

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Torradeira Profissional 2 Níveis Inox c/ Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	HRT09CON	Modelo:	HRT09CON
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768191

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRT09CON
EAN	8437006768191

Descricao Resumida

Torradeira profissional de 2 níveis em inox com temporizador de 15 min, ideal para agilizar o serviço em bares e cafeterias. Potência de 4,2 kW.

Descricao Completa

A Torradeira Profissional Dupla T09CON é a solução ideal para estabelecimentos que exigem rapidez e qualidade na confecção de torradas, como snack-bares, pastelarias e hotéis com serviço de pequeno-almoço. Com dois níveis de aquecimento independentes, este equipamento garante um fluxo contínuo de pão tostado de forma eficiente, otimizando o tempo de serviço em períodos de maior afluência. O corpo robusto em aço inoxidável e as resistências versáteis asseguram durabilidade e resultados consistentes, dia após dia.

Torradeira Profissional Dupla — Características Técnicas

Dimensões úteis (C x L x A)	632 x 252 x 395 mm
Potência elétrica	4,2 kW
Peso líquido	12 kg
Material do corpo	Aço inoxidável
Tipo de resistência	Blindada ou de quartzo
Temporizador	15 minutos
Controlo	Chave independente para cada nível
Acessórios	Bandeja de migalhas removível, Grelha removível

Aplicações Profissionais

Este equipamento foi concebido para ambientes de restauração rápida e hotelaria onde a eficiência é crucial. É perfeita para a preparação de centenas de torradas num buffet de pequeno-almoço, para acompanhar uma ementa de almoços rápidos num snack-bar movimentado, ou para a mise en place de um serviço de catering. A sua capacidade de operar em dois níveis de forma autónoma permite

ajustar a produção à procura, garantindo pão sempre quente e crocante para os seus clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Para o gestor de F&B ou o chef executivo que procura otimizar a operação da sua cozinha, este tostador destaca-se pela sua construção pensada para o uso intensivo. A funcionalidade de chave por piso confere controlo total, permitindo tostar diferentes tipos de pão em simultâneo sem comprometer a qualidade. A facilidade de limpeza, graças à bandeja de migalhas e grelha removíveis, simplifica a manutenção diária e contribui para o cumprimento das normas de higiene em ambientes profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da torradeira de 2 níveis??

A principal vantagem reside na sua capacidade de tostar pão em dois níveis de forma independente, o que acelera significativamente o processo de confeção, ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço. Permite maior flexibilidade e eficiência operacional.

Como é feita a limpeza e manutenção diária do equipamento??

A limpeza é simplificada pela bandeja de migalhas e grelha removíveis, ambas em aço inoxidável. Após o uso, basta remover e limpar estas componentes, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do aparelho com mínima dificuldade.

Que tipo de resistências utiliza esta torradeira e qual a sua durabilidade??

Este equipamento pode vir equipado com resistências blindadas ou de quartzo, ambas conhecidas pela sua durabilidade e eficiência no aquecimento. Estas resistências são protegidas por grelhas, o que aumenta a sua vida útil e segurança em ambientes de uso intensivo.

Para que tipo de volume de serviço é este tostador mais adequado??

Com uma potência de 4,2 kW e capacidade para dois níveis de tostagem, esta torradeira é ideal para um serviço contínuo e de alto volume, como pequenos-almoços em hotéis, cafetarias movimentadas ou restaurantes com grande procura por pão torrado. Acelera o fluxo de trabalho.

Posso controlar cada nível de aquecimento de forma autónoma??

Sim, o design deste tostador inclui uma chave independente para cada piso de resistência, permitindo ao utilizador ligar ou desligar cada nível conforme a necessidade. Esta funcionalidade oferece grande versatilidade na gestão da produção e poupança energética.