

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

Salamandra Tostadeira Profissional GN 1/1 com Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.137.0001	Modelo:	MTS 2.11
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	685 x 396 x 452 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	MTS 2.11
Energia	Elétrico
Tipo	Salamandra

Descricao Resumida

Salamandra tostadeira profissional de alta capacidade GN 1/1. Confeção versátil com níveis de aquecimento independentes e temporizador.

Descricao Completa

Salamandra tostadeira GN 1/1 — Versatilidade e Eficiência — Principais Vantagens

Equipamentos de cozinha como este permitem uma flexibilidade notável na confeção. Com controlo de níveis de aquecimento independentes (superior, médio e inferior), adapta-se perfeitamente a diferentes necessidades culinárias, operando tanto como uma robusta torradeira industrial ou um eficaz gratinador. A sua capacidade para recipientes GN 1/1 é ideal para otimizar o espaço e a produção em cozinhas com elevada procura. Construído em aço inoxidável, este equipamento garante uma longa durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes profissionais exigentes. Os diversos modos de funcionamento e o seu programador de tempo tornam-no num aliado indispensável para um serviço rápido e de qualidade. O seu controlo preciso da temperatura contribui para resultados gastronómicos de excelência, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente, enquanto poupa tempo e recursos energéticos.

Aplicações Profissionais

Este tostador industrial é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados, snack-bares e cafés, até hotéis e refeitórios que necessitam de um aparelho multifuncional e de alta performance. A sua capacidade de gratinar e tostar simultaneamente vários alimentos torna-o excecionalmente útil no preparo de sanduíches, tostas mistas, pizzas e pratos gratinados. A robustez da construção e a eficiência no aquecimento garantem que cada refeição seja preparada com rapidez e uniformidade, mantendo os padrões de exigência de qualquer cozinha profissional de hotelaria ou restauração. Este aparelho contribui para a otimização de tempo da sua equipa e para a redução de desperdícios, resultando num aumento da rentabilidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Utilização	Torradeira / Salamandra / Gratinador
Capacidade	Recipientes GN 1/1
Controlo de Aquecimento	Níveis superior, médio, inferior (independentes)

Característica	Detalhe
Temporizador	Até 15 minutos
Modo de Serviço	Contínuo
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Dimensões (LPA)	685x396x452 mm

Perguntas Frequentes

P1: Este equipamento permite tostar e gratinar alimentos ao mesmo tempo?

R: Sim, a funcionalidade de controlo independente dos três níveis de aquecimento (superior, médio e inferior) possibilita adequar o funcionamento a diversas necessidades simultaneamente, desde tostar pão a gratinar pratos.

P2: Qual o tipo de uso recomendado para este aparelho?

R: Este aparelho é ideal para uso profissional em cozinhas de restauração e hotelaria, como restaurantes, snack-bares, pastelarias e cantinas, devido à sua capacidade e durabilidade.

P3: O temporizador é ajustável?

R: Sim, o temporizador integrado pode ser ajustado para um período de até 15 minutos, ou o equipamento pode ser configurado para funcionar em modo contínuo, oferecendo grande flexibilidade.

P4: Este equipamento é fácil de limpar?

R: Com uma estrutura em aço inoxidável, este equipamento foi concebido para ser fácil de limpar e manter, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

P5: É possível utilizar tabuleiros GN de diferentes tamanhos?

R: Não, este modelo é especificamente projetado para acomodar recipientes GN 1/1, garantindo um encaixe perfeito e uma distribuição uniforme do calor para uma confeitação eficiente.