

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

Informacoes do Produto

SKU:	HRT03CON	Modelo:	HRT03CON
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768016

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRT03CON
EAN	8437006768016

Descricao Resumida

Torradeira profissional em aço inoxidável, 1 nível e temporizador de 15min. Ideal para tostas rápidas em bares e cafetarias. Potência de 2.4 kW.

Descricao Completa

Concebida para a exigência do ritmo rápido de estabelecimentos comerciais, esta **torradeira profissional** de 1 nível garante uma preparação eficiente e consistente de tostas. O corpo robusto em aço inoxidável e a presença de um temporizador de 15 minutos são cruciais para um serviço ágil, permitindo aos profissionais focar-se noutras tarefas enquanto se confeccionam as tostas. Reduza o tempo de espera dos seus clientes e otimize a produtividade da sua equipa com um equipamento que alia durabilidade a um desempenho fiável, crucial para picos de procura em qualquer momento do dia.

torradeira profissional — Características Técnicas

Níveis	1
Temporizador	15 minutos
Material do Corpo	Aço inoxidável
Tipo de Resistência	Blindada ou de quartzo
Bandeja de Migalhas	Removível
Grelha	Removível e protegida
Controlo de Resistência	Chave individual por piso
Dimensões Úteis (AxLxP)	273 x 483 x 252 mm
Potência Elétrica	2.4 kW
Peso Líquido	8 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é indispensável para qualquer estabelecimento que necessite de preparar tostas e sandes quentes com rapidez e qualidade. É a escolha ideal para snack-bares com elevado volume de clientes, cafeterias modernas que servem pequenos-almoços e lanches, ou até mesmo em zonas de buffet de hotéis onde o serviço contínuo é fundamental. A sua capacidade de produzir tostas uniformemente douradas torna-o um ativo valioso para otimizar o fluxo de trabalho e satisfazer as expectativas dos clientes mais exigentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A decisão de investir nesta tostadeira elétrica traduz-se em ganhos de produtividade e na garantia de um produto final superior. Distingue-se pela construção integral em aço inoxidável, que assegura não só a durabilidade e resistência à corrosão, mas também uma fácil higienização, essencial em qualquer cozinha profissional. O temporizador de 15 minutos elimina a necessidade de supervisão constante, libertando a sua equipa para outras funções. Além disso, a flexibilidade de poder escolher entre resistência blindada ou de quartzo, e a chave individual para cada piso, oferece um controlo preciso sobre a confeção, adaptando-se a diferentes tipos de pão e preferências de tostagem.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta torradeira profissional??

A principal vantagem reside na sua robustez em aço inoxidável e na eficiência, permitindo a confeção rápida e consistente de tostas. O temporizador integrado de 15 minutos otimiza o fluxo de trabalho, garantindo resultados uniformes sem a necessidade de vigilância constante por parte do operador.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta torradeira??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável e à bandeja de migalhas removível, que facilita a remoção de resíduos. A grelha de proteção da resistência também é removível para uma higienização mais completa. Recomenda-se a limpeza diária com um pano húmido e detergente suave.

É adequada para um volume elevado de tostas??

Sim, com a sua potência de 2.4 kW e temporizador de 15 minutos, esta tostadeira é eficiente para responder a períodos de alta procura. O seu design de 1 nível permite uma operação focada e rápida para a produção contínua de tostas em ambientes como snack-bares e cafeterias movimentadas.

Que tipo de resistências utiliza este equipamento??

Esta tostadeira utiliza resistências blindadas ou de quartzo, oferecendo flexibilidade e desempenho. Ambas são protegidas por uma grelha, garantindo maior segurança e durabilidade. A escolha do tipo de resistência contribui para a eficiência e qualidade do processo de tostagem.

Este modelo permite o controlo individual das resistências??

Sim, a tostadeira está equipada com uma chave individual para cada piso de resistência. Este recurso proporciona um controlo preciso sobre o processo de tostagem, permitindo ajustar o aquecimento conforme a necessidade e o tipo de alimento, resultando em tostas perfeitamente confeccionadas.