

Torradeira de 2 pisos com temporizador Junex THJ 9132T

Torradas perfeitas. Todos os dias, o dia todo.

Quem trabalha no terreno sabe: um equipamento só é bom se aguentar o ritmo. É exatamente por isso que esta torradeira Junex ganha espaço nas cozinhas. Porque segue as tendências, mas nunca abdica do essencial: qualidade, robustez e uma construção feita para durar.

Pensada para quem precisa de um desempenho consistente, seja numa pastelaria movimentada ao pequeno-almoço ou num restaurante que não pode parar. São máquinas sólidas, fiáveis e fáceis de limpar, feitas para responder aos clientes mais exigentes e aos picos de serviço que todos os profissionais conhecem bem.

Ideal para pastelarias, cafés e restaurantes que precisam de uma torradeira resistente, eficiente e preparada para uso intenso.



Características

- Modelo com 2 câmaras de torragem
- Estrutura em aço inox
- Grelha para torradas em arame de aço niquelado amovível
- Bandeja para migalhas em aço inox
- Seis resistências de aquecimento em quartzo: duas superiores, duas intermédias e duas inferiores
- Três interruptores para comando das resistências
- Cabo de alimentação com 1,2 metros
- Temporizador 15'
- Equipamentos construídos e certificados com marca CE.

Especificações

- Tensão: 230 V / 50 Hz
- Potência: 3000 W
- Temporizador: Sim
- Dimensões (mm): A 368 x L 532 x P 290
- Peso: 8,1 kg