

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cozedor de Pasta Elétrico Profissional 10L Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	UD5600.055	Modelo:	UD5600.055
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	300 x 600 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5600.055
Marca	UDI
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico profissional Linha 600 com 10 litros de capacidade e 3 cestos. Ideal para restaurantes e hotelaria, com temperatura ajustável.

Descricao Completa

cozedor de pasta elétrico — Cozedor de Massas — Principais Vantagens

Este equipamento para confeccionar massa, integrante da linha 600, é uma opção excecional para cozinhas de restauração que procuram eficiência e robustez. Com a sua tina de 10 litros e cestos desenhados para otimização, possibilita a preparação simultânea de múltiplas doses de massa, assegurando um serviço célere e de elevada qualidade. A sua construção sólida e o manuseamento intuitivo tornam este utensílio um recurso fundamental em unidades hoteleiras, restaurantes e serviços de catering, onde a consistência e a rapidez são determinantes para a excelência gastronómica.

Aplicações Profissionais

Apto para restaurantes de cozinha italiana, hotéis com serviço de buffet ou à carta, e empresas de catering que requerem a cozedura de grandes quantidades de massa, vegetais e outros alimentos com exatidão e prontidão. A sua configuração compacta adapta-se perfeitamente a estabelecimentos com áreas limitadas, sem comprometer a capacidade de produção. Torna-se indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e maximizar a rentabilidade do seu negócio, garantindo pratos de massa sempre perfeitos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	300x600x300 mm
Potência Total	3 kW
Tensão	400 V

Característica	Detalhe
Potência Nominal	2,8 Qn/kW
Secção do Cabo	5x2,5 H05RNF rpm
Capacidade da Cuba	10 L
Dimensão da Cuba	225x350x235 mm
Número de Cestos	3
Dimensões dos Cestos	200x90x120 mm
Volume	0,14 m³
Peso Líquido/Bruto	13 kg

Perguntas Frequentes

P: Este cozedor de massa é adequado para utilização contínua em cozinhas profissionais?

R: Sim, este cozedor de pasta foi desenhado especificamente para suportar o ritmo exigente das cozinhas profissionais, garantindo um desempenho fiável e uma durabilidade excecional em ambientes com elevado volume de trabalho.

P: Qual é a capacidade de produção deste equipamento num serviço de restauração rápido?

R: Com a sua cuba de 10 litros e três cestos individuais, este cozedor de pasta permite a confeção simultânea de várias porções de massa, otimizando o tempo de preparação e aumentando significativamente a eficiência no seu serviço de restauração.

P: A limpeza e manutenção do cozedor de pasta são processos simples?

R: O design inteligente do equipamento facilita a sua higienização, sendo fundamental para manter os rigorosos padrões de limpeza exigidos em cozinhas profissionais, contribuindo para a segurança alimentar do seu estabelecimento.

P: Quais são os requisitos elétricos para instalar este cozedor de massas na minha cozinha?

R: Para uma instalação segura e para garantir o pleno funcionamento, o cozedor de massas requer uma tensão de 400 V e uma potência de 3 kW. É imprescindível que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis.

P: Este cozedor é compatível com diferentes tipos de massa e vegetais?

R: Sim, a capacidade de 10 litros e os cestos otimizados permitem cozer com precisão uma vasta gama de massas, desde esparguete a massa curta, bem como branquear vegetais e outros alimentos, oferecendo versatilidade ao seu menu.