

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Torradeira Vertical Automática 1500W para Pães de Hambúrguer

Informacoes do Produto

SKU:	CSCTV300	Modelo:	CTV300
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630072342

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CTV300
EAN	3611630072342
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira vertical profissional com tapete transportador automático, estrutura em aço inoxidável e capacidade de 300 hambúrgueres/hora. Ideal para pães de hambúrguer.

Descricao Completa

Esta torradeira vertical automática foi concebida para otimizar a preparação de pães de hambúrguer e outras fatias de pão em ambientes de produção intensiva. Garante uma tostagem uniforme e rápida, essencial para o serviço ágil em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Botão	Ligar/desligar
Sistema de Transporte	Tapete transportador automático
Corredor	Específico para a parte superior e inferior do hambúrguer
Tempo de Tostagem	24 segundos
Regulação	2 botões independentes para espessura dos pães
Capacidade de Produção	600 torradas/hora ou 300 hambúrgueres/hora
Controlo de Temperatura	Termóstato
Potência	1500 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	460 x 320 x 570 mm
Peso	17,5 kg

Aplicações Profissionais

Esta torradeira é ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção de hambúrgueres e sanduíches, como hamburgarias, snack-bares, food trucks, roulotes, cantinas escolares e empresariais, e restaurantes com serviço rápido. A sua capacidade e rapidez são cruciais para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.

Torradeira Vertical — Principais Vantagens

- **Rapidez e Eficiência:** Tosta pães em apenas 24 segundos, com capacidade para 300 hambúrgueres por hora, acelerando o serviço.
- **Tostagem Uniforme:** O tapete transportador automático e o corredor específico garantem uma tostagem homogénea em ambas as faces do pão.
- **Controlo Preciso:** Dois botões independentes permitem ajustar a espessura dos pães, adaptando-se a diferentes tipos de produtos.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável, assegurando longevidade e facilidade de limpeza em ambientes exigentes.
- **Regulação de Temperatura:** Termóstato para controlo exato da temperatura, otimizando o resultado final da tostagem.