

# 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



Hotelequip.pt

## Torradeira Profissional de Quartzo 2 Níveis para Cozinha

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SK451490	<b>Modelo:</b>	TO-2BQ
<b>Marca:</b>	GASTROFORM	<b>EAN:</b>	5600614987718

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	GASTROFORM
<b>Modelo</b>	TO-2BQ
<b>EAN</b>	5600614987718

### Descricao Resumida

Torradeira profissional com sistema de aquecimento por tubos de quartzo e 2 níveis, ideal para tostar, gratinar e reaquecer alimentos rapidamente em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

A tostadeira profissional TO-2BQ Gastroform, equipada com resistências de quartzo de aquecimento rápido, assegura uma confeitura uniforme e texturas perfeitas para pão, pizzas e sandes. Ideal para estabelecimentos com serviço contínuo que necessitam de reaquecer ou gratinar alimentos com eficiência.

### tostadeira profissional — Características Técnicas

<b>Resistência</b>	Quartzo
<b>Distribuição de calor</b>	Radiante uniforme
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Número de tabuleiros</b>	2
<b>Dimensões dos tabuleiros (C×L)</b>	350 mm × 230 mm
<b>Controlo</b>	Multi-zona
<b>Potência</b>	3600 W
<b>Tensão</b>	220~240 V
<b>Dimensões do produto (C×L×A)</b>	490 mm × 250 mm × 380 mm
<b>Peso líquido</b>	9.6 Kg
<b>Origem</b>	China

### Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares, pastelarias ou roulotes que necessitem de tostar pão para sandes ou reaquecer pizzas rapidamente. A sua capacidade de controlo multi-zona permite preparar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, otimizando o serviço durante os horários de pico.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A tostadeira TO-2BQ Gastroform destaca-se pelo sistema de aquecimento por quartzo, que garante calor radiante uniforme e dispensa pré-aquecimento, agilizando a produção. Construída em aço inoxidável, oferece durabilidade e conformidade com normas de higiene. O controlo multi-zona aumenta a versatilidade, permitindo tostar, reaquecer ou gratinar com precisão.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem das resistências de quartzo nesta tostadeira?

As resistências de quartzo garantem um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme, minimizando pontos quentes e assegurando resultados consistentes sem necessidade de pré-aquecimento.

### Esta tostadeira necessita de ser pré-aquecida antes de usar?

Não, o aquecimento quase instantâneo proporcionado pelas resistências de quartzo dispensa pré-aquecimento, permitindo um serviço mais ágil.

### Quais os tipos de estabelecimentos que mais beneficiam desta tostadeira TO-2BQ?

É ideal para snack-bares, cafés com cozinha, roulotes e pastelarias, onde a rapidez e a versatilidade para preparar sandes, tostar pão, reaquecer pizzas ou gratinar são essenciais durante o serviço.

### A construção em aço inoxidável garante alguma norma de segurança alimentar?

Sim, a construção em aço inoxidável é um material robusto e higiénico, fácil de limpar e resistente à corrosão, sendo amplamente utilizado em equipamentos para cozinhas profissionais que cumprem normas de segurança alimentar.

?

### Qual a capacidade de confeção em termos de área útil?

O equipamento possui 2 tabuleiros de 350 mm x 230 mm cada, oferecendo uma área útil total de 16.100 cm<sup>2</sup> para tostar, reaquecer ou gratinar diversos alimentos simultaneamente.