Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 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

Cozedor de Massa a Gás Linha 700 c/ Armário – 22L

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.057	**Modelo:**	UD5700.057
Marca:	UDEX	**EAN:**	N/D
Peso:	0.78 kg	**Dimensões:**	900 x 400 x 730 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Modelo	UD5700.057
Marca	UDEX
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	700
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

> Cozedor de massa a gás profissional Linha 700 com armário, 22 litros de capacidade e controlo termostático para cozedura eficiente e segura.

Descricao Completa

cozedor de massa a gás 22L — Cozedor de Massa – Principais Vantagens

Este cozedor de massa profissional a gás, desenvolvido para o ambiente exigente da restauração, proporciona uma excelência operacional que otimiza a eficiência e a qualidade da sua cozinha. Com a sua cuba de grande capacidade e um controlo de temperatura preciso, garante uma cozedura uniforme e rápida da pasta, a solução ideal para estabelecimentos com um volume de serviço elevado.

A estrutura robusta do equipamento e o aquecedor tubular em aço inoxidável asseguram uma durabilidade excecional e uma manutenção simplificada, características essenciais para qualquer cozinha industrial. Adicionalmente, a segurança é priorizada através de luzes indicadoras e um sistema de drenagem eficiente, o que facilita tanto a operação diária como a limpeza rigorosa.

Integrando-se harmoniosamente na linha de equipamento 700, este pasta cooker representa a escolha perfeita para chefes e gestores de restauração que procuram fiabilidade e resultados consistentes na preparação de uma diversidade de pratos, desde os mais simples aos mais elaborados.

Aplicações Profissionais

Este cozedor de massas a gás é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações profissionais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, unidades hoteleiras, cozinhas industriais, cantinas empresariais e serviços de catering de grande escala. A sua capacidade de 22 litros permite gerir grandes volumes de produção, sendo indispensável para períodos de pico de serviço.

Esta solução é ideal para a preparação de esparguete, penne, fusilli e outras massas, quer frescas ou secas, garantindo uniformidade e agilidade. A integração em cozinhas profissionais de linha 700 otimiza o espaço disponível e a eficiência operacional, tornando-o um investimento valioso para qualquer negócio de restauração que valoriza a qualidade e a rapidez na confeção de massas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	900 x 400 x 730 mm
Potência Nominal Qn	10 kW
Consumo Gás G20	1,06 cm³/h
Entrada de Gás	R 1/2”
Consumo Gás G30-G31	0,78 kg/h
Capacidade da Cuba	22 L
Dimensões da Cuba (AxLxP)	300 x 247 x 400 mm
Dimensões dos Cestos	2 x (110x160x235 mm) - 1 x (220x180x235 mm)
Volume	0,46 m³
Potência Total	8 kW
Peso Líquido	67 kg
Peso Bruto	77 kg
Dimensões da Embalagem (AxLxP)	1170 x 470 x 820 mm
Controlo de Temperatura	Termostático
Temperatura Operacional	0-120°C
Aquecedor	Tubular em Aço Inoxidável
Sistema de Drenagem	Compartimento integrado

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta máquina cozedora de massa a gás e qual o espaço necessário para a sua instalação?
As dimensões externas do equipamento são 400x730x900 mm. Para uma instalação adequada, é recomendável prever um espaço adicional para manutenção e ventilação, com particular atenção à ligação de gás e à drenagem. A cuba interna tem 247x400x300 mm e um volume de 0,46 m³. Para a logística, considere o peso líquido de 67 kg e o peso bruto de 77 kg para transporte.

Quais os requisitos de instalação para este pasta cooker a gás, incluindo ligações de gás e eletricidade?

Este cozedor de massas funciona a gás, com uma potência nominal total de 10 kW. A entrada de gás é R 1/2". O consumo de gás G20 é de 1,06 m³/h e de G30-G31 é de 0,78 kg/h. Não necessita de ligação elétrica para funcionamento, contudo possui luzes indicadoras. É essencial que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis a equipamentos a gás.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste cozedor de massas profissional?

Para a limpeza, é essencial que o equipamento esteja frio e desligado da fonte de gás. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos. O compartimento inferior inclui um sistema de drenagem que facilita a remoção de água. A manutenção regular deve incluir a verificação das ligações de gás e dos aquecedores em forma de tubo, feitos de aço inoxidável, para garantir o seu bom funcionamento e segurança.

Que tipo de cestos estão incluídos com o cozedor de massas a gás e onde posso adquirir adicionais?

O pasta cooker inclui cestos com as seguintes dimensões: dois cestos de 110x160x235 mm e um cesto de 220x180x235 mm. Estes cestos são concebidos para otimizar a cozedura de diferentes tipos de massa e formatos. É possível adquirir cestos adicionais compatíveis mediante consulta ao nosso serviço de apoio ao cliente.

Para que tipos de estabelecimentos comerciais é este equipamento mais adequado e quais as suas vantagens para o negócio?

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de médio e grande volume, que necessitem de um cozedor de massa eficiente e de alta performance. As principais vantagens residem na cozedura rápida e uniforme, na robustez para uso contínuo e na facilidade de limpeza, contribuindo para uma operação de cozinha mais fluida e segura.