

# 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

## Tostadeira Profissional Blindada com Temporizador - 2.4kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11079	<b>Modelo:</b>	11079
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	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

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