

# 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 Profissional 1 Nível com Temporizador 15min

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRT03CONB	<b>Modelo:</b>	HRT03CONB
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006768221

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRT03CONB
<b>EAN</b>	8437006768221

### Descricao Resumida

Torradeira profissional em aço inoxidável, 1 nível e temporizador de 15 min. Ideal para torrar pão rapidamente e com controlo preciso e higiene elevada.

## Descricao Completa

Concebida para otimizar a eficiência em ambientes de restauração e cafetaria, esta **torradeira profissional 1 nível** garante um serviço de pequeno-almoço e snack rápido e consistente. Com a sua resistência blindada e corpo em aço inoxidável, oferece a robustez necessária para o uso contínuo, enquanto o temporizador integrado e o controlo individual por piso simplificam a operação, permitindo à sua equipa focar-se na satisfação do cliente.

### torradeira profissional 1 nível — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (LxPxA)</b>	483x252x273 mm
<b>Potência Elétrica</b>	2,4 kW
<b>Peso Líquido</b>	8 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável
<b>Resistência</b>	Blindada ou de Quartzo
<b>Temporizador</b>	15 minutos
<b>Controlo</b>	Chave independente para cada piso
<b>Manutenção</b>	Bandeja de migalhas e grelha removíveis

### Aplicações Profissionais

Esta tostadeira industrial é a escolha ideal para estabelecimentos com um volume constante de serviço de pequenos-almoços e lanches. Perfeita para cafetarias, snack-bares, hotéis com buffet ou restaurantes que necessitem de preparar torradas ou aquecer sandes de forma rápida e eficiente. A sua construção robusta garante durabilidade mesmo em períodos de pico, enquanto o temporizador e a chave por piso otimizam o fluxo de trabalho da sua cozinha.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Optar por este equipamento significa investir em fiabilidade e desempenho. A estrutura em aço inoxidável não só confere uma estética profissional, como também facilita a limpeza e garante uma longa vida útil ao aparelho. As resistências blindadas protegem contra danos e asseguram uma distribuição de calor uniforme, enquanto o temporizador de 15 minutos e a grelha removível oferecem precisão e facilidade de manutenção inigualáveis no seu segmento.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade de produção desta torradeira?

*Esta torradeira possui 1 nível de tostagem, sendo ideal para estabelecimentos com um fluxo moderado a intenso de pedidos de torradas. A sua potência de 2,4 kW permite um aquecimento rápido e uma confeção eficiente.*

### Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento?

*A limpeza é simplificada pela bandeja de migalhas e grelha removíveis, ambas em aço inoxidável. Após o uso e com o equipamento desligado, basta remover e limpar estas componentes, garantindo a higiene e o bom funcionamento.*

### Quais as principais vantagens das resistências blindadas?

*As resistências blindadas, ou de quartzo, oferecem maior durabilidade e resistência a danos físicos em comparação com resistências expostas. Elas também proporcionam um aquecimento mais uniforme, resultando em torradas perfeitas e menos falhas no equipamento.*

### Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento?

*É particularmente adequado para pequenos e médios estabelecimentos como cafetarias, padarias, pastelarias e hotéis. A sua dimensão compacta e eficiência energética tornam-no ideal para espaços com bancadas limitadas e necessidades de tostagem constantes.*

### Qual o tempo máximo do temporizador e a sua utilidade?

*O temporizador de 15 minutos permite definir o tempo exato de tostagem, evitando queimar o pão e garantindo consistência na qualidade do produto final. Esta funcionalidade é crucial para manter a uniformidade no serviço, mesmo com diferentes operadores.*