

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 12 Fatias Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.074.2002	Modelo:	TOSTI D5
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	525 x 305 x 445 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	TOSTI D5
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira profissional de alta capacidade em aço inoxidável, ideal para hotéis e restaurantes. Tosta até 12 fatias com temporizador e modo contínuo.

Descricao Completa

torradeira profissional — Torradeira Dupla — Principais Vantagens

Este torrador de pão econômico foi concebido para um desempenho robusto e fiável em ambientes profissionais, garantindo resultados ótimos para o seu negócio de hotelaria. A sua estrutura em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para a restauração. A incorporação de um temporizador ajustável até 15 minutos e a funcionalidade de serviço contínuo oferecem grande flexibilidade, ideal para gerir picos de procura e manter o ritmo de serviço.

A construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão, fatores cruciais em qualquer cozinha profissional. A facilidade de controlo através do temporizador permite uma padronização do processo de torrar, enquanto o modo contínuo é perfeito para manter o pão quente e crocante durante períodos de grande afluência. Este aparelho é uma mais-valia para a eficiente preparação de pequenos-almoços e lanches em cafés, bares e estabelecimentos de restauração rápida.

Aplicações Profissionais

A tostadeira profissional é ideal para estabelecimentos que necessitam de um equipamento eficiente e de alta capacidade para preparar grandes volumes de torradas. Perfeito para hotéis que servem pequenos-almoços tipo buffet, padarias com serviço de cafetaria, ou até mesmo grandes refeitórios e cantinas. A capacidade de torrar 12 fatias simultaneamente e a funcionalidade de uso contínuo garantem que nunca falem torradas frescas para os seus clientes.

Em cafetarias movimentadas e snack-bares, um torrador como este pode acelerar o serviço e melhorar a satisfação do cliente ao entregar produtos consistentes e de qualidade. A sua robustez faz com que seja uma opção duradoura para o uso diário intensivo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e contribuindo para a rentabilidade do seu negócio. É uma ferramenta indispensável para quem procura otimizar a sua oferta gastronómica com eficiência e qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LPA)	525x305x445 mm
Estrutura	Aço inoxidável
Capacidade	12 fatias
Temporizador	Até 15 minutos
Modo de funcionamento	Contínuo

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequado este equipamento?

É ideal para hotéis, restaurantes, cafés e snack-bares que necessitem de uma solução eficiente para o preparo de torradas em grandes volumes, otimizando o serviço de pequenos-almoços e lanches.

Qual a capacidade máxima de fatias que este torrador pode processar?

Esta máquina de tostar pão tem a capacidade de torrar até 12 fatias de forma simultânea, sendo eficiente para operações com muita procura.

O aço inoxidável da estrutura é resistente e fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável garante elevada durabilidade e resistência à corrosão, além de facilitar significativamente a limpeza e manutenção, cumprindo com as normas de higiene.

Posso usar o temporizador e o modo contínuo de forma flexível?

Sim, o temporizador permite programar até 15 minutos para torrar fatias com a crocância desejada, enquanto o modo contínuo oferece flexibilidade para manter o pão quente durante períodos de maior movimento.

Como este tostador contribui para a eficiência da minha cozinha?

Com a sua robustez, capacidade para 12 fatias e modos de funcionamento flexíveis, este torrador agiliza a preparação, reduz o tempo de espera dos clientes e assegura uma produção consistente e de qualidade.