

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Torradeira Profissional 1 Nível Blindada com Temporizador T02CONB

Informacoes do Produto

SKU:	HRT02CONB	Modelo:	HRT02CONB
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768184

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRT02CONB
EAN	8437006768184

Descricao Resumida

Torradeira profissional de 1 nível com resistência blindada e temporizador de 15 min. Ideal para serviço rápido em cozinhas e snack-bares.

Descricao Completa

A Torradeira Profissional T02CONB de 1 nível foi concebida para oferecer um desempenho consistente e duradouro em ambientes exigentes. Com a sua construção em aço inoxidável e resistência blindada, esta tostadeira assegura tostas uniformes e rápidas, essenciais para o ritmo de um serviço de pequeno-almoço num hotel ou um rush de almoço num snack-bar. O temporizador integrado de 15 minutos proporciona controlo preciso, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo que cada tosta sai com a textura perfeita.

torradeira profissional — Características Técnicas

Dimensões Úteis (mm)	350x252x273h
Potência Elétrica (kW)	2 kW
Peso Líquido (kg)	7 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável
Tipo de Resistência	Blindada ou de quartzo
Temporizador	15 minutos
Bandeja de Migalhas	Removível
Grelha	Removível e protegida

Aplicações Profissionais

Este tostador é um equipamento indispensável para qualquer estabelecimento de restauração com elevada procura por pão torrado. É ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, onde a rapidez é crucial, ou para cafetarias e snack-bares que servem refeições ligeiras e lanches durante todo o dia. A sua capacidade de um nível garante um fluxo constante de tostas frescas, mantendo a

qualidade mesmo durante os picos de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta torradeira com resistência blindada significa investir na fiabilidade e na longevidade. A sua robustez, aliada à facilidade de limpeza proporcionada pela bandeja de migalhas e grelha removíveis, minimiza o tempo de inatividade e os custos de manutenção. Para o gestor de operações que valoriza a eficiência e a durabilidade, este equipamento em aço inoxidável representa uma solução superior que supera as alternativas domésticas, garantindo um serviço sem interrupções.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta torradeira??

Esta torradeira possui um nível, ideal para manter um fluxo constante de pão torrado. Embora a capacidade exata por hora dependa do tipo de pão, o seu design permite um aquecimento rápido e contínuo para responder a picos de procura em serviços de restauração.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento??

A limpeza é simplificada graças à bandeja de migalhas e à grelha removíveis, ambas em aço inoxidável. Recomenda-se a limpeza diária com um pano húmido e detergente suave após o equipamento arrefecer completamente, para garantir a higiene e prolongar a vida útil.

Qual a vantagem da resistência blindada??

A resistência blindada confere maior durabilidade e proteção contra danos, tornando o equipamento mais resistente ao uso intensivo em cozinhas profissionais. Além disso, permite uma distribuição de calor mais eficiente e uniforme, resultando em tostas de melhor qualidade.

É possível torrar diferentes tipos de pão??

Sim, a torradeira é versátil e adequada para torrar uma variedade de pães, desde pão de forma a fatias de pão mais espessas. O temporizador de 15 minutos permite ajustar o tempo de aquecimento conforme a espessura e o tipo de pão desejado para obter a tosta perfeita.

Qual o consumo energético aproximado do equipamento??

Com uma potência elétrica de 2 kW, este tostador é eficiente para o seu desempenho. O consumo real dependerá da frequência e duração de uso, mas o temporizador ajuda a evitar o funcionamento desnecessário, contribuindo para a otimização energética em contextos profissionais.