetora e à chave de controlo independente para cada piso, garante não só a eficiência energética, mas também a segurança operacional. O tabuleiro de migalhas removível simplifica a limpeza diária, permitindo que a sua equipa se concentre na qualidade do serviço sem preocupações adicionais.

Perguntas Frequentes

Como devo realizar a manutenção diária para prolongar a vida útil da torradeira?

Para uma manutenção diária eficaz, limpe o corpo em aço inoxidável com um pano húmido e detergente suave. Remova e esvazie o tabuleiro de migalhas regularmente e limpe a grelha de proteção após cada utilização para evitar acumulações e garantir o desempenho ótimo do equipamento.

Qual a capacidade de produção aproximada desta torradeira de tapete?

A torradeira de tapete horizontal é concebida para produção contínua, permitindo um alto volume de tostas por hora. A sua superfície útil de 750x420 mm garante que várias fatias podem ser processadas simultaneamente, sendo ideal para picos de trabalho em buffets e serviços de pequeno-almoço.

Posso ajustar a temperatura ou o tempo de tostagem para diferentes tipos de pão?

Sim, os modelos desta torradeira incluem um temporizador de 15 minutos, e existe uma chave independente para cada piso de resistência. Esta funcionalidade permite um controlo preciso sobre o nível de tostagem, adaptando-se a diversos tipos de pão, desde fatias finas a pães mais espessos.

Este equipamento é adequado para utilização em cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 750x420x250mm, a torradeira TTH3002 é otimizada para ser eficiente em termos de espaço na bancada. O seu formato horizontal e compacto é uma excelente solução para cozinhas profissionais que precisam de maximizar a área de trabalho sem comprometer a capacidade de produção.

Quais as vantagens do corpo em aço inoxidável para um ambiente profissional?

O aço inoxidável confere ao equipamento uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais para a longevidade em ambientes de uso intensivo. Além disso, a sua superfície lisa é fácil de limpar e higienizar, cumprindo os rigorosos padrões de segurança alimentar exigidos na restauração.