

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



Torradeira Transportadora Dupla 4950W para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJCT4-230DUAL	Modelo:	CT4-230DUAL
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661423045

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	CT4-230DUAL
EAN	8421661423045
Instalação	De Bancada
Potência	4-7 kW
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira transportadora dupla de 4950W para produção contínua. Tostagem uniforme e rápida com convecção forçada e aquecedores de quartzo. Construção robusta em aço inoxidável.

Descricao Completa

A torradeira transportadora dupla de 4950W é um equipamento robusto para produção contínua em cozinhas profissionais. Utiliza tecnologia de convecção forçada e aquecedores de quartzo eficientes para um tostado uniforme e de alta qualidade.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	514 mm
Profundidade	730 mm
Altura	597 mm
Amperagem	19.8 A
Frequência	50/60 Hz
Ficha	Terminais descarnados
Voltagem	220-240 V
Potência	4950 W

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço, como hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de grande dimensão e operações de catering. Permite tostar pão, fatias de bolo-rei ou sanduíches de forma rápida e consistente, otimizando o fluxo

de trabalho em cozinhas profissionais.

Torradeira Transportadora — Principais Vantagens

- Tostagem uniforme e rápida, essencial para picos de trabalho.
- Eficiência energética através de aquecedores de quartzo e convecção forçada.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade.
- Alta capacidade de produção, ideal para grandes volumes de serviço.
- Manutenção simplificada e fácil limpeza.

Qual a capacidade de produção desta torradeira?

Sendo uma torradeira transportadora dupla, foi concebida para um elevado volume de produção contínua, ideal para picos de trabalho em cozinhas profissionais.

Como é garantida a uniformidade do tostado?

A tecnologia de convecção forçada e os aquecedores de quartzo de alta eficiência asseguram um tostado consistente e uniforme em todos os produtos.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É particularmente indicada para hotéis, cantinas, restaurantes com grande afluência, serviços de catering e qualquer operação que exija tostar grandes quantidades de pão ou outros produtos de forma rápida.

Quais são as dimensões exatas da torradeira?

As dimensões são 514 mm de largura, 730 mm de profundidade e 597 mm de altura, tornando-a uma solução compacta para a sua capacidade.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária?

A torradeira opera com uma voltagem de 220-240 V e 4950 W, com terminais descarnados para uma instalação profissional adequada.