

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Torradeira de Quartzo Profissional 2,4 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CO11078	Modelo:	11078
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

Corequip

Modelo

11078

Descricao Resumida

Torradeira de quartzo compacta e potente de 2,4 kW, ideal para cozinhas profissionais. Com temporizador e bandeja recolhempigas extraível.

Descricao Completa

Torradeira de Quartzo — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta torradeira de alta performance, ideal para tostar pão de forma rápida e eficiente. Com as suas resistências de quartzo, garante um aquecimento uniforme e rápido, otimizando o tempo de preparação em ambientes de restauração movimentados. A inclusão de um temporizador oferece controlo preciso sobre o processo de tostagem, evitando desperdícios e assegurando resultados consistentes.

Este equipamento robusto e fiável foi concebido para suportar o uso contínuo, tornando-o um ativo indispensável para cafés, snack-bares e hotéis. A facilidade de limpeza é assegurada pela bandeja recolhempigas e pela grelha de posicionamento de produto, ambos extraíveis. O interruptor independente para resistências superiores e inferiores proporciona flexibilidade, permitindo adaptar a tostagem a diferentes tipos de pão e preferências.

Aplicações Profissionais

Esta torradeira é a escolha perfeita para estabelecimentos que necessitam de preparar tostadas, sandes quentes e outras iguarias que exigem pão perfeitamente tostado. Restaurantes, pastelarias, hotéis e casas de chá beneficiarão da sua rapidez e facilidade de operação. A sua capacidade de operar em contínuo ou com temporizador adapta-se a diferentes volumes de trabalho, desde picos de afluxo a períodos mais calmos, garantindo sempre um serviço eficiente.

Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo de Resistência	Quartzo

Característica	Valor
Temporizador	Sim (até 15 minutos)
Dimensões Zona de Cozedura	380x230x50h mm
Potência	2,4 kW
Voltagem/Tensão	230V./50Hz.
Altura	1
Modos de Operação	Contínuo ou com Temporizador
Bandeja Recogemigas	Extraível
Grelha de Posicionamento	Extraível
Interruptor Resistências	Inferiores e Superiores
Proteção de Resistências	Sim
Dimensões (L x P x A)	483 x 252 x 273 mm
Peso Líquido	8 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é esta tostadeira mais indicada?

Esta tostadeira de quartzo é ideal para restaurantes, cafeterias, snack-bares e hotéis que necessitam de um equipamento rápido e eficiente para preparar pão tostado e sandes em grandes volumes, garantindo sempre a qualidade e crocância desejada.

Quais são os principais benefícios das resistências de quartzo?

As resistências de quartzo permitem um aquecimento instantâneo e uma distribuição de calor muito uniforme. Isso resulta numa tostagem mais rápida e energética, reduzindo o consumo e otimizando o tempo de serviço, essencial em ambientes profissionais.

É possível utilizar a tostadeira sem o temporizador?

Sim, o equipamento oferece a flexibilidade de trabalhar em modo contínuo ou com o temporizador, que pode ser ajustado em até 15 minutos. Essa versatilidade permite adaptar o funcionamento às necessidades específicas de cada momento no seu estabelecimento.

A limpeza da torradeira é complicada?

Não, a limpeza é bastante simples graças à bandeja recolhémigas e à grelha de posicionamento de produto, ambos extraíveis. Estes componentes foram concebidos para serem facilmente removidos e lavados, garantindo a higiene e manutenção do equipamento com o mínimo esforço.

Este modelo permite tostar diferentes tipos de pão?

Sim, com interruptores independentes para as resistências inferiores e superiores, pode ajustar a intensidade do calor de acordo com o tipo de pão e o nível de tostagem desejado. Isto confere uma versatilidade significativa, permitindo preparar desde fatias finas a pães mais espessos com resultados perfeitos.