

# 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 3600W para Produção Contínua de Pão

### Informacoes do Produto

|        |               |         |               |
|--------|---------------|---------|---------------|
| SKU:   | PJCT4-2301000 | Modelo: | CT4-2301000   |
| Marca: | Pujadas       | EAN:    | 8421661423014 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | Pujadas       |
| Modelo     | CT4-2301000   |
| EAN        | 8421661423014 |
| Instalação | De Bancada    |
| Potência   | 4-7 kW        |
| Tipo       | Torradeira    |

## Descricao Resumida

Torradeira contínua de 3600W em aço inoxidável 18/10, ideal para produção elevada de pão torrado. Dimensões 459x603x356 mm.

## Descricao Completa

Esta torradeira contínua de 3600W foi projetada para otimizar a produção de pão torrado em ambientes profissionais, garantindo um desempenho consistente e eficiente para volumes elevados.

### Torradeira Contínua — Características Técnicas

| Propriedade         | Valor                 |
|---------------------|-----------------------|
| Potência            | 3600 W                |
| Tensão              | 220-240 V             |
| Amperagem           | 14.4 A                |
| Frequência          | 50/60 Hz              |
| Ligação Elétrica    | Terminais descarnados |
| Material            | Aço inoxidável 18/10  |
| Cor                 | Metálico              |
| Largura             | 459 mm                |
| Profundidade        | 603 mm                |
| Altura              | 356 mm                |
| Comprimento do Cabo | 1.4 m                 |

### Aplicações Profissionais

Ideal para hotéis com serviço de pequeno-almoço buffet, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com grande volume de serviço, e estabelecimentos de catering que necessitam de

torrar pão de forma contínua e rápida.

### **Torradeira Contínua — Principais Vantagens**

---

A tecnologia de convecção forçada e os aquecedores de quartzo asseguram um tostado uniforme e consistente em todos os produtos de pão. A construção robusta em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.