

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

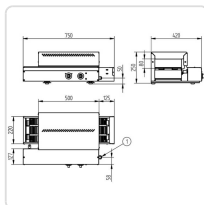


## Torradeira Elétrica com Esteira, 3kW, 650 Torradas/Hora

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19042836	<b>Modelo:</b>	TPC-75
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	TPC-75

### Descricao Resumida

Torradeira elétrica de esteira horizontal para produção contínua de até 650 torradas/hora. Construção robusta em aço inox, ideal para buffets e grandes serviços.

## Descrição Completa

Esta torradeira elétrica com esteira transportadora horizontal foi concebida para uma produção contínua e eficiente de torradas, adaptando-se a diversos tipos de pão em ambientes profissionais.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	750 x 420 x 250 mm
<b>Produção</b>	Até 650 torradas/hora
<b>Potência</b>	3 kW
<b>Tensão</b>	230V/1/N-50/60Hz
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Resistências</b>	Blindadas, superior e inferior
<b>Opções de Torra</b>	Superior, inferior ou ambos os lados
<b>Descarga</b>	Pela frente ou traseira
<b>Controlo de Velocidade</b>	Sim, com seletor de 3 velocidades
<b>Controlo Resistências</b>	Independente, com LED indicador
<b>Limpeza</b>	Bandeja inferior removível

### Aplicações Profissionais

Esta torradeira de esteira é ideal para estabelecimentos que necessitam de uma produção contínua e de alto volume de torradas, como:

- Hotéis e alojamentos turísticos, especialmente em buffets de pequeno-almoço.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares com serviço de refeições.

- Empresas de catering e eventos que servem grandes grupos.
- Grandes cafeterias e pastelarias com elevada procura de pequeno-almoço e lanches.
- Restaurantes com serviço de brunch ou ementas que incluem torradas em grande escala.

## Torradeira de Esteira — Principais Vantagens

- **Alta Capacidade de Produção:** Ideal para atender picos de procura, com até 650 torradas por hora, garantindo um serviço rápido e eficiente.
- **Versatilidade de Torra:** Opções de torrar apenas a parte superior, inferior ou ambos os lados, permitindo personalizar o resultado conforme a preferência do cliente ou tipo de pão.
- **Construção Robusta:** Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.
- **Flexibilidade de Instalação:** Possibilidade de descarga das torradas pela frente ou por trás, otimizando o fluxo de trabalho e a disposição do equipamento em qualquer espaço.
- **Controlo Preciso:** Regulação da velocidade da esteira e controlo independente das resistências para uma torra consistente e ajustável ao ponto desejado.

### Qual a capacidade máxima de produção desta torradeira?

Esta torradeira de esteira pode produzir até 650 torradas por hora, sendo ideal para estabelecimentos com grande volume de serviço de pequeno-almoço ou lanches.

### É possível torrar apenas um lado do pão?

Sim, a torradeira oferece três opções de tostagem: apenas o lado superior, apenas o lado inferior ou ambos os lados, para se adaptar às suas necessidades específicas.

### Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A torradeira é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10 e possui uma bandeja inferior removível, facilitando a limpeza diária e a manutenção da higiene no seu estabelecimento.

### Quais as opções de descarga das torradas?

Este modelo permite a descarga das torradas tanto pela frente como pela parte traseira, oferecendo flexibilidade para a disposição do equipamento na sua cozinha profissional ou área de serviço. ?

### Qual a voltagem e potência necessárias para o funcionamento?

?

O equipamento opera a 230V/1/N-50/60Hz e tem uma potência de 3 kW, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais em Portugal.