

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 7L 270x460x370h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHCP7L	Modelo:	CP7L
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	95 x 125 x 130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CP7L
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha

550, 600

Tipo

Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de massas elétrico de mesa essencial para cozinhas profissionais. Com 7L de capacidade, 3 cestos e construção em inox robusta, garante eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Explore a eficiência culinária com este cozedor de massas elétrico de mesa, um equipamento robusto e fiável projetado para cozinhas profissionais. Ideal para restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida, este aparelho otimiza a preparação de pratos de massa, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A sua construção em aço inoxidável não só confere durabilidade, como também facilita a manutenção e limpeza diária, um fator crucial em ambientes de ritmo acelerado.

cozedor de massas profissional — Cozedor de Massa — Principais Vantagens

- Capacidade generosa de 7 litros, adequada para volumes de produção elevados em períodos de pico.
- Elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável para uma distribuição de calor eficiente e segura.
- Cabeça elétrica totalmente estanque e amovível, simplificando a limpeza e manutenção do equipamento.
- Termóstato de segurança com rearme manual, oferecendo proteção adicional contra sobreaquecimento.
- Equipado com 3 cestos de aço inoxidável, permitindo cozinhar diferentes tipos de massa simultaneamente.

Aplicações Profissionais

Este pasta cooker é a solução ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração. É particularmente útil em restaurantes italianos, pizzarias e "take-aways" que necessitam de preparar grandes quantidades de massa rapidamente. A torneira de esgoto integrada em cada depósito agiliza a troca de água e a limpeza, aumentando a produtividade da sua cozinha. A regulação de temperatura precisa, até 110°C, permite cozinhar desde massas frescas a massas secas na perfeição.

Características Técnicas

Capacidade	7 litros
Temperatura	30 – 110 °C
Potência	3,2 kW
Tensão	230 V
Dimensões do Cesto (LxPxA)	95x125x130 mm
Dimensões (LxPxA)	270x460x370 mm
Material	Aço Inoxidável
Cestos Incluídos	3

Perguntas Frequentes

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

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e os elementos de aquecimento blindados foram concebidos para suportar o uso intensivo, tornando-o ideal para restaurantes e estabelecimentos com grande volume de serviço.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável e pela cabeça elétrica amovível e estanque. Além disso, cada depósito possui uma torneira de esgoto integrada para facilitar o escoamento da água e a higienização.

Posso cozinhar diferentes tipos de massa ao mesmo tempo?

Sim, o cozedor é fornecido com 3 cestos individuais em aço inoxidável, o que permite cozinhar diferentes massas ou ingredientes simultaneamente, otimizando o tempo de preparação e a eficiência da cozinha.

Qual é a capacidade de ajuste da temperatura para a confeção?

O equipamento dispõe de um termóstato de controlo que permite ajustar a temperatura entre 30 °C e 110 °C, proporcionando versatilidade para diferentes requisitos de cocção de massas.

Este cozedor de massas cumpre as normas de segurança para equipamentos profissionais?

Absolutamente. Está equipado com um termóstato de segurança de alta qualidade com rearme manual, garantindo a proteção contra sobreaquecimento e o cumprimento das diretrizes de segurança aplicáveis a equipamentos de restauração.