

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

Torradeira Vertical Elétrica para Hambúrgueres — 1200 Torradas/Hora

Informacoes do Produto

SKU:	CSCTV600B	Modelo:	CTV600B
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630079402

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CTV600B
EAN	3611630079402
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira vertical elétrica de alta velocidade para pão de hambúrguer, com 1200 torradas/hora em 24 segundos. Estrutura robusta em aço inoxidável.

Descricao Completa

Garanta um serviço ágil e consistente nos picos de afluxo com a torradeira vertical elétrica de alta performance. Concebida para cozinhas profissionais, este equipamento tosta pães de hambúrguer em apenas 24 segundos, otimizando a eficiência da linha de produção.

Torradeira vertical hambúrguer — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	2220 W
Voltagem	230 V
Capacidade de Produção	1200 torradas/hora ou 600 hambúrgueres/hora
Tempo de Torra	24 segundos
Dimensões (L x P x A)	650 x 320 x 570 mm
Peso	26 kg
Material	Estrutura em aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termóstato
Controlo de Espessura	2 botões de regulação independentes

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de uma hamburgaria ou snack-bar com alto volume de vendas, este tostador vertical é essencial para assegurar a rapidez na entrega. Permite ao Gestor de F&B de restaurantes

de serviço rápido ou cantinas com ementas focadas em sanduíches, manter um fluxo contínuo de pães perfeitamente tostados, crucial durante o rush do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem desta tostadeira de cinta reside na sua impressionante capacidade de 1200 torradas por hora, ideal para operações de produção intensiva. A regulação independente de espessura e temperatura, aliada à estrutura em aço inoxidável, oferece durabilidade e versatilidade para diferentes tipos de pão, garantindo um resultado dourado e uniforme em todas as utilizações.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta torradeira vertical?

Este equipamento tem uma capacidade de produção notável, capaz de torrar até 1200 pães por hora, ou o equivalente a 600 hambúrgueres. Cada pão é tostado em apenas 24 segundos, garantindo um fluxo constante para serviços de alto volume.

Como se efetua a limpeza e manutenção diária do equipamento?

A limpeza é simplificada pela estrutura em aço inoxidável e a facilidade de acesso ao tapete transportador. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para aço inoxidável, seguindo as diretrizes de higiene e segurança alimentar para cozinhas profissionais.

É possível ajustar a intensidade da torra para diferentes tipos de pão?

Sim, a torradeira está equipada com dois botões de regulação independentes para ajustar a espessura dos pães e um termóstato para controlo preciso da temperatura. Isto permite personalizar o nível de torra conforme o tipo de pão, desde brioche mais delicados a pães de hambúrguer mais robustos.

Este tostador é adequado apenas para pão de hambúrguer ou pode ser utilizado para outros tipos de pães?

Embora possua um corredor específico para a parte superior e inferior do hambúrguer, o sistema de tapete transportador e a regulação de espessura permitem adaptar a torradeira a outros tipos de pães fatiados. É ideal para qualquer estabelecimento que necessite de tostar grandes quantidades de pão rapidamente.

Que vantagens operacionais oferece este equipamento durante o período de maior afluxo no meu estabelecimento?

Durante o rush do serviço, a capacidade de torrar pães em 24 segundos e uma produção de 1200 torradas/hora significa que a sua equipa nunca ficará à espera de pão. Reduz significativamente o tempo de preparação, otimiza o fluxo de trabalho e garante a satisfação do cliente com produtos sempre frescos e quentes.