



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 Pasta Elétrico Linha 700 c/ 2 Cubas 2x14L

Informacoes do Produto

SKU:	EU7043A	Modelo:	7043A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7043A
Marca	EUTRON

Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico (2x14L) em inox AISI-304, linha 700. Perfeito para cozinhas profissionais, com enchimento e drenagem fáceis.

Descricao Completa

Cozedor de Pasta Elétrico — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez do nosso cozedor de massa elétrico, uma solução projetada para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos profissionais. Construído integralmente em aço inoxidável AISI-304, este equipamento assegura durabilidade e uma higiene impecável, essencial para qualquer cozinha industrial. A sua funcionalidade e design adaptado a ambientes de elevada exigência garantem um desempenho contínuo e fiável ao longo do tempo. As duas cubas independentes de 14 litros permitem a confeção simultânea de diferentes tipos de pasta ou até mesmo vegetais.

Este pasta cooker destaca-se pela sua facilidade de utilização, incluindo um eficiente grifo de enchimento e outro de drenagem frontal, tornando as operações de preparação e limpeza mais ágeis. O controlo preciso da temperatura, através de termostato regulável e de segurança, previne sobreaquecimentos, protegendo o seu investimento e assegurando a qualidade dos alimentos. Com uma potência de 2x 3.000 W, o seu negócio beneficiará de um aquecimento rápido, vital para responder às necessidades de um serviço contínuo e de grande volume em restaurantes e hotéis.

Aplicações

Este equipamento de confeção é ideal para: restaurantes italianos que necessitam de cozinhar grandes quantidades de massa em simultâneo; hotéis com serviço de buffet que requerem uma solução rápida para arroz e legumes; cozinhas de catering que preparam refeições para eventos com

grande número de convidados; e qualquer tipo de restauração que procure eficiência e fiabilidade na confeção de pratos que envolvam cozedura.

Características Técnicas

Tensão de Alimentação	380/400 V – 50/60 Hz
Potência	2x 3.000 W
Capacidade Cubas	2 x 14 litros
Dimensões (mm)	800 x 700 x 290
Peso Líquido	29 kg
Peso Bruto	36 kg
Volume	0,27 m³