

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Torradeira Contínua Elétrica 1900W Inox

Informacoes do Produto

SKU:	PJCT2-23035003	Modelo:	CT2-23035003
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661233538

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	CT2-23035003
EAN	8421661233538
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Tipo

Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira contínua elétrica de 1900W para produção intensiva. Tostagem rápida e uniforme com convecção forçada. Ideal para cafés e buffets.

Descricao Completa

Para estabelecimentos com grande volume de serviço, a torradeira contínua elétrica de 1900W garante um tostado impecável e consistente, essencial para otimizar o fluxo de trabalho durante o rush do pequeno-almoço ou o serviço contínuo de snack. Equipada com tecnologia de convecção forçada e aquecedores de quartzo, assegura um desempenho fiável e eficiente.

Torradeira Contínua Elétrica — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	368 mm
Profundidade	419 mm
Altura	333 mm
Amperagem	7.6 A
Frequência	50/60 Hz
Ficha	UK (Reino Unido)
Voltagem	220-240 V
Potência	1900 W

Aplicações Profissionais

Esta torradeira é ideal para o proprietário de um snack-bar ou café com grande afluxo matinal que procura rapidez e qualidade constante no serviço. Para o Gestor de F&B em hotéis que servem pequenos-almoços buffet ou para cantinas empresariais, garante um fluxo contínuo de fatias tostadas, sem quebras de serviço, mesmo nas horas de ponta.

Porquê Escolher Este Equipamento

A tecnologia de convecção forçada e os aquecedores de quartzo desta torradeira asseguram um tostado excecionalmente uniforme e rápido, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o desperdício. A sua construção em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e fácil higienização, fundamental para cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar nas cozinhas profissionais. A eficiência energética dos seus componentes resulta em menores custos operacionais a longo prazo.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da torradeira contínua face a uma torradeira convencional?

A principal vantagem é a capacidade de tostar fatias de pão de forma ininterrupta e em grande volume, ideal para picos de serviço. Garante consistência no tostado, eliminando o tempo de espera e aumentando a eficiência operacional.

É necessário algum adaptador para utilizar este equipamento em Portugal?

Sim, uma vez que a ficha elétrica é do tipo UK (Reino Unido), será necessário utilizar um adaptador de tomada universal para compatibilizar com as tomadas padrão em Portugal. A voltagem de 220-240V é compatível com a rede elétrica portuguesa.

Como se processa a limpeza e manutenção diária desta torradeira?

A limpeza diária envolve a remoção de migalhas e resíduos da bandeja inferior e das superfícies em aço inoxidável. Recomenda-se utilizar um pano húmido com detergente suave e secar bem para evitar manchas e garantir a higiene, conforme as normas HACCP.

Qual o tipo de pão mais adequado para esta torradeira contínua?

É ideal para tostar diversos tipos de pão de forma, bagels e fatias de pão mais espessas, graças à sua capacidade de ajuste e ao sistema de transporte que garante um aquecimento uniforme. Permite a adaptação a diferentes ementas de pequeno-almoço ou lanche.

Como contribui esta torradeira para a eficiência energética da cozinha?

Os aquecedores de quartzo de alta eficiência e o sistema de convecção forçada otimizam o processo de tostagem, minimizando o consumo de energia para cada porção de pão. Isso resulta numa redução significativa dos custos operacionais diários em ambientes de produção contínua.