

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Torradeira Contínua Elétrica 3600W para Cozinhas Profissionais

Informações do Produto

SKU:	PJCT4H-230950	Modelo:	CT4H-230950
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661423953

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Pujadas
Modelo	CT4H-230950
EAN	8421661423953
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4-7 kW

Tipo

Torradeira

Descrição Resumida

Torradeira contínua elétrica de 3600W em aço inoxidável 18/10, ideal para tostagem rápida e uniforme em ambientes profissionais de alto volume. Conexão 220-240V.

Descrição Completa

Esta torradeira contínua elétrica de 3600W foi concebida para um tostado rápido e uniforme, ideal para operações de alto volume em cozinhas profissionais, garantindo eficiência e resultados consistentes.

Torradeira Contínua — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	459 mm
Profundidade	603 mm
Altura	380 mm
Amperagem	14.4 A
Comprimento do Cabo	1400 mm
Frequência	50/60 Hz
Ficha	Terminais descarnados
Voltagem	220-240 V
Potência	3600 W

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em estabelecimentos que requerem um serviço de pequeno-almoço rápido e eficiente, como hotéis, buffets, cantinas empresariais e hospitalares. É igualmente adequada para pastelarias com confeitaria, snack-bars e restaurantes com serviço de brunch ou ementas que incluam pão tostado em grande volume.

Torradeira Contínua — Principais Vantagens

Esta torradeira oferece um tostado constante e uniforme, graças aos seus aquecedores eficientes e sistema de convecção forçada. A sua construção em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em qualquer cozinha profissional. O design contínuo otimiza o fluxo de trabalho, permitindo servir rapidamente grandes quantidades de pão tostado.

Que tipo de pão pode ser tostado nesta máquina?

Esta torradeira é ideal para tostar fatias de pão de forma, pão de rústico fatiado, bagels e outros produtos de panificação de espessura similar, garantindo um tostado uniforme.

Qual a produtividade esperada desta torradeira?

Com 3600W de potência e um sistema de transporte contínuo, esta torradeira é projetada para alto volume, permitindo um fluxo constante de pão tostado, ideal para picos de serviço.

A limpeza do equipamento é complexa?

O design em aço inoxidável 18/10 facilita a limpeza. Recomenda-se a remoção regular de migalhas e a limpeza das superfícies externas com um pano húmido e detergente suave.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este equipamento?

Esta torradeira requer uma ligação elétrica de 220-240V e 14.4A. É fornecida com terminais descarnados, necessitando de instalação por um profissional qualificado.

É possível ajustar o nível de tostagem?

Sim, o equipamento permite ajustar a velocidade da correia transportadora, o que influencia diretamente o tempo de exposição ao calor e, consequentemente, o nível de tostagem do pão.

?