

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 Elétrica Horizontal 2 Níveis 3600W Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA69173	Modelo:	LA69173
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691737

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69173
EAN	8414271691737
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Nº de Níveis	2

Potência	4–7 kW
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira elétrica horizontal de 2 níveis e 3600W para serviço rápido. Ideal para pão torrado e sandes mistas, com construção robusta em aço inoxidável e limpeza fácil.

Descricao Completa

A torradeira elétrica horizontal de 2 níveis, com 3600W, garante um serviço rápido e eficiente. Essencial para cozinhas profissionais, esta tostadeira permite a confeção uniforme de pão torrado e sandes mistas, otimizando os períodos de pico de trabalho.

Torradeira Elétrica Horizontal — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Potência	3600 W
Temperatura Máxima	320°C
Lâmpadas	6 (2+2+2) infravermelhas de halogéneo de quartzo
Níveis de Tostagem	2
Dimensões (LxPxA)	488 x 290 x 374 mm
Peso	9.5 kg

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um snack-bar, café, ou de uma tasca tradicional, esta tostadeira é ideal para o volume diário de sandes mistas e pão torrado. No contexto de cantinas escolares ou empresariais e buffets de pequeno-almoço em hotelaria, o equipamento permite uma produção contínua e homogénea, crucial para satisfazer a procura sem longas esperas. A sua capacidade de resposta é

valorizada por qualquer profissional que necessite de agilizar o serviço de mesa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável confere durabilidade e resistência ao uso intensivo, cumprindo as exigências de higiene e normas profissionais. As lâmpadas infravermelhas de halogéneo de quartzo asseguram um aquecimento rápido e uma tostagem uniforme do pão, enquanto os interruptores independentes permitem controlar cada nível de forma precisa, otimizando o consumo energético. A bandeja de recolha de migalhas simplifica a limpeza e a manutenção diária, contribuindo para a eficiência operacional.

Perguntas Frequentes

Que tipo de pão posso tostar neste equipamento?

Esta torradeira é ideal para tostar diversos tipos de pão, desde pão de forma, carcaças abertas ou fatias de broa. A grelha dupla e o aquecimento uniforme garantem resultados consistentes para sandes mistas e torradas simples.

É fácil limpar e manter a torradeira?

Sim, a limpeza é simplificada pela bandeja recolhe-migalhas removível, que facilita a eliminação de resíduos. O corpo em aço inoxidável também permite uma higienização rápida e eficiente, essencial para manter os padrões de limpeza em cozinhas profissionais.

Quais as vantagens das lâmpadas infravermelhas de halogéneo de quartzo?

As lâmpadas infravermelhas de halogéneo de quartzo proporcionam um aquecimento extremamente rápido e uma distribuição de calor muito eficiente e uniforme. Isso traduz-se em torradas e sandes perfeitamente confeccionadas em menos tempo, otimizando a velocidade do serviço.

Posso controlar cada nível de aquecimento de forma independente?

Sim, o equipamento dispõe de interruptores independentes para ligar as lâmpadas de cima, intermédias e de baixo. Esta funcionalidade oferece controlo total sobre o processo de tostagem, permitindo ajustar o aquecimento conforme a necessidade de cada produto.

Quais as dimensões da torradeira, e é adequada para bancada?

Com dimensões de 488 x 290 x 374 mm (Largura x Profundidade x Altura), esta torradeira é compacta e perfeitamente adequada para instalação em bancadas de cozinhas profissionais. O seu design horizontal maximiza o espaço de trabalho disponível.