

# 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 Inox com Temporizador T02CON

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRT02CON	<b>Modelo:</b>	HRT02CON
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006768023

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRT02CON
<b>EAN</b>	8437006768023

### Descricao Resumida

Torradeira profissional compacta de 1 nível em inox com temporizador de 15 min, ideal para tostas rápidas e eficientes em qualquer cafeteria ou snack-bar.

## Descricao Completa

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos de restauração, esta torradeira de um nível oferece a robustez necessária para um serviço ágil. Ideal para preparar tostas estaladiças em curtos períodos, é a solução perfeita para cafeterias, snack-bares ou restaurantes com elevado volume de clientes, garantindo sempre resultados consistentes e crocantes. A sua construção em aço inoxidável e os componentes práticos simplificam a operação diária.

### Torradeira profissional 1 nível — Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Torradeira Profissional
<b>Níveis</b>	1
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Bandeja de Migalhas</b>	Removível
<b>Resistência</b>	Blindada ou de quartzo, protegida por grelha
<b>Grelha</b>	Removível
<b>Temporizador</b>	15 minutos
<b>Controlo de Resistência</b>	Chave para cada piso de resistência
<b>Dimensões Úteis (AxLxP)</b>	350x252x273 mm
<b>Potência Elétrica</b>	2 kW
<b>Peso Líquido</b>	7 kg

## Aplicações Profissionais

---

Este tostador é uma mais-valia em ambientes onde a consistência e a rapidez são cruciais. É particularmente adequado para cafetarias com serviço de pequeno-almoço, snack-bars que preparam tostas mistas e sanduíches, ou ainda em cozinhas de hotelaria para buffets. A sua capacidade de produzir fatias de pão perfeitamente tostadas sob demanda acelera a preparação e melhora a satisfação do cliente.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

O investimento neste equipamento traduz-se em durabilidade e facilidade de manutenção. A estrutura em aço inoxidável garante a higiene e resistência à corrosão, essenciais em cozinhas profissionais. O temporizador de 15 minutos evita o desperdício de alimentos, assegurando que cada fatia é tostada no ponto certo, e os elementos removíveis facilitam a limpeza diária, contribuindo para o cumprimento das normas HACCP.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como posso limpar e manter esta torradeira profissional??**

*A bandeja de migalhas e a grelha são removíveis para uma limpeza fácil. Recomendamos a limpeza diária com um pano húmido e detergente suave no exterior de aço inoxidável, assegurando que o equipamento está desligado e frio antes de qualquer intervenção.*

### **Qual é o posicionamento ideal para este tostador numa cozinha movimentada??**

*Com as suas dimensões compactas de 350x252x273h mm, este equipamento é perfeito para bancadas com espaço limitado. Deve ser colocado numa superfície estável e perto de uma tomada elétrica, facilitando o acesso durante os períodos de maior procura.*

### **Como o temporizador de 15 minutos otimiza a preparação de tostas??**

*O temporizador permite definir o tempo exato de tostagem, libertando a sua equipa para outras tarefas sem preocupações. Isso garante um controlo preciso sobre o processo, resultando em tostas perfeitamente douradas e uniformes, essenciais para a qualidade do serviço.*

### **Quais os benefícios da construção em aço inoxidável e resistências protegidas??**

*O aço inoxidável confere ao equipamento uma durabilidade superior e facilidade de higienização, resistindo ao uso intensivo. As resistências blindadas ou de quartzo, protegidas por grelha, garantem uma maior vida útil do equipamento e segurança na operação diária.*

### **Este equipamento pode tostar diferentes tipos de pão??**

*Sim, a grelha removível e a flexibilidade das resistências (blindada ou de quartzo) permitem adaptar o tostado a diversas espessuras e tipos de pão, desde pão de forma a fatias de pão rústico. A chave*

*para cada piso de resistência oferece ainda mais controle.*