

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



Torradeira Profissional Dupla 12 Fatias Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.077.2001	Modelo:	TRD 30.4
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	525 x 305 x 445 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	TRD 30.4
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira dupla para 12 fatias em aço inoxidável, ideal para uso profissional. Controlo independente do aquecimento e temporizador 15 min.

Descricao Completa

Torradeira profissional 12 fatias — Torradeira Dupla — Principais Vantagens

Esta torradeira dupla profissional é robusta e concebida para oferecer resultados excepcionais no seu estabelecimento. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a rotina de uma cozinha profissional. Com a capacidade para tostar até 12 fatias simultaneamente, a tostadeira otimiza o tempo de preparação e aumenta a eficiência do serviço.

Possui um sistema de controlo independente do nível de aquecimento, permitindo ajustar a intensidade para a parte superior, média e inferior das fatias. Este recurso assegura que cada torrada atinja a crocância perfeita, de acordo com as preferências dos seus clientes. Adicionalmente, integra um temporizador de até 15 minutos e um modo de serviço contínuo, proporcionando flexibilidade e controlo total sobre o processo de tostagem, ideal para atender a picos de demanda.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, cafés, snack-bares e hotéis, esta toaster é perfeita para preparar pequenos-almoços e lanches com rapidez e eficiência. A sua capacidade de tostar um volume elevado de pão de forma torna-a indispensável em ambientes com grande afluência. É uma solução versátil para qualquer empreendimento de restauração que procure otimizar a sua oferta gastronómica.

O design em aço inoxidável não só confere um aspeto moderno e limpo, como também simplifica a manutenção diária, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos no setor alimentar. A durabilidade do equipamento garante um investimento a longo prazo, contribuindo para a redução de custos de substituição e maximização da produtividade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	525x305x445 mm
Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Controlo de Aquecimento	Independente (superior, médio, inferior)
Temporizador	Até 15 minutos
Modo de Serviço	Contínuo
Capacidade	12 fatias

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de torradas que este equipamento pode produzir em simultâneo?

Esta tostadeira industrial consegue preparar até 12 fatias de pão em simultâneo, sendo ideal para cozinhas de elevado volume de produção que necessitam de agilidade.

2. É possível ajustar o nível de aquecimento para diferentes tipos de pão?

Sim, o aparelho dispõe de um controlo independente do nível de aquecimento para as zonas superior, média e inferior. Assim, pode personalizar a tostagem conforme o tipo de pão ou a sua preferência.

3. Este tostador é adequado para uso contínuo em estabelecimentos comerciais?

Com a sua robusta estrutura em aço inoxidável e a opção de modo de serviço contínuo, esta torradeira foi especificamente desenhada para suportar o uso intensivo em ambientes comerciais, garantindo fiabilidade e durabilidade.

4. Qual o material de construção principal deste equipamento?

A estrutura principal desta torradeira é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência, facilidade de limpeza e conformidade com as normas sanitárias para equipamentos de uso profissional.

5. Quais as características de segurança e funcionalidades adicionais?

Para além do controlo de aquecimento e do temporizador até 15 minutos, a tostadeira inclui um modo de serviço contínuo. Estas funcionalidades otimizam a utilização e permitem uma operação segura e eficiente, adaptando-se às necessidades do seu negócio.