

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tostadeira Elétrica Profissional para 6 Fatias

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS2.0.076.2001	<b>Modelo:</b>	TRS 20.4
<b>Marca:</b>	Fiamma	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	525 x 305 x 325 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fiamma
<b>Modelo</b>	TRS 20.4

### Descricao Resumida

Tostadeira elétrica profissional em aço inoxidável para 6 fatias de pão, com controlo de aquecimento independente e temporizador. Ideal para restauração.

## Descricao Completa

### Tostadeira Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e fiável foi concebido para oferecer resultados excecionais na preparação de tostas e sanduíches. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o uso intensivo em ambientes de restauração. Com controlo de nível de aquecimento independente para as resistências superior e inferior, assegura cozedura uniforme e adaptação a diferentes tipos de pão.

A versatilidade desta máquina permite um serviço contínuo, ideal para picos de trabalho, e inclui um temporizador prático de até 15 minutos para um controlo preciso do processo de tostagem. Esta funcionalidade é crucial para manter a qualidade e a consistência do produto servido aos seus clientes, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

Uma tostadeira elétrica como esta é um ativo indispensável em diversos setores da hotelaria e restauração. É perfeita para cafés, snack-bares, pastelarias e hotéis que procuram oferecer rapidez e qualidade no seu serviço de pequenos-almoços e refeições ligeiras. A sua capacidade para preparar até 6 fatias simultaneamente torna-a altamente eficiente para gerir pedidos em grande volume.

Além disso, a sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza e garante a conformidade com as normas de higiene mais exigentes, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho impecável. A adaptabilidade do aquecimento permite ainda a confeção de uma vasta gama de produtos, desde tostas simples a sanduíches mais elaboradas, satisfazendo as diversas preferências da clientela.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	525x305x325 mm
Capacidade	6 fatias
Controlo de Aquecimento	Superior e inferior independente
Material	Aço inoxidável

Temporizador

Até 15 minutos e modo contínuo

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de torradas que esta tostadeira pode preparar?**

Esta tostadeira profissional foi concebida para preparar até 6 fatias de pão simultaneamente, otimizando o tempo de espera dos clientes em estabelecimentos movimentados.

### **É possível controlar o nível de aquecimento das resistências?**

Sim, o controlo de nível de aquecimento é independente para as resistências superior e inferior, permitindo uma tostagem precisa e adaptada a diferentes necessidades.

### **Qual o material de fabrico da tostadeira?**

A estrutura da tostadeira é totalmente construída em aço inoxidável, o que assegura não só a sua durabilidade, como também uma limpeza fácil e eficaz, fundamental em cozinhas comerciais.

### **O equipamento possui temporizador?**

Sim, está equipada com um temporizador ajustável até 15 minutos, além de um modo de serviço contínuo, que oferece flexibilidade no uso diário e na gestão dos tempos de preparação.

### **Para que tipo de estabelecimentos esta tostadeira é mais adequada?**

É ideal para restaurantes, cafés, pastelarias, hotéis e qualquer outro estabelecimento de restauração que necessite de um equipamento eficaz e de rápida resposta para a preparação de tostas e sanduíches.