

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Torradeira Vertical 4 Ranhuras Aço Inoxidável 1800W

Informacoes do Produto

SKU:	PJP15040	Modelo:	P15040
Marca:	Pujadas	EAN:	8712591146846

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P15040
EAN	8712591146846
Potência	Até 3 kW
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira vertical profissional em aço inoxidável com 4 ranhuras e 1800W. Produz até 120 fatias/hora, ideal para cozinhas de alta demanda. Inclui temporizador e modo de poupança de energia.

Descricao Completa

Esta torradeira vertical de 4 ranhuras, construída em aço inoxidável, oferece uma capacidade de produção até 120 fatias por hora, ideal para operações de cozinha profissional com elevado volume.

Torradeira Vertical — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	37 cm
Profundidade	21 cm
Altura	23 cm
Peso	4.24 kg
Frequência	50/60 Hz
Voltagem	230 V
Potência	1800 W

Aplicações Profissionais

Esta torradeira é uma solução eficiente para estabelecimentos que necessitam de um serviço rápido e consistente de torradas. É ideal para hotéis com serviço de pequeno-almoço, cafés com cozinha, pastelarias, cantinas empresariais e escolares, e snack-bares que servem refeições ligeiras ao longo do dia. A sua capacidade de produção e design compacto tornam-na adequada para cozinhas com espaço limitado mas elevada procura.

Torradeira — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante uma durabilidade e longevidade notáveis, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais. O design compacto permite uma fácil integração em bancadas de trabalho, otimizando o espaço disponível. O interruptor de poupança de energia oferece a flexibilidade de desativar duas das ranhuras quando não são necessárias, reduzindo o consumo elétrico. Um temporizador integrado assegura resultados consistentes e repetíveis, enquanto o aquecimento rápido e potente permite produzir até 120 fatias por hora, mantendo o ritmo mesmo nas horas de maior afluência.