

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Torradeira Profissional de 2 Níveis 3600W Quartzo

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHTD2 SUPER	<b>Modelo:</b>	TD2 SUPER
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	TD2 SUPER

### Descricao Resumida

Torradeira profissional de 2 níveis e 3600W, em aço inoxidável com elementos de quartzo. Ideal para restaurantes e cafeterias que procuram rapidez e eficiência.

## Descricao Completa

### Torradeira profissional — Torradeira – Eficiência e Rapidez

Equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, a torradeira de 2 níveis oferece uma solução robusta e eficiente para a preparação rápida de torradas e outros alimentos. Construída em aço inoxidável de alta qualidade, este aparelho não só assegura durabilidade e higiene, como também se integra perfeitamente em ambientes de restauração e hotelaria com o seu design elegante. A sua operação sem temporizador permite um controlo manual preciso, ideal para um fluxo de trabalho dinâmico.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento foi concebido para responder às exigências de estabelecimentos com elevado volume de trabalho, como cafés, hotéis, restaurantes e snack-bares. A capacidade de torrar em dois níveis simultaneamente maximiza a produtividade durante as horas de ponta. As resistências de quartzo garantem um aquecimento uniforme e rápido, permitindo servir os clientes com agilidade e consistência, enquanto os interruptores luminosos otimizam o consumo energético da máquina.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Torradeira de 2 Níveis
<b>Potência</b>	3,6 kW (3600W)
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Elementos de aquecimento</b>	Quartzo
<b>Temporizador</b>	Não
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Dimensões do grelhador</b>	520x200 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	690x290x370 mm

<b>Grelhas</b>	Amovíveis
<b>Gaveta recolha de migalhas</b>	Sim

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Para que tipo de estabelecimentos esta torradeira é mais adequada?

Esta torradeira é ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, cafés e snack-bares que necessitam de preparar várias torradas com rapidez e eficiência. A sua construção robusta e elevada potência garantem um desempenho superior em ambientes de alto volume.

### 2. Quais são as vantagens dos elementos de aquecimento de quartzo?

Os elementos de aquecimento de quartzo proporcionam um aquecimento rápido e uniforme, o que é crucial para tostar de forma consistente. Além disso, a tecnologia de quartzo contribui para a durabilidade do aparelho e para uma poupança energética, graças aos interruptores luminosos independentes.

### 3. É fácil de limpar e manter?

Sim, a manutenção é muito simples devido à sua construção em aço inoxidável e às grelhas amovíveis. A gaveta de recolha de migalhas facilita a remoção de resíduos, assegurando assim uma higiene impecável e prolongando a vida útil do seu equipamento.

### 4. Existe algum risco de sobreaquecimento, dado que não tem temporizador?

O design sem temporizador permite um controlo manual total sobre o processo de tostagem. Contudo, os elementos de quartzo são concebidos para um aquecimento controlado e seguro. Recomenda-se a supervisão da operação para evitar sobreaquecimento dos alimentos, mas o equipamento em si é seguro em termos de funcionamento.

### 5. Posso tostar apenas um nível se necessário?

Sim, os interruptores luminosos permitem ativar independentemente os elementos de aquecimento de cada nível. Esta funcionalidade oferece uma flexibilidade considerável, permitindo-lhe otimizar o consumo de energia ao usar apenas a capacidade necessária para as suas necessidades de produção.