

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tostadeira Profissional Blindada com Temporizador - 2.4kW

Informacoes do Produto

SKU:	CO11079	Modelo:	11079
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

Corequip

Modelo

11079

Descricao Resumida

Tostadeira profissional de 2.4kW, ideal para uso intensivo. Com resistência blindada, temporizador e fácil de limpar para otimizar a sua cozinha.

Descricao Completa

tostadeira profissional — Tostadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta tostadeira de alta performance garante fatias de pão perfeitamente estaladiças em tempo recorde. A sua resistência blindada assegura durabilidade e uma distribuição de calor uniforme, enquanto o temporizador integrado oferece precisão na preparação e evita o desperdício.

Equipada com características que otimizam a eficiência e higiene, esta torradeira elétrica é ideal para quem procura um desempenho superior e facilidade de manutenção. A bandeja de recolha de migalhas removível e a grelha de posicionamento de produto extraível facilitam a limpeza diária, um aspeto crucial em qualquer ambiente de cozinha movimentado.

Aplicações Profissionais

Esta tostadeira versátil é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde cafés e snack-bares a hotéis e restaurantes tipo buffet. A sua capacidade de operar em contínuo ou com temporizador torna-a adaptável a diversas necessidades, seja para o pequeno-almoço, brunch ou preparação rápida de sanduíches.

A robustez e as funcionalidades integradas, como o interruptor de ligar/desligar para resistências inferiores e superiores, conferem a este equipamento a flexibilidade necessária para gerir diferentes tipos de pão e níveis de torção, garantindo sempre resultados consistentes e de elevada qualidade.

Características Técnicas

Zona de Cocção 380x230x50h mm

Potência 2.4 kW

Voltagem/Tensão	230V / 50Hz
Altura	1 nível
Temporizador	Até 15 minutos
Dimensões (L x P x A)	483 x 252 x 273 mm
Peso Líquido	8 kg

Perguntas Frequentes

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes de restauração?

Sim, foi concebido para suportar trabalho contínuo, sendo ideal para cozinhas de alta demanda e estabelecimentos com grande fluxo de clientes, como hotéis e buffets.

Qual a capacidade máxima de torradas que pode produzir?

O equipamento possui uma altura de grelhagem, permitindo torrar fatias de pão no espaço de 380x230mm, otimizando a produção para o seu negócio.

É fácil de limpar e manter?

Absolutamente. Inclui uma bandeja recolhe-migalhas e uma grelha de posicionamento de produto, ambas removíveis, facilitando a limpeza diária e assegurando a higiene.

Posso ajustar o tempo de torrefação?

Sim, esta torradeira possui um temporizador que pode ser ajustado em até 15 minutos, ou pode optar por um funcionamento contínuo, de acordo com as suas necessidades específicas.

Quais os benefícios da resistência blindada?

A resistência blindada oferece maior durabilidade ao equipamento, protege contra salpicos e garante uma distribuição de calor mais eficiente e homogênea, resultando em torradas sempre perfeitas.