

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 Dupla Inox 4.2kW sem Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	HRT09SIN	Modelo:	HRT09SIN
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768207

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRT09SIN
EAN	8437006768207
Instalação	De Bancada
Potência	4-7 kW
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira profissional dupla em aço inox de 4.2kW, ideal para tostar pão rapidamente, com controlo independente de pisos e tabuleiro removível.

Descricao Completa

Concebida para o ritmo acelerado de bares, cafés e restauração rápida, esta torradeira profissional dupla oferece a robustez e a eficiência necessárias para um serviço contínuo. Com uma potência de 4.2 kW e construção em aço inoxidável, permite preparar tostas e sanduíches de forma ágil, garantindo sempre a qualidade desejada para os seus clientes. A sua conceção sem temporizador proporciona controlo total sobre o processo de aquecimento, adaptando-se perfeitamente às diferentes texturas e tipos de pão, desde fatias finas a tostas mais substanciais.

Torradeira Profissional Dupla — Características Técnicas

Modelo	HRT09SIN
Dimensões Úteis (LxPxA)	632x252x395 mm
Potência Elétrica	4.2 kW
Peso Líquido	12 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável
Resistências	Blindadas ou de quartzo
Controlo	Chave para cada piso de resistor
Bandeja de Migalhas	Removível
Grelha	Removível e protegida

Aplicações Profissionais

Esta robusta tostadeira foi concebida para cozinhas profissionais que exigem rapidez e flexibilidade. É perfeita para hotéis que servem pequenos-almoços buffet, garantindo tostas sempre frescas e crocantes. Em snack-bares com elevado volume de pedidos ao almoço, a sua capacidade de tostar em dois níveis simultaneamente, com controlo independente, acelera o serviço sem comprometer a qualidade. Também se integra idealmente em cafetarias modernas ou quiosques de restauração rápida, onde a durabilidade do equipamento e a facilidade de limpeza são cruciais para a higiene e a eficiência operacional diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinta pela sua operação sem temporizador, esta tostadeira oferece uma adaptação incomparável às exigências da sua ementa, permitindo-lhe alcançar o ponto exato de tosta para cada preparação. O seu corpo em aço inoxidável não só confere uma estética profissional e resistente à corrosão, como simplifica a limpeza e cumpre com as normas HACCP. As resistências blindadas ou de quartzo, protegidas por grelhas removíveis, asseguram uma distribuição de calor uniforme e durabilidade prolongada, minimizando a necessidade de manutenção. A bandeja de migalhas removível facilita a higiene diária, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho impecável. Escolher este equipamento significa investir em fiabilidade, velocidade e precisão para a sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como a torradeira sem temporizador beneficia a minha cozinha??

A ausência de temporizador oferece controlo manual total sobre o processo de tostar, permitindo ajustar o tempo de aquecimento para diferentes tipos de pão e necessidades específicas de confeção, garantindo resultados perfeitos e personalizados.

Qual a capacidade de produção horária desta tostadeira??

Com 4.2 kW de potência e dois níveis de aquecimento independente, esta tostadeira é capaz de produzir um volume elevado de tostas por hora, ideal para picos de serviço em restaurantes, buffets de hotel ou snack-bares movimentados.

Como devo limpar e manter o equipamento??

A limpeza é simplificada pela bandeja de migalhas removível e o corpo em aço inoxidável. Recomenda-se a limpeza diária com um pano húmido e detergente neutro, garantindo que o equipamento está desligado e frio para evitar acidentes e manter a higiene.

As resistências blindadas ou de quartzo oferecem que vantagens??

Ambos os tipos de resistência são concebidos para durabilidade e aquecimento rápido e eficiente. As blindadas são robustas e fáceis de limpar, enquanto as de quartzo proporcionam um aquecimento mais instantâneo, ideais para operações de alta rotação.

Posso utilizar este equipamento em qualquer tipo de estabelecimento de restauração??

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e a potência de 4.2 kW tornam-na adequada para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, desde pequenos cafés a grandes cozinhas de hotelaria, onde a fiabilidade e a capacidade de resposta são essenciais.