

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: 23/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Tostador de Cinta Profissional 3600W com 368mm de Largura

Informacoes do Produto

SKU:	PJSO2-23014.5	Modelo:	SO2-23014.5
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661192347

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	SO2-23014.5
EAN	8421661192347
Energia	Elétrico
Largura (mm)	até 600 mm
Potência	4-7 kW

Descricao Resumida

Tostador de cinta profissional de 3600W em aço inoxidável, com 368mm de largura de cinta e controlo de temperatura superior/inferior. Ideal para aquecer snacks e derreter queijo.

Descricao Completa

Este tostador de cinta profissional de 3600W foi concebido para aquecer e tostar uniformemente uma variedade de snacks e derreter queijo, garantindo eficiência e resultados consistentes em ambientes de cozinha profissional.

forno de cinta elétrico — forno de confeção contínua — Tostador de Cinta —
Características Técnicas

Potência	3600 W
Tensão	230 V
Material	Aço inoxidável
Largura da Cinta	368 mm
Altura de Entrada Ajustável	38 - 76 mm
Controlo de Temperatura	Superior e Inferior
Controlo de Velocidade	Variável
Sistema de Aquecimento	Convecção Forçada
Funcionalidades	Bandeja de recolha de migalhas, Empilhável (com acessório)

Aplicações Profissionais

Este tostador de cinta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo hamburgarias, snack-bares, cafés com serviço de refeições, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de serviço rápido, roulotes, food trucks e pastelarias com confeção. A sua capacidade de aquecimento

contínuo e uniforme é perfeita para picos de trabalho.

Tostador de Cinta — Principais Vantagens

Este equipamento oferece aquecimento rápido e uniforme, essencial para manter a qualidade dos produtos. O controlo preciso de temperatura (superior e inferior) e a velocidade variável da cinta permitem adaptar-se a diferentes tipos de alimentos e níveis de tostagem. A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o design empilhável (com acessório) otimiza o espaço na cozinha.

Qual a largura útil da cinta deste tostador?

A largura útil da cinta deste tostador é de 368 mm, permitindo processar uma variedade de produtos simultaneamente.

É possível ajustar a altura de entrada para diferentes produtos?

Sim, a altura de entrada é ajustável entre 38 mm e 76 mm, o que permite acomodar produtos de diferentes espessuras, desde tostas finas a sanduíches mais volumosos.

Este equipamento é adequado para derreter queijo em tostas?

Sim, o controlo de temperatura superior e o sistema de convecção forçada são ideais para derreter queijo de forma rápida e uniforme em tostas e outros snacks.

O tostador de cinta pode ser utilizado em contínuo durante o serviço?

Este tostador foi projetado para um desempenho contínuo, sendo robusto e eficiente para suportar as exigências de um serviço intenso em cozinhas profissionais.

A limpeza do equipamento é complexa?

Não, a construção em aço inoxidável e a bandeja de recolha de migalhas removível facilitam a limpeza diária, garantindo a higiene e a manutenção do equipamento.