

# 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: 05/07/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Torradeira Elétrica Profissional Quatro Resistências Slim 1800W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHTE2T	<b>Modelo:</b>	TE2T
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	TE2T

### Descricao Resumida

Torradeira elétrica profissional de 2 andares e 1800W, com aquecimento de quartzo e temporizador. Ideal para espaços compactos e uso intensivo.

## Descricao Completa

Desenhada para dinamismo e eficácia, esta tostadeira elétrica de dois andares é a solução ideal para estabelecimentos de restauração que procuram rapidez e uniformidade na preparação de snacks. A sua estrutura compacta e tecnologia de aquecimento rápido garantem um desempenho superior, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

### torradeira profissional — Torradeira Elétrica — Principais Vantagens

- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, assegura durabilidade e resistência, ideal para o uso intensivo em ambientes comerciais.
- **Aquecimento Eficiente:** Elementos de aquecimento de quartzo garantem uma tostagem uniforme e aquecimento rápido, essenciais para otimizar o serviço.
- **Design Inteligente:** O seu formato fino e vertical, com dois níveis de tostagem, poupa espaço valioso na bancada da sua cozinha, mantendo uma elevada capacidade de produção.
- **Controlo Preciso:** Equipada com temporizador de 15 minutos e interruptores luminosos para controlo individual dos níveis de aquecimento, permite uma gestão energética eficaz e resultados consistentes.
- **Manutenção Simplificada:** Grelhas amovíveis e uma gaveta para recolha de migalhas tornam a limpeza pós-serviço rápida e sem complicações.

### Aplicações Profissionais

Esta máquina de tostar é perfeitamente adequada para uma variedade de ambientes comerciais, incluindo cafés, snack-bares, pastelarias e hotéis. A sua capacidade de produzir rapidamente sanduíches quentes, tostas e outras iguarias de pão torna-a indispensável para serviços de pequeno-almoço, almoços e lanches. A eficiência energética, aliada à sua performance, contribui para a redução de custos operacionais e para a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

Temporizador	Sim (15 minutos)
Níveis de Tostagem	2
Potência	1,80 kW

<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões do Grelhador (LxP)</b>	245 x 200 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	355 x 255 x 400 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta torradeira é adequada para uso contínuo em ambientes de alta demanda, como buffets de hotel?**

Sim, o seu design robusto em aço inoxidável e os elementos de aquecimento de quartzo conferem-lhe a durabilidade e a eficiência necessárias para suportar cargas de trabalho elevadas e uso contínuo.

### **Como contribui o controlo individual dos níveis de aquecimento para a eficiência do equipamento?**

O controlo separado dos níveis de aquecimento permite ligar apenas as resistências necessárias, resultando numa poupança significativa de energia durante períodos de menor procura ou na preparação de quantidades reduzidas.

### **A limpeza da torradeira requer ferramentas especiais ou desmontagem complexa?**

Não, a limpeza é bastante simples. As grelhas são totalmente amovíveis e inclui uma gaveta de migalhas, facilitando a remoção de resíduos e garantindo uma higiene fácil e rápida.

### **É possível ajustar o tempo de tostagem?**

Sim, o equipamento dispõe de um temporizador integrado de 15 minutos que permite definir o tempo de tostagem consoante a preferência ou o tipo de pão, assegurando sempre resultados perfeitos.

### **Quais são as vantagens dos elementos de aquecimento de quartzo?**

Os elementos de aquecimento de quartzo proporcionam um aquecimento rápido e uma distribuição de calor muito mais uniforme em comparação com resistências convencionais, resultando numa tostagem mais eficaz e consistente.