

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cozedor de Massas Elétrico Profissional Linha 700 22L

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.058	Modelo:	UD5700.058
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.058
Marca	UDEX
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Linha

700

Tipo

Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de massas elétrico profissional Linha 700 com armário aberto. Cuba de 22L, controlo termostático de 0 a 120°C. Construção em inox.

Descricao Completa

Cozedor de Massas Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências das cozinhas profissionais modernas, este **cozedor de massas elétrico** oferece um desempenho superior na confeção de massas. É a escolha ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios com elevado volume de produção, assegurando uma cozedura uniforme e rápida que otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha.

A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, características essenciais para ambientes de restauração profissional. O compartimento inferior, desenhado como um armário aberto, proporciona arrumação conveniente, maximizando o espaço na sua área de trabalho.

Equipado com controlo termostático preciso e luzes indicadoras, permite monitorizar e ajustar a temperatura de operação entre 0 e 120°C, garantindo sempre o ponto ideal de cozedura. A cuba de 22 litros de capacidade, com dreno integrado, facilita o escoamento da água e a limpeza.

Aplicações Profissionais

Este equipamento para massas é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes italianos, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e refeitórios escolares de grande dimensão. A sua capacidade e eficiência permitem preparar grandes quantidades de massas de forma contínua, sendo uma mais-valia em qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e rapidez no serviço.

É, igualmente, uma excelente opção para operações de catering e eventos, onde a procura por massas frescas e bem cozinhadas é constante. A facilidade de uso e a segurança operacional tornam-no indispensável em qualquer cozinha que procure otimizar a preparação de pratos de massa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	400 x 730 x 900 mm
Potência Nominal	20,5 kW
Secções Cabo	3 x 2,5 mm ² H05RNF
Capacidade da Cuba	22 L
Dimensões da Cuba (L x P x A)	300 x 365 x 260 mm
Dimensões dos Cestos	2 x (120x160x200 mm), 1 x (220x170x200 mm)
Volume	0,44 m ³
Potência Total	10 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	43 Kg
Peso Bruto	51 Kg
Dimensões da Embalagem (L x P x A)	470 x 820 x 1170 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade da cuba principal deste cozedor de massas profissional?

A cuba possui uma capacidade generosa de 22 litros, ideal para a preparação de grandes volumes de massa em ambientes de cozinha intensiva. Permite cozinhar diversas porções simultaneamente.

Como o controlo de temperatura ajuda na preparação de diferentes tipos de massa?

O equipamento está dotado de controlo termostático preciso e luzes indicadoras, permitindo operar entre 0 e 120°C. Esta funcionalidade assegura a temperatura ideal para cada tipo de massa, alcançando resultados perfeitos.

Este cozedor de massas integra-se facilmente em qualquer configuração de cozinha profissional? Sim, as suas dimensões compactas de 400 x 730 x 900 mm e o design modular da Linha 700 permitem uma integração fluida em bancadas ou como parte de uma linha de cocção existente, otimizando o seu espaço.

Que características facilitam a limpeza e manutenção diária do equipamento?

A sua construção integral em aço inoxidável e a presença de um dreno integrado na cuba de 22 litros simplificam significativamente as tarefas de limpeza. Estes elementos contribuem para uma higiene impecável e uma manutenção eficiente.

Quais são as vantagens de ter um armário aberto na base do cozedor de massas?

O armário inferior aberto oferece um espaço de arrumação conveniente e acessível para utensílios de cozinha, cestos adicionais ou outros acessórios. Esta solução contribui para a organização e otimização do fluxo de trabalho.