

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

Cozedor de Massas Elétrico Profissional, 22L, Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.058	Modelo:	UD5900.058
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.058

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste cozedor de massas elétrico? A: Este cozedor de massas elétrico tem as dimensões de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado na sua cozinha profissional., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: O cozedor de massas requer uma ligação elétrica de 400 V com secções de cabo 5x2,5 2 H05RNF, uma potência total de 12 kW. A instalação deve ser realizada por um profissional qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste cozedor de massas? A: A limpeza é simplificada pelo aquecedor tubular em aço inoxidável e o compartimento com escoamento. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a higiene e a durabilidade do equipamento., Q: Este cozedor de massas inclui cestos ou acessórios adicionais? A: Sim, este equipamento inclui quatro cestos: dois com dimensões de 135x135x180 mm e dois com 145x270x180 mm. Estes cestos são ideais para cozinhar diferentes tipos de massa simultaneamente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

cozedor de massas elétrico, cozedor de massas profissional, máquina de cozer massas

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15481

Alt Text Imagens

Coze Pasta Simples Eletrico Armario

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Coze Pasta Simples Eletrico Armario

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos > Cozedores de Pasta

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRCPE40L40L900E,HRCPE40L900E,VTVS9040CPES

Descrição Curta Original

<p>Controle de funcionamento e segurança termostático
 Luzes indicadoras de liga/desliga ao atingir aquecimento
 Compartimento com escoamento
 Aquecedor tubular de aço inoxidável
 Temperatura operacional (0 –120°C)</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 400x900x900 mm
 Secções cabo 5x2,5 2 H05RNF
 Capacidade Cuba:: 22 L
 Dimensões: Cuba: 320x450x250 mm
 Dimensões: Cestos 2 x135x135x180 - 2 x 145x270x180 mm
 Volume: 0,56 m3
 Peso Líquido: - Bruto: 35 kg
 Potência: total 12 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p>

Cross-sells (SKU Título)	HRBME9004E,HRBME9008E,HRCNS9004S
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de massas elétrico de 22L da Linha 900. Ideal para cozinhas profissionais, com controlo termostático e aquecedor em aço inoxidável. Dimensões: 400x900x900 mm.

Descricao Completa

Cozedor de Massa Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido para maximizar a eficiência em cozinhas de grande volume. Com o cozedor de massas elétrico de alto desempenho, garante uma preparação rápida e consistente, mantendo a qualidade superior dos seus pratos. A sua robustez e facilidade de operação tornam-no um aparelho indispensável para qualquer cozinha profissional, seja em restaurantes, hotéis ou serviços de catering. O design da Linha 900 assegura a integração harmoniosa com outros equipamentos, criando um espaço de trabalho coeso e funcional.

Aplicações Profissionais

O cozedor de massas com capacidade de 22 litros é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes italianos e pizzarias a hotéis com serviço de buffet ou qualquer cozinha industrial que necessite de preparar massas em grandes quantidades. A sua capacidade elevada permite gerir picos de procura com facilidade, garantindo um serviço rápido e sem interrupções. A higiene e a eficiência são otimizadas pelo compartimento com escoamento, que facilita a limpeza diária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x900x900 mm
Cabo de Secções	5x2,5 2 H05RNF
Capacidade da Cuba	22 L
Dimensões da Cuba (LPA)	320x450x250 mm
Dimensões dos Cestos	2x (135x135x180 mm) e 2x (145x270x180 mm)
Volume Bruto	0,56 m ³
Peso Líquido/Bruto	35 kg
Potência Total	12 kW
Tensão	400 V
Temperatura Operacional	0 – 120°C
Controlo	Termostático de funcionamento e segurança
Aquecedor	Tubular de aço inoxidável
Luzes Indicadoras	Ligado/Desligado e aquecimento
Compartimento	Com escoamento

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil da cuba deste cozedor de massas elétrico?

A cuba possui uma capacidade generosa de 22 litros, tornando-o perfeito para as exigências de cozinhas profissionais com grande volume de trabalho, assegurando a preparação contínua de massas.

Este equipamento inclui algum sistema de segurança para o utilizador?

Sim, o aparelho está equipado com um controlo termostático para o funcionamento e segurança. Isto garante uma temperatura operacional precisa e estável, protegendo o equipamento e o utilizador.

Que tipo de energia este cozedor de massas utiliza e qual a sua potência total?

É um modelo elétrico que opera a 400 V, com uma potência total de 12 kW. Esta configuração assegura um aquecimento rápido e eficaz, fundamental para o ritmo acelerado de uma cozinha profissional.

Quais as dimensões exatas deste cozedor de massas elétrico da Linha 900?

Este cozedor de massas elétrico possui dimensões de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura). É importante considerar estas medidas para um planeamento adequado do seu espaço de trabalho.

A limpeza e manutenção deste equipamento são processos complicados?

Pelo contrário, a limpeza é simplificada graças ao aquecedor tubular em aço inoxidável e ao compartimento com escoamento. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.