

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Torradeira Profissional Inox 3.6 kW T06SIN

Informacoes do Produto

SKU:	HRT06SIN	Modelo:	T06SIN
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768030

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	T06SIN
EAN	8437006768030

Descricao Resumida

Torradeira profissional em aço inoxidável com 3.6 kW e resistências de quartzo, ideal para tostas rápidas e crocantes. Fácil de limpar e perfeita para restauração.

Descricao Completa

A **torradeira profissional elétrica T06SIN**, com os seus 3.6 kW de potência, é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e rapidez no serviço de tostas. Concebida para responder à exigência de cozinhas profissionais, cafetarias e hotéis, este equipamento garante resultados perfeitos em cada utilização, otimizando o tempo de preparação e a satisfação do cliente. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e uma integração harmoniosa em qualquer ambiente de restauração.

Torradeira profissional elétrica — Características Técnicas

SKU	HRT06SIN
Modelo	T06SIN
Potência	3.6 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	10 kg
Dimensões (L x P x A)	483x252x395 mm
Material do Corpo	Aço inoxidável
Tipo de Resistência	Quartzo
Bandeja de Migalhas	Extraível
Grelha	Extraível e protegida
Controlo	Interruptor por cada plano de resistências

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é perfeito para restaurantes, hotéis com serviço de pequeno-almoço e cafetarias movimentadas que necessitam de tostas rápidas e consistentes. É ideal para a preparação eficiente de torradas, sandes mistas ou aquecimento de diversos produtos de padaria para um serviço ágil à mesa ou em buffets. A sua capacidade de resposta é crucial em momentos de pico, garantindo que a qualidade se mantém inalterada e que os clientes são servidos sem demoras.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez da sua construção em aço inoxidável confere uma excecional resistência ao uso diário intensivo, prolongando a vida útil do equipamento, o que representa uma mais-valia para qualquer negócio. As resistências de quartzo proporcionam um aquecimento extremamente rápido e uma distribuição de calor uniforme, resultando em tostas perfeitamente crocantes sem o risco de queimar. Adicionalmente, a bandeja de migalhas e a grelha são facilmente removíveis, simplificando significativamente a limpeza diária e contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene na sua cozinha, conforme as normas HACCP. A presença de interruptores independentes para cada plano de resistências oferece um controlo preciso e uma gestão energética mais eficiente, permitindo ativar apenas as zonas de aquecimento que são realmente necessárias.

Perguntas Frequentes

Como realizar a limpeza e manutenção da torradeira profissional??

A limpeza é simplificada pela sua construção em aço inoxidável e pelos componentes extraíveis. Basta remover a bandeja de migalhas e a grelha para uma limpeza fácil com detergente neutro e água, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

Qual a potência e voltagem deste equipamento??

Esta torradeira funciona com uma potência de 3.6 kW e uma voltagem de 230 V, sendo adequada para a maioria das instalações elétricas em cozinhas profissionais. A frequência de operação é de 50/60 Hz.

Para que tipo de estabelecimentos é esta torradeira mais adequada??

É ideal para estabelecimentos de pequena a média dimensão como snack-bars, cafetarias, restaurantes com menus de pequeno-almoço e hotéis que precisam de um equipamento fiável e rápido para tostas. O seu tamanho compacto e potência tornam-na versátil.

Quais as vantagens das resistências de quartzo??

As resistências de quartzo proporcionam um aquecimento quase instantâneo e uma distribuição de calor muito uniforme, resultando em tostas crocantes e douradas por igual. Além disso, são eficientes energeticamente e têm uma vida útil considerável.

Este modelo de torradeira profissional inclui temporizador??

O modelo T06SIN não inclui um temporizador integrado. O seu funcionamento é controlado diretamente pelos interruptores individuais para cada plano de resistências, permitindo um controlo manual direto sobre o processo de tostar.