

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



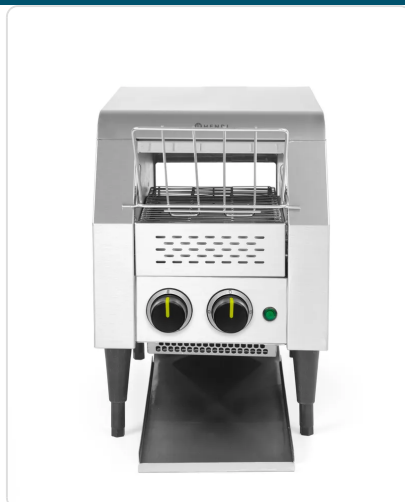
Hotelequip.pt

Torradeira Contínua Elétrica 1340W para Pão Fatiado

Informacoes do Produto

SKU:	HE261200	Modelo:	HE261200
Marca:	HENDI	EAN:	8711369261200

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE261200
EAN	8711369261200

Descricao Resumida

Torradeira contínua elétrica de 1340W para tostagem rápida e uniforme de pão fatiado. Ideal para cafés, hotéis e snack-bares. Velocidade ajustável.

Descricao Completa

Esta torradeira contínua elétrica de 1340W foi concebida para a tostagem eficiente e ininterrupta de fatias de pão, garantindo um serviço rápido e consistente em ambientes profissionais.

torradeira de cinta profissional — Torradeira Cinta Túnel Profissional — torradeira profissional contínua — Torradeira Contínua — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	1340 W
Voltagem	220-240 V
Dimensões (LxPxA)	288 x 368 x 410 mm
Capacidade	1 fila de fatias de pão
Elementos de Aquecimento	2 (superior e inferior)
Tempo de Tostagem	0:45 a 3:15 minutos (ajustável)
Peso Líquido	13,6 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para estabelecimentos que necessitam de uma produção contínua de tostas, como hotéis para o serviço de pequeno-almoço, cafés e pastelarias com grande afluência, snack-bars, cantinas empresariais ou escolares, e serviços de catering. A sua capacidade de torrar pão fatiado de forma contínua otimiza o fluxo de trabalho e o tempo de espera dos clientes.

Torradeira Contínua — Principais Vantagens

Esta torradeira oferece uma tostagem uniforme e rápida, essencial para um serviço eficiente. A velocidade do transportador é ajustável, permitindo controlar o nível de tostagem conforme a preferência. Os dois elementos de aquecimento separados garantem resultados consistentes. É fornecida com tabuleiros frontal e traseiro para recolha, facilitando a operação e a limpeza.

Qual a capacidade de produção desta torradeira?

Esta torradeira contínua tem capacidade para uma fila de fatias de pão, permitindo uma produção constante e adaptável à procura do seu estabelecimento.

É possível ajustar o nível de tostagem?

Sim, a velocidade do transportador é ajustável, o que permite controlar o tempo de tostagem entre 0:45 e 3:15 minutos, adaptando-se ao ponto desejado para o pão.

Como é feita a limpeza e manutenção?

A torradeira é fornecida com tabuleiros frontal e traseiro que recolhem as migalhas, facilitando a remoção e limpeza diária para manter a higiene do equipamento.

Quais as dimensões do equipamento?

As dimensões compactas da torradeira são 288 mm de largura, 368 mm de profundidade e 410 mm de altura, tornando-a adequada para bancadas com espaço limitado.

É adequada para todos os tipos de pão fatiado?

Sim, esta torradeira foi projetada para torrar pão fatiado de forma contínua, sendo versátil para a maioria dos tipos de pão de forma ou similar utilizados em estabelecimentos profissionais.

?