

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 Temporizada – 2 Níveis 4,2kW

Informacoes do Produto

SKU:	CO11076	Modelo:	11076
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11076

Descricao Resumida

Torradeira de quartzo profissional com temporizador, 4,2kW de potência e 2 níveis de confeitura. Ideal para otimizar o serviço em negócios de restauração.

Descricao Completa

torradeira quartzo profissional — Torradeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta torradeira de quartzo garante um aquecimento rápido e uniforme para torradas perfeitas. A sua potência de 4,2 kW e os dois níveis de confeitura permitem preparar grandes volumes de forma eficiente, ideal para restaurantes, snack-bares e pastelarias com alta demanda. A funcionalidade de temporizador, ajustável até 15 minutos ou a opção de trabalho contínuo, oferece flexibilidade total para diferentes tipos de pão e preferências de tostar. A bandeja recolhe-migalhas amovível simplifica a limpeza, assegurando a higiene e a praticidade na sua área de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que necessite de preparar grandes quantidades de torradas rapidamente. É particularmente útil em hotéis para buffets de pequeno-almoço, em cafés para servir acompanhamentos ou snacks, e em bares para complementar sandes e petiscos. A facilidade de uso e a construção robusta garantem durabilidade e desempenho consistente, suportando o ritmo acelerado de uma cozinha de restauração. A sua adaptabilidade permite que seja utilizada para uma variedade de produtos que requerem aquecimento ou tostar, aumentando a versatilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Tipo de Resistência	Quartzo
Potência	4,2 kW
Tensão	230V./50Hz.
Número de Níveis	2
Dimensões da Zona de Cocção	2 x (530x230x50h mm)
Dimensões (L x P x A)	632 x 252 x 395 mm

Peso Líquido	12 kg
Temporizador	Sim (até 15 minutos) e modo contínuo
Bandeja Recolhe-migalhas	Extraível
Grelha de Posicionamento	Extraível
Interruptor de Resistências	Inferiores e superiores independentes
Proteção de Resistências	Sim

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem das resistências de quartzo?

As resistências de quartzo oferecem aquecimento rápido e uma distribuição de calor muito eficiente, o que permite tostar o pão de forma mais uniforme e em menos tempo, crucial em ambientes de alta rotação.

Posso usar esta tostadeira para além de torradas?

Sim, a tostadeira é versátil e pode ser usada para aquecer outros produtos de padaria, como croissants ou sanduíches, ou para tostar baguetes, graças aos seus dois níveis e à grelha de posicionamento amovível.

Quão fácil é limpar este equipamento?

A limpeza é simplificada pela bandeja recolhe-migalhas extraível e pela proteção das resistências. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies exteriores com um pano húmido após cada uso para manter a higiene.

Este equipamento permite trabalhar de forma contínua?

Sim, a máquina oferece a opção de trabalhar em modo contínuo, sem a interrupção do temporizador, o que é ideal para momentos de pico em que é necessário tostar sem pausas.

É possível controlar as resistências superiores e inferiores de forma independente?

Sim, esta salamandra possui interruptores independentes para as resistências superiores e inferiores, permitindo um controlo preciso da confeção e adaptando-se às necessidades específicas de cada produto a tostar.