

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Torradeira Profissional Inox – Sem Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	HRT06SINB	Modelo:	HRT06SINB
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768238

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRT06SINB
EAN	8437006768238
Instalação	De Bancada
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira dupla profissional em aço inoxidável, ideal para cozinhas de alta performance. Oferece controlo total de torra e limpeza fácil, sem temporizador. Potência de 3.6 kW.

Descricao Completa

Cconheça a robustez e eficiência desta torradeira profissional, concebida para superar as exigências das cozinhas de alta performance. A sua construção integral em aço inoxidável garante uma durabilidade excecional e uma manutenção simplificada, aspetos cruciais para a agilidade em ambientes de restauração movimentados. Perfeita para preparar tostas e sanduíches rapidamente, este equipamento permite um controlo manual preciso sobre o ponto de torra, sem a interrupção de temporizadores. É a solução ideal para qualquer bar, cafetaria ou restaurante que necessite de uma tostadeira industrial fiável e com capacidade para dois níveis de confeção.

torradeira profissional — Características Técnicas

Níveis de Torra	2
Tipo de Temporizador	Sem temporizador
Material do Corpo	Aço inoxidável
Resistência	Blindada ou de quartzo
Grelha	Removível
Proteção da Resistência	Grelha protetora
Controlo de Níveis	Chave individual para cada piso de resistor
Bandeja de Migalhas	Removível
Dimensões Úteis (AxLxP)	395x483x252 mm
Potência Elétrica	3,6 kW

Peso Líquido	10 kg
--------------	-------

Aplicações Profissionais

Esta tostadeira de dois níveis é ideal para otimizar o serviço de pequenos-almoços em hotéis, agilizar a confeção de lanches em snack-bares movimentados ou apoiar a equipa em restaurantes com ementas diversificadas. A sua capacidade de torrar em dois níveis simultaneamente e o controlo independente de cada resistência permite uma gestão eficiente dos pedidos, mesmo durante as horas de maior afluência. Garanta um serviço contínuo e de qualidade, adaptando-se perfeitamente ao ritmo acelerado da restauração.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinta pela sua construção sólida em aço inoxidável, esta torradeira oferece uma durabilidade superior face a alternativas com materiais de menor qualidade, representando um investimento seguro para o seu negócio. A ausência de temporizador proporciona um controlo total e manual sobre o processo de torra, crucial para chefs que procuram consistência e personalização em cada serviço. Além disso, as grelhas e a bandeja de migalhas removíveis simplificam significativamente a limpeza diária, assegurando a conformidade com as normas de higiene e otimizando o tempo da sua equipa. A capacidade de operar cada nível de forma independente maximiza a flexibilidade em ambientes de alta demanda, permitindo preparar diferentes tipos de pão em simultâneo.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma torradeira sem temporizador para um profissional??

A ausência de temporizador oferece controlo total sobre o ponto de torra, permitindo ajustar a intensidade e duração conforme a necessidade específica de cada pão ou ementa, garantindo resultados perfeitos e personalizados. Ideal para quem exige flexibilidade e precisão no serviço.

Como a manutenção e limpeza desta torradeira otimizam a operação diária??

Com a bandeja de migalhas e grelhas removíveis, a limpeza torna-se rápida e eficaz. Isto não só garante a higiene, crucial em qualquer cozinha, como também minimiza o tempo de inatividade do equipamento, otimizando a produtividade da sua equipa.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais da funcionalidade de dois níveis independentes??

Restaurantes, cafetarias, snack-bares e hotéis com alto volume de serviço em pequenos-almoços ou lanches encontram grande valor na capacidade de torrar diferentes produtos simultaneamente, gerindo a produção de forma mais eficiente e sem filas.

Qual o material de construção e qual a sua importância para o uso profissional??

O corpo em aço inoxidável garante resistência à corrosão, facilidade de higienização e uma longa vida útil ao equipamento. É fundamental para cumprir as rigorosas normas sanitárias e manter a aparência profissional em ambientes de uso intensivo.

Este equipamento é adequado para um serviço contínuo durante picos de afluência??

Sim, a robustez e o controlo independente das resistências permitem que esta torradeira seja utilizada de forma contínua e eficiente. A sua potência e design funcional suportam as exigências dos períodos de maior movimento, garantindo um fluxo de trabalho ininterrupto.