

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Torradeira Elétrica de Cinta Profissional 368x418x387mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMET-300	Modelo:	MET-300
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	260 x 350 x 80 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MET-300
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Torradeira elétrica de cinta profissional com 2,25 kW de potência e dimensões compactas. Ideal para pão quente contínuo em hotelaria e restauração, possui tapete regulável e fácil limpeza.

Descrição Completa

Torradeira de Cinta — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência e desempenho, esta unidade de aquecimento contínuo é perfeita para preparar rapidamente grandes volumes de torradas. O seu sistema de transporte permite uma operação fluida, garantindo que o pão é aquecido de forma uniforme e consistente, ideal para estabelecimentos com alta procura. A robustez da construção em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução versátil para uma variedade de ambientes comerciais, desde restaurantes movimentados e cafés até hotéis e padarias. Com a capacidade de ajustar a velocidade do tapete transportador, esta máquina de tostar é ideal tanto para o serviço de pequeno-almoço como para regimes de self-service. A possibilidade de ejeção do pão pela frente ou por trás oferece flexibilidade na integração em diferentes configurações de cozinha.

Características Técnicas

Tipo de Descarga	Horizontal – Vertical
Potência	2,25 kW
Tensão	230 V
Dimensões da Cozedura (CxPxA)	260x350x80 mm
Dimensões (CxPxA)	368x418x387 mm
Material da Tampa	Aço inoxidável
Material Interior	Alumínio

Tapete Transportador	Aço inoxidável, velocidade regulável
Aquecedores	Blindados em aço inoxidável (superior e inferior), ligação independente
Pés	Quatro, em aço inoxidável, reguláveis em altura
Limpeza	Compartimento amovível para migalhas

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta torradeira para um estabelecimento?

A sua principal vantagem é a capacidade de produzir torradas de forma contínua e eficiente, ideal para picos de procura em serviços de pequeno-almoço ou self-service. O tapete transportador assegura uma produção rápida e consistente.

É fácil de limpar e manter?

Sim, foi concebida para uma limpeza simplificada, com um compartimento amovível para as migalhas que pode ser facilmente retirado após a utilização. A sua construção em aço inoxidável também contribui para uma higiene facilitada.

Posso ajustar a velocidade de confeção?

Sim, o tapete transportador possui velocidade regulável, o que permite controlar a intensidade do tostado de acordo com as suas preferências ou a natureza do pão utilizado.

Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Com certeza. A sua construção robusta em aço inoxidável e os aquecedores blindados garantem durabilidade e desempenho fiável, mesmo em ambientes de utilização frequente e exigente como a restauração profissional.

Como é efetuada a saída do pão após a torrefação?

O pão pode ser convenientemente ejetado por uma saída frontal para fácil acesso ou através de um tabuleiro auxiliar na parte traseira, oferecendo versatilidade na disposição do equipamento na sua cozinha.