

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 Elétrica Profissional com Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	HRT06CONB	Modelo:	HRT06CONB
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768245

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRT06CONB
EAN	8437006768245

Descricao Resumida

Torradeira elétrica profissional dupla em aço inoxidável, ideal para cafeterias e restaurantes. Com temporizador e controlo individual para tostas perfeitas.

Descricao Completa

Concebida para a dinâmica exigente de cafés, hotéis e restaurantes, esta torradeira dupla acelera o serviço matinal e os lanches, garantindo fatias de pão perfeitamente estaladiças a cada utilização. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e a flexibilidade de operar cada nível de forma independente, os seus clientes desfrutarão sempre de tostas consistentes e saborosas, mesmo durante os períodos de maior afluxo.

Torradeira Profissional Dupla — Características Técnicas

Dimensões Úteis	483x252x395h mm
Potência Elétrica	3,6 kW
Peso Líquido	10 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável
Resistências	Blindadas ou de quartzo, protegidas por grelha
Temporizador	Sim, 15 minutos
Controlo Individual	Chave independente para cada piso de resistência
Bandeja de Migalhas	Removível

Aplicações Profissionais

Esta robusta tostadeira é a escolha ideal para estabelecimentos com volume médio a alto de pequeno-almoço e serviço de lanches. Desde hotéis que oferecem buffets matinais a snack-bares movimentados e cafeterias com ementas diversificadas, a sua capacidade de produção rápida e resultados consistentes otimiza a experiência do cliente e a eficiência da equipa, mesmo nos picos de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao optar por esta torradeira elétrica, investe na fiabilidade e na qualidade que o seu negócio exige. As resistências independentes para cada nível permitem uma gestão flexível do volume de produção, enquanto o temporizador de 15 minutos assegura que cada fatia de pão é torrada na perfeição, sem desperdícios. A facilidade de limpeza, graças à bandeja de migalhas removível e ao corpo em aço inoxidável, simplifica as operações diárias e mantém os padrões de higiene exigidos, assegurando um retorno rápido do seu investimento.

Perguntas Frequentes

Como manter a torradeira em ótimas condições de higiene??

A limpeza é simplificada pela bandeja de migalhas removível e pela superfície em aço inoxidável. Recomenda-se remover a bandeja regularmente para esvaziar as migalhas e limpar o exterior com um pano húmido e detergente suave para manter o brilho e a higiene.

É possível torrar diferentes tipos de pão em simultâneo??

Sim, a tostadeira possui chaves independentes para cada piso de resistência. Esta funcionalidade permite torrar diferentes tipos de pão ou gerir a produção conforme a necessidade, sem comprometer a qualidade.

Qual o benefício do temporizador de 15 minutos??

O temporizador é crucial para padronizar o processo de tostagem e evitar queimar o pão, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo a consistência nos resultados para todos os clientes, especialmente em ambientes de ritmo acelerado.

As resistências blindadas ou de quartzo oferecem maior durabilidade??

Sim, ambas as opções de resistência são projetadas para uma vida útil prolongada em uso intensivo. Estão protegidas por uma grelha, o que minimiza danos acidentais e contribui para a durabilidade geral do equipamento em cozinhas profissionais.

Este equipamento é adequado para um serviço contínuo??

Absolutamente. Graças à sua construção em aço inoxidável, potência de 3,6 kW e controlo individual dos níveis, esta torradeira foi concebida para suportar as exigências de um serviço contínuo e intenso, mantendo a performance e a qualidade.