

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Torradeira Profissional de Inox para 6 Fatias

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.072.2002	Modelo:	TOSTI S5
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	525 x 305 x 325 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	TOSTI S5

Descricao Resumida

Torradeira profissional de inox para 6 fatias. Com temporizador e serviço contínuo, ideal para restauração, hotelaria e snack-bares.

Descricao Completa

Torradeira — Principais Vantagens

Concebida para a excelência, esta tostadeira robusta e fiável garante resultados ótimos em ambientes de restauração movimentados. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional. Com um temporizador ajustável e a opção de serviço contínuo, a eficiência e a adaptabilidade são garantidas para responder às suas necessidades operacionais.

Este equipamento permite um brio sem igual na preparação de tostadas perfeitamente douradas, otimizando o fluxo de trabalho e satisfazendo os clientes com rapidez. A fiabilidade e a facilidade de uso são pilares desta máquina de tostar, desenhada para suportar o uso intensivo diário sem comprometer a sua performance.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, snack-bares, hotéis, restaurantes e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de preparar grandes volumes de fatias tostadas. A sua capacidade para 6 fatias simultâneas e as suas dimensões compactas permitem uma integração eficiente em qualquer espaço de trabalho, garantindo um serviço rápido e de qualidade superior. É a solução perfeita para pequenos-almoços, brunches, ou como apoio na preparação de sanduíches para as suas ementas.

A versatilidade desta máquina de tostar a fatias também se estende a cozinhas de catering e áreas de eventos, onde a rapidez na preparação e a consistência dos resultados são cruciais. A sua operação simples e segura permite que qualquer membro da sua equipa a utilize sem dificuldade, contribuindo para uma cozinha mais produtiva e um serviço mais ágil.

Características Técnicas

Capacidade	6 fatias
Estrutura	Aço inoxidável
Temporizador	Até 15 minutos
Modo de Serviço	Contínuo

Dimensões (LPA)

525x305x325 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade máxima desta torradeira?

Esta torradeira foi concebida para tostar até 6 fatias de pão simultaneamente, tornando-a ideal para estabelecimentos com um volume de clientes moderado a alto que requeiram rapidez e eficiência.

O temporizador permite um controlo preciso da cozedura?

Sim, o temporizador integrado pode ser ajustado até 15 minutos, ou o serviço ser executado em modo contínuo, permitindo um controlo total sobre o nível de tostagem desejado para diferentes tipos de pão e preferências dos clientes.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Graças à sua estrutura em aço inoxidável, a limpeza e manutenção desta torradeira são extremamente simples, garantindo a higiene necessária e prolongando a vida útil do aparelho com pouco esforço.

Pode ser utilizada em ambientes de restauração intensa?

Absolutamente. A sua construção robusta e fiável foi projetada especificamente para suportar o uso contínuo e intenso em cozinhas profissionais, como restaurantes, pastelarias e hotéis.

É versátil para diferentes tipos de fatias de pão?

Sim, esta torradeira é versátil e adapta-se a diversos tipos de pão, desde fatias finas a mais espessas, proporcionando uma tostagem uniforme e eficiente em todas as utilizações, permitindo uma oferta variada aos seus clientes.