

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Cozedor de Pasta Elétrico Duplo Linha 900, 2 Cubas 35L

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.060	Modelo:	UD5900.060
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.060

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste cozedor de pasta? A: O cozedor de pasta elétrico duplo tem dimensões de 800x900x900 mm. Para a instalação, é crucial considerar não só estas medidas, mas também um espaço adicional para ventilação adequada e acesso fácil para manutenção e limpeza. Recomenda-se uma área de trabalho que permita a movimentação segura e eficiente em redor do equipamento, especialmente tendo em conta a profundidade de 900mm que requer uma bancada robusta ou apoio específico. O volume total do equipamento é de 1.05m³ o que indica a sua robustez e capacidade, exigindo um planeamento de espaço detalhado na sua cozinha profissional.

Q: Quais são os requisitos técnicos para a instalação elétrica deste cozedor de pasta e é necessária alguma ligação à rede de água? A: Este cozedor de pasta possui uma potência total de 24 kW e requer uma tensão de 400 V, com secções de cabo 5x4 2 H05RNF. É imprescindível que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança vigentes para equipamentos de alta potência. Requer uma ligação permanente à rede elétrica, preferencialmente com disjuntor dedicado. Quanto à ligação à rede de água, sim, é necessária para o enchimento das cubas e para o sistema de drenagem. O equipamento inclui um compartimento com dreno, facilitando a gestão da água suja. A pressão e o caudal da água devem ser adequados para o funcionamento contínuo do aparelho, sendo aconselhável a instalação de um filtro de água para proteger o equipamento e prolongar a sua vida útil.

Q: Como devo realizar a manutenção e limpeza do cozedor de pasta para garantir a sua durabilidade e higiene? A: A manutenção e limpeza regulares são fundamentais para assegurar a durabilidade, higiene e eficiência do cozedor de pasta elétrico. Após cada utilização, as cubas devem ser esvaziadas, limpas com água e detergente neutro, e enxaguadas meticulosamente. O aquecedor tubular de aço inoxidável deve ser inspecionado regularmente para verificar a acumulação de resíduos ou calcário, que podem ser removidos com produtos descalcificantes específicos para aço inoxidável, seguindo as instruções do fabricante. As luzes indicadoras de ligar/desligar e o controlo termostático devem ser verificados para assegurar o seu correto funcionamento. A limpeza externa do armário deve ser feita com um pano húmido para remover sujidade e salpicos. Não utilize produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar as superfícies de aço inoxidável. É também aconselhável um plano de manutenção preventiva anual realizado por um técnico especializado para verificar componentes elétricos e hidráulicos.

Q: Que tipo de cestos estão incluídos ou são compatíveis com este cozedor de pasta? A: O cozedor de pasta duplo é fornecido com um conjunto de cestos de diferentes dimensões para otimizar a cocção de vários tipos e quantidades de massa. Inclui 4 cestos de 135x135x180 mm e 4 cestos de 145x270x180 mm. Estas opções permitem uma grande flexibilidade na gestão do espaço das cubas, possibilitando cozinhar pequenas porções individualizadas ou volumes maiores de forma eficiente. Caso necessite de cestos adicionais ou de substituição, poderá contactar o nosso serviço de apoio ao cliente ou consultar o catálogo de acessórios para equipamentos de linha 900, onde encontrará opções compatíveis que maximizam a versatilidade do seu equipamento.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	cozedor de pasta elétrico, cozedor de massa profissional, cozedor de pasta duplo
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15483
Alt Text Imagens	Coze Pasta Duplo Eletrico Armario
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Coze Pasta Duplo 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)	HRME150L900EA,HRSBE80L900E,HRME150L900E
Descrição Curta Original	Controle termostático e seguro. Luzes indicadoras de ligar/desligar quando aquecido. Compartimento com dreno. Aquecedor tubular de aço inoxidável. Faixa de temperatura operacional: 0 – 120°C.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 800x900x900 mm Secções cabo 5x4 2 H05RNF Capacidade Cuba:: 2x35 L Dimensões: Cuba: 2 x 320x450x250 mm Dimensões: Cestos 4 x135x135x180 - 4 x 145x270x180 mm Volume: 1,05 m3 Peso Líquido: - Bruto: 75 kg Potência: total 24 kw Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	HRBME9004E,HRBME9008E,HRCPE40L900E
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico duplo com 2 cubas de 35L, Linha 900. Controlo termostático preciso e aquecimento tubular. Ideal para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Cozedores de Pasta Profissionais — Principais Vantagens

Este equipamento para confeção de massas, de configuração dupla e integrante da prestigiada Linha 900, foi meticulosamente concebido para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais com elevado volume de produção. A presença de duas cubas independentes, cada uma com generosa capacidade, permite a elaboração simultânea de distintos tipos de massa, otimizando de forma significativa os tempos de preparação e impulsionando a eficiência operacional do seu estabelecimento. A sua robusta construção em aço inoxidável e os inovadores aquecedores tubulares garantem uma distribuição de calor homogénea e uma rápida recuperação da temperatura, resultando em massas invariavelmente "al dente" e cozinhadas no ponto exato. Adicionalmente, o controlo termostático de elevada precisão assegura a consistência da cozedura e a máxima segurança durante o manuseamento, complementado por luzes indicadoras que informam claramente o estado de funcionamento e de aquecimento do aparelho.

Aplicações Profissionais

Este versátil aparelho é particularmente adequado para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria, incluindo restaurantes italianos de renome, hotéis com serviço de buffet self-service, cantinas de grande dimensão e cozinhas industriais. Qualquer negócio do setor HORECA que precise de uma solução de alto desempenho para a cozedura contínua de massas encontrará neste cozedor uma ferramenta indispensável. A sua capacidade duplicada é uma mais-valia incontornável para gerir eficazmente picos de procura e para enriquecer a oferta da sua ementa com uma maior variedade de opções de massa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x900x900 mm
Secções de Cabo	5x4 2 H05RNF
Capacidade por Cuba	2 x 35 Litros

Característica	Detalhe
Dimensões da Cuba (LPA)	2 x 320x450x250 mm
Dimensões Cestos	4 x 135x135x180 mm e 4 x 145x270x180 mm
Potência Total	24 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido/Bruto	75 kg
Volume	1.05 m³
Controlo Termostático	Sim
Luzes Indicadoras	Ligado/Desligado e Aquecimento
Compartimento	Com dreno
Elemento de Aquecimento	Aquecedor tubular de aço inoxidável
Faixa de Temperatura	0-120°C

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem fundamental de dispor de um cozedor de pasta duplo numa cozinha profissional?

Um cozedor de pasta duplo como este permite a confecção simultânea de diferentes variedades ou lotes de massa, maximizando a eficiência da cozinha e a capacidade de resposta a períodos de alta procura. Garante versatilidade e rapidez, essenciais em ambientes profissionais.

Este equipamento é robusto o suficiente para o uso contínuo e intensivo em estabelecimentos de restauração?

Absolutamente. Foi concebido para ser utilizado em regimes de trabalho exigentes, assegurando durabilidade excecional, desempenho consistente e uma produção elevada, pontos cruciais para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável contribui para a longevidade.

Como se processa a manutenção e a higienização do cozedor de pasta?

A manutenção e limpeza são simplificadas graças ao compartimento com dreno, que facilita a drenagem da água e a limpeza das cubas após cada utilização. A estrutura em aço inoxidável de alta qualidade permite uma higienização fácil e eficiente, conforme as normas de segurança alimentar.

Quais são os requisitos técnicos para a instalação elétrica deste cozedor e é necessária ligação à rede de água?

Este modelo requer uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 24 kW, implicando uma

instalação elétrica profissional adequada. Sim, uma ligação à rede de água é indispensável tanto para o enchimento das cubas quanto para o sistema de drenagem, garantindo o funcionamento contínuo e eficaz.

Que tipo de cestos são fornecidos com este cozedor de pasta ou são compatíveis?

O cozedor duplo é acompanhado por um conjunto de cestos de diversas dimensões (4 x 135x135x180 mm e 4 x 145x270x180 mm), que otimizam a cocção de massas. Caso necessite de cestos adicionais ou de substituição, poderá contactar o nosso suporte para opções compatíveis que maximizem a versatilidade do seu equipamento.