

# 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 de Túnel 480x510 mm HRTTV2400

### Informacoes do Produto

|        |           |            |                    |
|--------|-----------|------------|--------------------|
| SKU:   | HRTTV2400 | Modelo:    | TTV2400            |
| Marca: | HRFAINCA  | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 20 kg     | Dimensões: | 480 x 510 x 410 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca

HRFAINCA

|              |            |
|--------------|------------|
| Modelo       | TTV2400    |
| Instalação   | De Bancada |
| Largura (mm) | até 600 mm |
| Tipo         | Torradeira |

## Descricao Resumida

Torradeira profissional de túnel HRTTV2400 para alta produção. Corpo em aço inoxidável, cinta transportadora e velocidade ajustável. Ideal para restauração, 2.9 kW.

## Descricao Completa

### Torradeira de Túnel — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta torradeira de túnel oferece uma solução eficiente e duradoura para o aquecimento rápido e uniforme de pão. A sua robusta construção em aço inoxidável garante resistência e fácil manutenção, ideal para ambientes de elevado volume. Equipada com uma cinta transportadora de aço e controlo de velocidade ajustável, adapta-se perfeitamente às suas necessidades de produção, proporcionando fatias tostadas na perfeição com o mínimo esforço.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para hotéis, restaurantes, bufetes e snack-bares que necessitam de um desempenho contínuo e fiável na preparação de grandes quantidades de tostas. A sua capacidade de ajustar a velocidade de avanço torna-a versátil para diferentes tipos de pão e níveis de tostagem, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. É a escolha acertada para garantir um serviço de pequeno-almoço eficiente ou para complementar a oferta de sanduíches e petiscos.

### Características Técnicas

|          |        |
|----------|--------|
| Potência | 2.9 kW |
| Voltagem | 230 V  |

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| Frequência           | 50/60 Hz             |
| Peso                 | 20 kg                |
| Dimensões (LxPxA)    | 480x510x410h mm      |
| Material do Corpo    | Aço Inoxidável       |
| Bandeja de Migalhas  | Extraível            |
| Resistência          | Blindada             |
| Cinta Transportadora | Em aço               |
| Velocidade de Avanço | Regulável            |
| Resistências         | Conexão independente |

## Perguntas Frequentes

**Q: Qual a principal vantagem de uma torradeira de túnel em comparação com um modelo tradicional?**

**A:** Uma torradeira de túnel, como esta, é projetada para alta produção e eficiência contínua, ideal para serviços de pequeno-almoço ou bufetes. Permite um fluxo constante de pão tostado de forma uniforme, sem a necessidade de intervenção manual frequente, ao contrário dos modelos tradicionais que exigem virar as fatias.

**Q: O corpo em aço inoxidável oferece que tipo de benefícios para o uso profissional?**

**A:** O aço inoxidável confere durabilidade superior, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de cozinha profissional. Garante a conformidade com as normas de higiene e prolonga a vida útil do equipamento, representando um excelente investimento a longo prazo.

**Q: É possível ajustar a velocidade de avanço da cinta transportadora?**

**A:** Sim, este modelo permite ajustar a velocidade da cinta transportadora, o que é crucial para controlar o nível de tostagem do pão. Esta funcionalidade oferece flexibilidade para se adaptar a diferentes tipos de pão e preferências dos clientes, garantindo sempre resultados perfeitos.

**Q: Como é feita a manutenção e limpeza da bandeja de migalhas?**

**A:** A bandeja de migalhas é totalmente extraível, facilitando a remoção e limpeza. Basta deslizá-la para fora após o uso para esvaziar as migalhas acumuladas e limpá-la, garantindo a higiene do equipamento e prevenindo a acumulação de resíduos inflamáveis.

**Q: Este equipamento pode ser utilizado em que tipo de estabelecimentos?**

**A:** Devido à sua construção robusta e alta capacidade de produção, esta torradeira de cinta é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos como hotéis, restaurantes, cafetarias, padarias e qualquer negócio que precise de tostar pão de forma rápida e eficiente para um grande número de

clientes.