

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 Pasta a Gás Industrial Linha 900, Cuba 40L

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.082	Modelo:	UD5900.082
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.89 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.082

FAQ	Q: Quais as dimensões exatas deste cozedor de pasta a gás? A: As dimensões deste cozedor de pasta a gás são 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura), ideal para integrar em linhas de cocção profissionais., Q: Que requisitos de instalação são necessários para este equipamento? A: Para a instalação, este cozedor de pasta necessita de uma entrada de gás R 1/2". Recomenda-se a verificação da pressão do gás e a instalação por um técnico qualificado para garantir o bom funcionamento e segurança., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste cozedor de pasta? A: A limpeza é facilitada pelo compartimento com dreno. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização, com produtos adequados para aço inoxidável, para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Inclui cestos para cozedura de massa? A: Sim, o cozedor inclui cestos com as dimensões 2 x 115x160x255 mm e 2 x 160x237x255 mm, permitindo a cozedura simultânea de diferentes tipos de massa ou porções.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	cozedor de pasta a gás, cozedor de massa profissional, cozedor de pasta linha 900
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15509
Alt Text Imagens	Coze Pasta Simples Gas Armario Coze-massa industrial a gás em aço inoxidável com armário e cestos individuais para cozinha profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Coze Pasta Simples Gas Armario
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	Linha 900 > Gaz > Cozedores de Pasta
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRCPG25L750E,HRCPG25L25L750E,MS1.116.824.002

Uso Profissional - Dicas	Realize a renovação parcial da água periodicamente através do dreno para evitar a saturação excessiva de amido, o que garante uma cozedura mais limpa e evita que a massa cole., Utilize a zona de escoamento integrada para remover a espuma superficial e impurezas, mantendo a eficiência térmica da resistência e a higiene da cuba durante o turno., Verifique regularmente a pressão dos injetores de gás para assegurar que a potência de 11,5 kW é totalmente aproveitada, minimizando o tempo de recuperação entre ciclos de cozedura., Aproveite o armário inferior para armazenar escorredores e acessórios de medição, mantendo o fluxo de trabalho ergonómico e a estação de trabalho desimpedida.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha de Restaurantes de Alta Rotação, Diretores de Food & Beverage (F&B) de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Refeitórios Industriais
Descrição Curta Original	<p>Controle termostático e seguro Luzes ligam/desligam quando aquece Compartimento com dreno Aquecedor de aço inoxidável Temperatura operacional: 0 – 120°C</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 400x900x900 mm
 Potência: nominal 11,5 kw
 Consumo Gás G30-G31 0,89 kh/h
 Entrada de gás R 1/2"
 Consumo Gás G20 1,22 m3/h
 Capacidade Cuba:: 40 L
 Dimensões: Cuba: 300x500x245 mm
 Dimensões: Cestos 2 x115x160x255 - 2 x 160x237x255 mm
 Volume: 0,56 m3
 Peso Líquido: - Bruto: Kg 79 Kg</p> <p>Potência: total 10 kw</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRCN9004S,HRCNS9004S,JUJ7068,JUJ3457
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço à la carte em restaurantes italianos de grande volume: Utilização dos múltiplos cestos para cozer diferentes variedades de massa seca e fresca em simultâneo, garantindo tempos de cozedura precisos para cada pedido individual sem contaminação de amidos entre porções., Unidades de catering e banquetes: Preparação de grandes lotes de massa para regeneração posterior ou serviço imediato em buffet, tirando partido da cuba de 40L para manter a água em ebulição constante mesmo após a introdução de grandes cargas de produto frio., Cozinhas de hotéis com regime de pensão completa: Operação contínua durante longos períodos de serviço, onde a robustez da Linha 900 e o controlo termostático permitem manter a água no ponto de ebulição brando, reduzindo o desperdício energético e garantindo a prontidão para pedidos de última hora.

Uso Profissional - Introdução

O cozedor de pasta a gás da Linha 900 é um equipamento de alto rendimento projetado para suportar o fluxo contínuo de cozinhas industriais, garantindo a recuperação rápida da temperatura da água e a consistência ideal no ponto de cozedura. Com uma cuba de 40 litros e construção em aço inoxidável, este equipamento otimiza a produtividade operacional ao permitir a gestão simultânea de diferentes tipos de massa, essencial para estabelecimentos que não podem comprometer a agilidade no serviço de picos de faturação.

Capacidade (L)

26–50 L

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Linha

900

Tipo

Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás profissional Linha 900 com armário, cuba de 40L. Controlo termostático preciso e aquecedor em aço inox para alta performance.

Descricao Completa

Cozedor de Pasta a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento para cozer massas a gás, parte integrante da conceituada Linha 900, foi desenvolvido para cozinhas profissionais de elevada exigência. A sua construção robusta visa garantir durabilidade e eficiência, permitindo a preparação de grandes volumes de massa de forma rápida e uniforme. Uma solução ideal para otimizar o processo culinário em ambientes de alta rotação.

Com uma generosa bacia de 40 litros, este aparelho possibilita a confeção de múltiplas porções em simultâneo, assegurando um serviço ágil e sem interrupções. O controle termostático de elevada precisão e os sistemas de segurança integrados oferecem uma operação fiável e energeticamente eficiente, contribuindo para a redução dos custos a longo prazo. O seu design, que inclui um armário integrado, não só maximiza o espaço disponível na cozinha como também proporciona uma área de arrumação prática e discreta para utensílios e acessórios, mantendo o ambiente de trabalho organizado e funcional.

Aplicações Profissionais

Este cozedor de massas profissional é perfeito para hotéis, restaurantes, refeitórios industriais e empresas de catering que procuram uma solução eficiente e de grande capacidade para a preparação de massas. A sua resistência adapta-se perfeitamente ao uso intensivo diário, garantindo sempre resultados de cozedura consistentes, seja para esparguete, penne ou talharim. É um aliado indispensável para estabelecimentos que servem uma vasta gama de receitas com massas como prato principal ou acompanhamento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Gerais (LxPxA)	400x900x900 mm
Potência Nominal	11,5 kW
Consumo Gás G30-G31	0,89 kg/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G20	1,22 m³/h
Capacidade da Cuba	40 L
Dimensões da Cuba (LxPxA)	300x500x245 mm
Dimensões dos Cestos	2 x (115x160x255 mm), 2 x (160x237x255 mm)
Volume	0,56 m³
Peso Líquido	79 kg
Potência Total	10 kW
Controlo de Temperatura	Termostático
Faixa de Temperatura Operacional	0 – 120°C
Aquecedor	Aço inoxidável
Segurança	Luzes indicadoras de aquecimento, compartimento com dreno

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás compatível com este cozedor de massas?

Este equipamento é compatível com Gás G30-G31 (butano/propano) e Gás G20 (gás natural), oferecendo flexibilidade de instalação de acordo com a sua necessidade.

Qual a capacidade da bacia e a dimensão dos cestos?

A bacia tem uma capacidade de 40 litros, com dimensões de 300x500x245 mm. Inclui cestos com as dimensões 2 x (115x160x255 mm) e 2 x (160x237x255 mm) para otimizar a cozedura de diferentes porções.

Como funciona o controlo de temperatura?

O cozedor dispõe de controlo termostático, permitindo ajustar a temperatura operacional entre 0 e 120°C com precisão, garantindo uma cozedura ideal para diversos tipos de massas.

Este cozedor de pasta é adequado para uso contínuo em cozinhas de alta demanda?

Sim, o design robusto e a capacidade de 40 litros do "cozedor de pasta" da Linha 900 foram pensados para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes de alta rotação, como restaurantes e hotéis, suportando o uso intensivo diário sem comprometer a eficiência.

A manutenção e limpeza deste equipamento são complicadas?

Não, a limpeza é facilitada pelo compartimento com dreno que permite uma remoção eficiente da água. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável, o que simplifica a manutenção e prolonga a vida útil do cozedor.