

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Torradeira de Tapete Horizontal Profissional 3.2kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRTTH3002	<b>Modelo:</b>	HRTTH3002
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRTTH3002

### Descricao Resumida

Torradeira de tapete horizontal profissional em aço inox, 3.2kW. Tostas perfeitas e rápidas para cafeterias, hotéis e buffets de alta procura.

## Descricao Completa

Concebida para a excelência em ambientes de alta exigência, a Torradeira de Tapete Horizontal TTH3002 redefine a confeitura de tostas em escala profissional. Este equipamento robusto garante uma produção contínua e uniforme, transformando fatias de pão em tostas douradas e crocantes, ideais para o ritmo acelerado de hotéis, cafeterias e serviços de catering. O seu design horizontal otimiza o fluxo de trabalho, permitindo que a sua equipa sirva tostas perfeitas com agilidade e consistência, reduzindo tempos de espera e maximizando a satisfação do cliente.

### torradeira de tapete — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (LxPxA)</b>	750x420x250 mm
<b>Potência Elétrica</b>	3.2 kW
<b>Peso Líquido</b>	20 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Tipo de Resistência</b>	Blindada ou de quartzo
<b>Grelha</b>	Removível e protegida
<b>Tabuleiro de Migalhas</b>	Removível
<b>Temporizador</b>	Modelos com timer de 15 min
<b>Controlo de Resistência</b>	Chave independente para cada piso

### Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem a produção rápida e consistente de tostas. Desde o pequeno-almoço num hotel de grandes dimensões, onde a eficiência é crucial para gerir o fluxo de clientes, até ao snack-bar movimentado que serve centenas de refeições diárias, ou em buffets de eventos e refeitórios empresariais. A sua capacidade de processar diferentes tipos de pão com facilidade torna-a indispensável para a sua cozinha profissional.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Escolher a TTH3002 significa investir em durabilidade e desempenho. A construção integral em aço inoxidável assegura uma longevidade superior e uma higiene impecável, características essenciais em qualquer cozinha que opere sob as normas HACCP. A tecnologia de resistência blindada ou de quartzo, aliada à grelha protetora e à chave de controlo independente para cada piso, garante não só a eficiência energética, mas também a segurança operacional. O tabuleiro de migalhas removível simplifica a limpeza diária, permitindo que a sua equipa se concentre na qualidade do serviço sem preocupações adicionais.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como devo realizar a manutenção diária para prolongar a vida útil da torradeira?**

*Para uma manutenção diária eficaz, limpe o corpo em aço inoxidável com um pano húmido e detergente suave. Remova e esvazie o tabuleiro de migalhas regularmente e limpe a grelha de proteção após cada utilização para evitar acumulações e garantir o desempenho ótimo do equipamento.*

### **Qual a capacidade de produção aproximada desta torradeira de tapete?**

*A torradeira de tapete horizontal é concebida para produção contínua, permitindo um alto volume de tostas por hora. A sua superfície útil de 750x420 mm garante que várias fatias podem ser processadas simultaneamente, sendo ideal para picos de trabalho em buffets e serviços de pequeno-almoço.*

### **Posso ajustar a temperatura ou o tempo de tostagem para diferentes tipos de pão?**

*Sim, os modelos desta torradeira incluem um temporizador de 15 minutos, e existe uma chave independente para cada piso de resistência. Esta funcionalidade permite um controlo preciso sobre o nível de tostagem, adaptando-se a diversos tipos de pão, desde fatias finas a pães mais espessos.*

### **Este equipamento é adequado para utilização em cozinhas com espaço limitado?**

*Com dimensões de 750x420x250mm, a torradeira TTH3002 é otimizada para ser eficiente em termos de espaço na bancada. O seu formato horizontal e compacto é uma excelente solução para cozinhas profissionais que precisam de maximizar a área de trabalho sem comprometer a capacidade de produção.*

### **Quais as vantagens do corpo em aço inoxidável para um ambiente profissional?**

*O aço inoxidável confere ao equipamento uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais para a longevidade em ambientes de uso intensivo. Além disso, a sua superfície lisa é fácil de limpar e higienizar, cumprindo os rigorosos padrões de segurança alimentar exigidos na restauração.*