

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



Hotelequip.pt

Tostador de Cinta Elétrico 2800W para Snacks e Queijo Fundido

Informacoes do Produto

SKU:	PJSO2-23010.5	Modelo:	SO2-23010.5
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661192354

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	SO2-23010.5
EAN	8421661192354

Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Tostador de cinta eléctrico de 2800W em aço inoxidável, com controlo de velocidade e temperatura. Ideal para aquecer snacks e fundir queijo de forma eficiente.

Descricao Completa

Este tostador de cinta eléctrico de 2800W foi concebido para aquecer e gratinar uma variedade de snacks e fundir queijo de forma rápida e eficiente em ambientes profissionais.

Forno Aquecedor de Snacks — torradeira de cinta contínua — Tostador de Cinta — Características Técnicas

Potência	2800 W
Material	Aço inoxidável
Controlo de Velocidade da Cinta	Variável
Controlo de Temperatura	Superior e Inferior
Sistema de Aquecimento	Convecção Forçada
Largura da Cinta	16,7 cm
Altura de Entrada Ajustável	3,7 - 7,6 cm
Bandeja de Migalhas	Incluída
Empilhável	Sim (com acessório opcional)

Aplicações Profissionais

Este tostador de cinta é uma solução versátil para diversos estabelecimentos, incluindo hamburgarias, snack-bares, pastelarias, cafés com cozinha, cantinas empresariais e hospitalares,

buffets de hotel, e serviços de catering. É ideal para aquecer tostas, sanduíches, gratinar pratos e fundir queijo de forma contínua e eficiente, adaptando-se a ambientes de alto volume.

Tostador de Cinta — Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pelo aquecimento rápido e uniforme, garantido pelo sistema de convecção forçada e controlo de temperatura independente. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza. A capacidade de ajustar a velocidade da cinta e a altura de entrada oferece versatilidade para diferentes produtos, enquanto a possibilidade de empilhar unidades otimiza o espaço na cozinha, tornando-o uma escolha eficiente e prática para qualquer profissional.