

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



Cozedor de Massa Elétrico com Móvel – Série 900

Informacoes do Produto

SKU:	EU9343E	Modelo:	9343E
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9343E
Marca	EUTRON
Energia	Elétrico
Linha	900
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de massa elétrico robusto para cozinhas profissionais, com seis cestos, ideal para alta produção e controlo preciso de temperatura. Série 900.

Descricao Completa

Cozedor de Massa Elétrico – Principais Vantagens

Este cozedor de massa profissional, concebido para cozinhas de grande volume, destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, suportando o uso contínuo em ambientes exigentes. Perfeito para otimizar o tempo de preparação e oferecer sempre refeições de elevada qualidade.

O sistema de aquecimento elétrico blindado assegura um controlo preciso da temperatura, fundamental para o cozinhamento uniforme dos alimentos. A dotação de seis cestos permite cozinhar diferentes tipos de massa ou outros ingredientes em simultâneo, maximizando a produtividade da sua equipa. É uma excelente solução para qualquer restaurante ou unidade de restauração que procure eficácia na confeção.

Aplicações

Ideal para restaurantes italianos, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de preparar grandes quantidades de massa ou outros alimentos cozidos de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de resposta é uma mais-valia em operações com picos de procura, onde a velocidade e a consistência são cruciais para a satisfação do cliente.

Este equipamento enquadra-se perfeitamente em linhas de confeção de alta performance, proporcionando uma ferramenta fiável para Chefs e cozinheiros que valorizam a qualidade e a praticidade no dia a dia da cozinha. A sua versatilidade permite cozinhar legumes, mariscos e outros alimentos que beneficiem de cozedura em água.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Corpo e cestas em aço inoxidável
Aquecimento	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável

Característica	Detalhe
Enchimento	Grifo de enchimento da cuba
Controlo de Temperatura	Termostático e termostato de segurança
Cuba	Embutida com esquinas arredondadas para fácil limpeza
Cestos Incluídos	6 unidades
Drenagem	Grifo de esvaziamento, sistema de drenagem de transbordo
Alimentação Elétrica	400V CA 3N PE
Peso	46 kg