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 Massas Elétrico de Mesa 14L, 400x600x265mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMH604	**Modelo:**	EMH604
Marca:	CLIMA	**EAN:**	N/D
		Dimensões:	145 x 200 x 170 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Modelo	EMH604
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Largura (mm)	até 600 mm
Linha	550, 600
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

> Cozedor de massas elétrico robusto para uso profissional. Capacidade de 14L, ideal para preparações rápidas e eficientes em cozinhas de alta procura.

Descricao Completa

cozedor de massas elétrico — Cozedor de Massas Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento para confeção de massas é uma peça essencial para qualquer cozinha industrial moderna, pensado para otimizar o processo de cocção. Construído integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes alimentares de elevada exigência. A sua conceção robusta e a inclusão de controlos termostáticos asseguram uma performance consistente e resultados culinários de excelência, ideal para a preparação de grandes volumes de massas.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cantinas e hotéis que necessitam de um desempenho fiável e rápido na preparação de massas. A válvula de esgoto e enchimento facilita a manutenção e a operação diária, permitindo que a sua equipa trabalhe com maior eficiência e segurança. Com este cozedor de massas, os estabelecimentos de restauração podem garantir um serviço ágil e uma oferta alimentar de qualidade superior.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Cozedor	Elétrico de mesa
Versão Elétrica	Monofásico 220V ou trifásico 380V (conforme modelos)

Característica	Detalhe
Material da Estrutura e Carroçaria	Aço inoxidável
Material da Superfície de Trabalho e Painéis	Aço inoxidável
Tabuleiros de Gordura	Aço inoxidável
Válvulas	Válvula de esgoto e de enchimento
Controlo	Termóstato de trabalho
Capacidade	14 litros
Tensão	230 V
Potência	3,0 kW
Dimensões do Cesto (LxPxA)	145x200x170 mm
Dimensões Globais (LxPxA)	400x600x265 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este cozedor de massas é mais adequado?
Este cozedor é ideal para restaurantes, cafés, hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de massa de forma eficiente e contínua.

Qual a capacidade máxima deste equipamento?
O equipamento possui uma capacidade de 14 litros, o que é adequado para o manuseamento de volumes consideráveis de massa em ambientes profissionais.

Qual a tensão de alimentação necessária para este cozedor elétrico?
Este modelo elétrico está preparado para funcionar com uma tensão de 230V, sendo também compatível com configurações trifásicas de 380V, dependendo da instalação específica.

O cozedor de massas é fácil de limpar e manter?
Sim, a sua construção em aço inoxidável facilita imenso a limpeza e a manutenção, cumprindo as rigorosas normas de higiene exigidas na indústria alimentar.

Que benefícios a válvula de esgoto e enchimento oferece?
A válvula dupla simplifica a gestão da água, permitindo um enchimento rápido e um esvaziamento eficiente, o que otimiza o tempo de trabalho e a segurança operacional na cozinha.