

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Torradeira de Quartzo Profissional 3.6kW 2 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	CO11082	Modelo:	11082
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11082

Descricao Resumida

Torradeira profissional de quartzo com 3.6kW de potência e 2 níveis. Ideal para hotelaria, oferece aquecimento rápido e temporizador até 15 minutos.

Descricao Completa

Torradeira Profissional — Principais Vantagens

Esta tostadeira de quartzo foi concebida para oferecer alta eficiência e versatilidade na preparação de tostas e sanduíches em ambientes profissionais. Com a capacidade de operar continuamente ou através de um temporizador ajustável, pode lidar com picos de procura em restaurantes e snack-bars sem comprometer a qualidade do resultado final. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um investimento fiável para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Perfeita para a sua cozinha profissional, esta torradeira elétrica destaca-se em diversos cenários, desde cafetarias a pastelarias. A sua dupla altura, juntamente com a resistência de quartzo, é ideal para preparar uma vasta gama de produtos, desde pão de forma a sanduíches mais elaboradas. A bandeja removível para migalhas e as grelhas extraíveis simplificam a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e mantendo os padrões de higiene exigidos.

Características Técnicas

Tipo de Resistência	Quartzo
Potência	3.6 kW
Tensão	230V./50Hz.
Níveis de Torrar	2 alturas
Dimensões da Zona de Cozedura (por nível)	380 x 230 x 50 mm (L x P x A)
Temporizador	Até 15 minutos (com possibilidade de trabalho contínuo)
Bandeja de Migalhas	Extraível
Grelha de Posicionamento de Produto	Extraível

Interruptores	Resistências inferiores e superiores independentes
Proteção de Resistências	Sim
Dimensões Totais (L x P x A)	483 x 252 x 395 mm
Peso Líquido	10 Kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da resistência de quartzo?

A resistência de quartzo permite um aquecimento rápido e uniforme, essencial para tostar eficientemente diversos tipos de pão e produtos, garantindo resultados consistentes e crocantes em cada utilização.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em períodos de pico?

Sim, a máquina de torrar foi desenvolvida para suportar operação contínua, sendo igualmente equipada com um temporizador para maior flexibilidade, o que a torna ideal para ambientes de alta demanda como restaurantes e buffets.

Como se realiza a limpeza da tostadeira?

A limpeza é simplificada pela bandeja removível para migalhas e pelas grelhas de posicionamento do produto, que são extraíveis. Tal facilita a remoção de resíduos e a manutenção da higiene do aparelho.

É possível torrar diferentes produtos simultaneamente?

A estrutura de dois níveis deste aparelho oferece a possibilidade de torrar diferentes lotes ou tipos de produtos ao mesmo tempo, aumentando a sua produtividade e otimizando o serviço na sua cozinha.

Que tipo de proteção existe para as resistências?

O aparelho inclui um protetor de resistências, concebido para prolongar a vida útil dos componentes de aquecimento, assegurando assim um desempenho duradouro e fiável.