

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 para Pão de Hambúrguer 1800 Torr./h

Informacoes do Produto

SKU:	CSCTV900	Modelo:	CTV900
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630074698

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CTV900
EAN	3611630074698
Instalação	De Bancada
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira vertical automática de alta capacidade (1800 torradas/hora) em aço inoxidável, com 3 corredores para pão de hambúrguer e regulação de espessura.

Descricao Completa

Torradeira vertical profissional CTV900 com estrutura em aço inoxidável, ideal para produção intensiva em snack-bares e hamburgarias com elevada rotatividade. Garante 1800 torradas por hora graças ao tapete transportador automático e 3 corredores específicos para pães de hambúrguer, finalizando cada torrada em 24 segundos.

torradeira vertical — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Estrutura	Aço Inoxidável
Tapete transportador	Automático
Corredores para pão	3
Tempo de torrada por pão	24 segundos
Regulação de espessura	2 botões independentes
Capacidade de produção	1800 torradas/hora ou 600 hambúrgueres/hora
Regulação de temperatura	Termóstato
Potência	3300 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	890 x 320 x 570 mm
Peso	33 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço, como hamburgarias, snack-bares e roulotes que necessitam de preparar um grande número de hambúrgueres rapidamente. A sua capacidade de produção de 1800 torradas por hora, com controlo de temperatura e espessura, assegura eficiência durante os picos de procura, como o serviço de almoço ou jantar.

Torradeira Vertical — Principais Vantagens

A torradeira vertical CTV900 destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes de cozinha profissional. O sistema de tapete transportador automático e os 2 botões de regulação independentes permitem um controlo preciso da torrefação e adaptabilidade a diferentes tipos de pão de hambúrguer, otimizando o fluxo de trabalho e a consistência do produto final.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta torradeira vertical?

A torradeira CTV900 produz até 1800 torradas por hora, o que equivale a cerca de 600 hambúrgueres por hora.

É possível ajustar a espessura do pão nesta torradeira?

Sim, dispõe de 2 botões de regulação independentes para ajustar a espessura dos pães de hambúrguer com precisão.

Que tipo de material compõe a estrutura desta torradeira?

A estrutura é fabricada em aço inoxidável, o que garante maior durabilidade e facilidade de manutenção e higiene.

Qual o tempo médio para torrar um pão de hambúrguer?

Cada pão de hambúrguer é torrado em aproximadamente 24 segundos, permitindo um serviço rápido mesmo em horários de pico.

Esta torradeira é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para hamburgarias, snack-bares, roulotes e qualquer cozinha profissional que necessite de torrar pães de hambúrguer em grande volume e de forma consistente e rápida.