

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Torradeira Vertical Elétrica com Alimentador - ADEK-01M

Informacoes do Produto

SKU:	CO17920	Modelo:	17920
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17920

Descricao Resumida

Torradeira vertical elétrica industrial com alimentador. Aço inoxidável AISI 304, temperatura ajustável (50-300°C) e ciclo de 22 segundos para torradas perfeitas.

Descricao Completa

Desenhada para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, esta tostadeira vertical elétrica com alimentador automático otimiza a preparação de torradas. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o seu negócio. Ajuste a temperatura entre 50°C e 300°C para obter a torrada perfeita, sempre com a máxima eficiência energética.

Equipamento de confeitaria indispensável para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e rapidez no pequeno-almoço ou brunch. Com o modelo ADEK-01M, garante torradas estaladiças em apenas 22 segundos, melhorando a satisfação do cliente e a produtividade da sua equipa.

Torradeira Vertical – Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável AISI 304 para uma higiene superior e longa vida útil do aparelho.
- Controlo preciso de temperatura (50°C a 300°C) e pressão do pão para resultados consistentes.
- Alimentador automático e velocidade constante de 22 segundos por torrada, otimizando o serviço.
- Design ergonómico que facilita a utilização e limpeza diária.
- Ideal para qualquer espessura de pão, de 10mm a 50mm.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e snack-bares que necessitam de um desempenho consistente e de alta velocidade na preparação de torradas. A sua versatilidade permite integrar-se facilmente em qualquer linha de pequeno-almoço ou espaço de confeitaria, garantindo um serviço rápido e eficiente.

Desde hotéis de grande dimensão a pequenas pastelarias, esta torradeira com alimentador assegura um fluxo contínuo de torradas perfeitamente douradas, adequadas para buffets de pequeno-almoço ou para o serviço à mesa.

Características Técnicas

Modelo	ADEK-01M
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Controlo de Temperatura	Termostatos (50°C - 300°C)
Velocidade	22 segundos / torrada
Voltagem	220-240V / 50Hz
Potência	21W
Dimensões (L x P x A)	740 x 270 x 690 mm
Dimensões Internas (L x P)	360 x 425 mm
Espessura do Pão	10 - 50 mm
Peso Líquido	38 Kg

Perguntas Frequentes

1. Como é feita a limpeza e manutenção desta máquina de torrar?

A tostadeira é fabricada em aço inoxidável AISI 304, o que facilita a limpeza. Recomenda-se a limpeza regular com um pano húmido e detergente neutro, assegurando que o equipamento esteja desligado e frio antes de iniciar o processo.

2. Esta tostadeira é adequada para diferentes tipos de pão?

Sim, o design permite tostar pão com espessuras entre 10mm e 50mm, adaptando-se a uma vasta gama de produtos, desde fatias finas a pães mais robustos e artesanais.

3. Qual o tempo médio de preparação de uma torrada?

O modelo ADEK-01M possui uma velocidade constante de 22 segundos por torrada, garantindo um serviço rápido e eficiente, crucial em ambientes de elevada procura.

4. É possível controlar a temperatura da torradeira?

Sim, o equipamento dispõe de termostatos que permitem controlar a temperatura de 50°C a 300°C, proporcionando a flexibilidade necessária para obter o ponto de torra desejado.

5. Esta torradeira é fácil de instalar em cozinhas profissionais?

Com as suas dimensões compactas e ligação elétrica padrão (220-240V/50Hz), a integração desta tostadeira em qualquer cozinha profissional é simples. A sua estrutura robusta e design ergonómico contribuem para uma instalação descomplicada.