

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 Contínua 1900W para Pão e Toast Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJCT2-23035002	Modelo:	CT2-23035002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661233521

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	CT2-23035002
EAN	8421661233521
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira contínua de 1900W em aço inoxidável 18/10, ideal para um tostado rápido e uniforme. Perfeita para cozinhas profissionais com alta demanda de pão tostado.

Descricao Completa

Esta torradeira contínua de 1900W foi projetada para um tostado eficiente e uniforme de produtos de panificação, utilizando aquecimento por convecção forçada e quartzo, ideal para operações de alto volume.

Torradeira Contínua — 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	EU
Voltagem	220-240 V
Potência	1900 W

Torradeira Contínua — Aplicações Profissionais

Ideal para hotéis com serviço de pequeno-almoço, cantinas empresariais, cafés e pastelarias com alta procura por torradas, e snack-bares que necessitam de um fluxo constante de pão tostado. Garante um serviço rápido e eficiente em ambientes de cozinha profissional.

Torradeira Contínua — Principais Vantagens

A tecnologia de convecção forçada e os aquecedores de quartzo asseguram um tostado consistente e uniforme em todos os produtos. A sua eficiência energética e a construção robusta em aço inoxidável 18/10 garantem durabilidade e um desempenho fiável em ambientes de uso intensivo.

Qual a capacidade de produção desta torradeira contínua?

Projetada para um fluxo contínuo de pão, esta torradeira é ideal para volumes médios a altos, garantindo um serviço rápido e eficiente em períodos de pico.

Que tipo de pão pode ser tostado neste equipamento?

É adequada para diversos produtos de panificação, como fatias de pão de forma, pão rústico e outros, garantindo um tostado uniforme e consistente.

Como é feita a limpeza e manutenção da torradeira?

O design em aço inoxidável 18/10 facilita a limpeza diária. É recomendada a remoção regular de migalhas e resíduos para manter a higiene e a eficiência do equipamento.

Qual o consumo energético desta torradeira contínua?

Com 1900W de potência e tecnologia de quartzo, oferece eficiência energética para um tostado rápido e consistente, otimizando o consumo em operações contínuas.

Este equipamento é fácil de instalar numa cozinha profissional?

Sim, a torradeira é fornecida montada e pronta a ligar, necessitando apenas de uma tomada compatível com as especificações elétricas de 220-240V.