

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 Inox c/ Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	HRT06CON	Modelo:	HRT06CON
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768009

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRT06CON
EAN	8437006768009

Descricao Resumida

Torradeira dupla em aço inoxidável com temporizador de 15 minutos, ideal para um serviço rápido e eficiente em cafeterias e snack-bares profissionais.

Descricao Completa

Concebida para a exigência de cozinhas profissionais e cafeterias, esta torradeira dupla em aço inoxidável oferece uma solução robusta e eficiente para a preparação rápida de torradas e sandes. Com resistências potentes e controlo individual por piso, garante um aquecimento uniforme e preciso, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. A funcionalidade de temporizador de 15 minutos permite padronizar a qualidade do serviço, assegurando que cada peça de pão é perfeitamente tostada sem supervisão constante. A sua construção durável e facilidade de limpeza tornam-na um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração.

torradeira dupla profissional — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x L x A)	483 x 252 x 395 mm
Potência Elétrica	3,6 kW
Peso Líquido	10 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável
Tipo de Resistência	Blindada ou de quartzo
Temporizador	Até 15 minutos
Controlo Individual	Chave para cada piso de resistência
Funcionalidades de Limpeza	Bandeja de migalhas removível, grelha removível

Aplicações Profissionais

Esta robusta tostadeira é perfeita para ambientes de restauração com alto volume, como hotéis com serviço de pequeno-almoço buffet, cafeterias movimentadas, ou snack-bares que servem refeições

rápidas. A capacidade de torrar em dois níveis simultaneamente, com controlo independente, acelera o tempo de preparação, essencial durante a "hora de ponta". É igualmente ideal para estabelecimentos que necessitam de consistência na confeção, garantindo a satisfação do cliente com torradas sempre no ponto certo, e uma base sólida para qualquer ementa que inclua pão tostado.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta torradeira industrial destaca-se pela sua eficiência e durabilidade em comparação com alternativas de menor robustez. O seu design em aço inoxidável assegura uma vida útil prolongada e facilita a higiene, crucial em qualquer cozinha profissional. O temporizador integrado minimiza o desperdício e a necessidade de monitorização constante, libertando a sua equipa para outras tarefas. A funcionalidade de controlo individual por piso permite flexibilidade, adaptando-se a diferentes necessidades de serviço sem comprometer o desempenho geral do equipamento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta torradeira??

Este modelo permite torrar produtos em dois níveis simultaneamente, o que agiliza significativamente o serviço. A capacidade exata dependerá do tamanho e tipo de pão ou sandes a serem preparados.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento??

A limpeza é simplificada graças à bandeja de migalhas e à grelha, ambas removíveis. Recomenda-se a limpeza diária com um pano húmido e detergente suave para manter o aço inoxidável brilhante e garantir a higiene.

É possível controlar cada nível de forma independente??

Sim, o equipamento dispõe de chaves de controlo independentes para cada piso de resistência. Esta funcionalidade oferece flexibilidade para preparar diferentes itens ou gerir o consumo de energia conforme a necessidade.

Quais as dimensões do equipamento para instalação??

As dimensões úteis do equipamento são 483 mm de comprimento, 252 mm de largura e 395 mm de altura. Estas medidas são cruciais para planear o espaço na sua bancada de trabalho.

A torradeira inclui temporizador??

Sim, este modelo está equipado com um temporizador de 15 minutos, permitindo definir o tempo de torra e garantir resultados consistentes, sem a necessidade de vigilância constante do operador.