

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

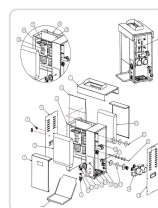
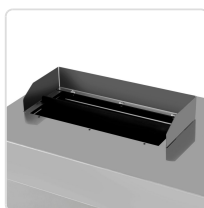


Torradeira de Pão para Hambúrgueres HBV-1 650mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|--------|---------|------|
| SKU: | EU1777 | Modelo: | 1777 |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Modelo | 1777 |
| Marca | EUTRON |

Descricao Resumida

Torradeira de pão para hambúrgueres em aço inox, tosta uniforme em 22 segundos. Temperatura ajustável (50-260°C). Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Torradeira de pão para hambúrgueres — Torradeira de Pão — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta tostadeira de pão oferece uma solução eficiente para a preparação de hambúrgueres. Graças ao seu sistema inovador, tosta uniformemente as duas metades do pão em apenas 22 segundos, proporcionando uma experiência gastronómica superior ao cliente. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo ajustar a temperatura entre 50 °C e 260 °C, e adaptar o equipamento a diferentes tipos de pão sem os pressionar excessivamente. Esta característica assegura que o seu equipamento de confeção se adapta perfeitamente às suas necessidades, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos resultados.

Com um design desmontável, a unidade transportadora desta torradeira industrial pode ser facilmente removida, simplificando significativamente as tarefas de manutenção e higiene. Esta funcionalidade é crucial para manter os altos padrões de limpeza exigidos em cozinhas com elevada rotação.

Aplicações

Este equipamento é ideal para restaurantes de *fast-food*, hamburguerias, cadeias de restauração, hotéis com serviço de pequeno-almoço e cafetarias que pretendem oferecer pão perfeitamente tostado de forma rápida e consistente. A sua capacidade de aquecimento rápido e a velocidade de passagem constante garantem que, mesmo em momentos de pico, a qualidade não é comprometida. A bandeja de recolha de gotejamento incluída contribui para um ambiente de trabalho mais limpo e

seguro.

Características Técnicas

| | |
|--|---|
| Material Carcaça e Estrutura | Aço inoxidável AISI 304 |
| Superfície de Cozedura | Duas partes independentes |
| Design | Desmontável (unidade transportadora) |
| Pés | Ajustáveis em altura |
| Temperatura Ajustável | 50 °C a 260 °C |
| Velocidade de Passagem | 22 segundos por pão |
| Aquecimento Rápido | Sim |
| Dimensões Externas (LPA) | 650 mm x 235 mm x 700 mm |
| Profundidade com Bandeja de Gotejamento | 420 mm |
| Superfície de Cozedura | 360 mm x 425 mm |
| Peso Líquido | 61 kg |
| Conexão Elétrica | 230V / 50 Hz |
| Potência | 2,10 kW |
| Bandeja de Gotejamento | Incluída |
| Operação | Fácil e intuitiva |
| Normativas | CE, higiene e segurança alimentar europeias |