

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Torradeira de Banda Vertical para Buffet 2200W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHTV210	<b>Modelo:</b>	TV210
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	TV210

### Descricao Resumida

Torradeira de banda vertical para uso profissional, 2200W, ideal para buffets e hotelaria. Produção rápida e uniforme, em aço inoxidável, 430x570x435 mm.

## Descricao Completa

### Torradeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o seu serviço de pequeno-almoço e brunch, esta tostadeira de banda vertical é a solução ideal para estabelecimentos com elevado volume de clientes. A sua capacidade de produção rápida e uniforme garante que nunca faltará pão torrado de qualidade, independentemente da afluência. Desfrute da durabilidade e eficiência de um equipamento fabricado com os mais altos padrões europeus, que se traduz numa operação contínua e sem falhas.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo hotéis, buffets, refeitórios, cafetarias e cozinhas de restauração rápida. A sua estrutura em aço inoxidável de alto brilho confere-lhe não só uma robustez excecional, mas também uma estética elegante que se integra harmoniosamente em qualquer linha de serviço. A facilidade de controlo e a capacidade de adaptação tornam-no um ativo valioso para o seu negócio.

### Características Técnicas

Tipo	Vertical
Potência	2,20 kW
Tensão	230 V
Dimensões de Cozedura (LxPxA)	210x500x75 mm
Dimensões (LxPxA)	430x570x435 mm
Material	Aço inoxidável
Elementos de Aquecimento	Blindados em aço inoxidável
Controlo	Regulador de velocidade, controlo independente do nível dos elementos de aquecimento

Tapete Transportador	Aço inoxidável
Largura de Entrada	21 cm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de torradas que este equipamento consegue produzir por hora?**

Esta torradeira é concebida para grandes produções, como buffets e hotéis, e a sua capacidade exata é influenciada pela velocidade selecionada e o tipo de pão, garantindo um fluxo constante para atender a alta demanda. O seu design e potência permitem um serviço eficiente, minimizando tempos de espera.

### **Este modelo possui controlo de temperatura ajustável?**

Sim, o equipamento está dotado de controlo independente do nível dos elementos de aquecimento, juntamente com um regulador de velocidade, permitindo-lhe ajustar o grau de tostagem conforme a sua preferência e tipo de pão. Esta funcionalidade assegura resultados perfeitos e personalizados em cada utilização.

### **É fácil de limpar e manter?**

Fabricado em aço inoxidável com acabamento de alto brilho e com um tapete transportador do mesmo material, este equipamento é projetado para uma limpeza e manutenção simplificadas. A escolha de materiais de alta qualidade facilita a remoção de resíduos e a higienização diária.

### **Posso utilizar diferentes tipos de pão nesta torradeira?**

Com uma entrada de 21 cm de largura, esta torradeira de banda vertical é versátil o suficiente para acomodar diversos tipos de pão, desde fatias finas a pães mais espessos. A adaptabilidade do equipamento permite-lhe diversificar a sua oferta de pequeno-almoço e snack.

### **Qual a durabilidade esperada deste produto?**

Este equipamento é fabricado na Europa com materiais de alta qualidade e elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável, garantindo uma vida útil prolongada e resistência a um uso intensivo. A sua conceção robusta e a utilização de componentes duráveis asseguram um excelente investimento a longo prazo para o seu negócio.