

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

Tostadeira Contínua Elétrica 2800W para Cozinha Profissional

Informações do Produto

SKU:	PJCT4-23080002	Modelo:	CT4-23080002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661423823

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Pujadas
Modelo	CT4-23080002
EAN	8421661423823
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Tostadeira contínua elétrica de 2800W em aço inoxidável 18/10, ideal para produção rápida e uniforme de tostas em cozinhas profissionais. Dimensões: 359x603x356 mm.

Descricao Completa

A tostadeira contínua elétrica de 2800W foi projetada para um tostado uniforme e eficiente de produtos de panificação em ambientes de cozinha profissional, utilizando aquecimento por quartzo e convecção forçada.

Tostadeira Contínua — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Largura	359 mm
Profundidade	603 mm
Altura	356 mm
Potência	2800 W
Voltagem	220-240 V
Amperagem	11.2 A
Frequência	50/60 Hz
Comprimento do Cabo	1.4 m
Ficha	Tipo EU

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção de tostas, como hotéis em serviço de pequeno-almoço, cantinas empresariais, pastelarias com serviço de cafetaria, e restaurantes que necessitam de tostar grandes quantidades de pão de forma contínua e rápida. Adequada para

buffets e áreas de self-service.

Tostadeira Contínua — Principais Vantagens

- Tostagem consistente: Garante um tostado uniforme em todos os produtos, essencial para a qualidade do serviço.
- Eficiência energética: Aquecedores de quartzo e convecção forçada otimizam o consumo de energia.
- Alta produtividade: O sistema contínuo permite processar grandes volumes de pão rapidamente.
- Durabilidade: Construção em aço inoxidável 18/10 assegura robustez e fácil manutenção.

Qual a capacidade de produção desta tostadeira?

A tostadeira contínua foi concebida para um fluxo constante de produtos, ideal para volumes elevados em serviços de pequeno-almoço ou buffets, garantindo um tostado rápido e uniforme.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável 18/10 facilita a limpeza e manutenção diária, assegurando a higiene e durabilidade do equipamento.

Que tipo de pão pode ser tostado?

Este equipamento é otimizado para tostar diversos tipos de produtos de panificação, como fatias de pão de forma, bagels ou metades de pão, proporcionando um resultado consistente.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária?

A tostadeira opera com uma voltagem de 220-240V e uma amperagem de 11.2A, requerendo uma ficha tipo EU para ligação à rede elétrica.

A tostadeira é adequada para uso contínuo durante todo o dia?

Sim, o design com aquecedores de quartzo e convecção forçada permite um funcionamento contínuo e eficiente, sendo ideal para operações que exigem alta produtividade ao longo do dia.

?