

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 Vertical 6 Ranhuras Aço Inoxidável 2500W

Informacoes do Produto

SKU:	PJP15041	Modelo:	P15041
Marca:	Pujadas	EAN:	8712591146853

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P15041
EAN	8712591146853
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira vertical profissional em aço inoxidável com 6 ranhuras e 2500W. Produz até 120 fatias/hora, ideal para cozinhas profissionais. Inclui temporizador e seletor de ranhuras para poupança de energia.

Descricao Completa

Esta torradeira vertical profissional de 6 ranhuras, fabricada em aço inoxidável, oferece uma capacidade de produção de até 120 fatias por hora, ideal para operações de alto volume em cozinhas profissionais.

Torradeira Vertical — Características Técnicas

Tipo	Torradeira Vertical
Material	Aço inoxidável
Ranhuras	6
Capacidade	Até 120 fatias/hora
Potência	2500 W
Tensão	230 V
Frequência	50/60 Hz
Largura	460 mm
Profundidade	210 mm
Altura	230 mm
Peso	5.43 kg
Funcionalidades	Temporizador, Seletor de 3/6 ranhuras

Aplicações Profissionais

Esta torradeira é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, cafés com serviço de refeições, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis com buffets de pequeno-almoço e restaurantes que necessitem de um equipamento eficiente para a preparação rápida de torradas.

Torradeira Vertical — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil limpeza.
- Alta capacidade de produção de até 120 fatias por hora, ideal para picos de serviço.
- Função de poupança de energia com seletor que permite desligar 3 das 6 ranhuras.
- Design compacto otimiza o espaço na bancada de trabalho.
- Controlo preciso do tempo de tostagem através de temporizador integrado.