

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 rápido
ao produto

Cozedor de Massas Elétrico 1 Cuba 40 Litros 9kW Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMCPE98A	Modelo:	MCPE98A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	81 kg	Dimensões:	305 x 510 x 275 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MCPE98A
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	700
Potência	8–15 kW
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de massas elétrico profissional de 40L e 9kW. Construção robusta em inox, ideal para produção elevada e cozedura precisa na restauração.

Descricao Completa

Cozedor de Massas — Principais Vantagens

Este aparelho de cozedura de massas profissional foi concebido para otimizar o processo de preparação de pratos de massa em ambientes de restauração movimentados. A sua cuba moldada em aço inoxidável AISI 316 anticorrosão garante durabilidade excecional e facilidade de limpeza, essencial para manter os mais altos padrões de higiene na sua cozinha. A regulação precisa da potência e o controlo termostático asseguram o ponto de cozedura ideal para cada tipo de massa, resultando em pratos saborosos e consistentes que os seus clientes vão adorar. Inclui ainda uma válvula solenoide para carregamento automático de água, poupando tempo e otimizando o fluxo de trabalho.

A pensar na eficiência, o equipamento elétrico integra resistências blindadas e um comutador de quatro posições que permite adaptar a intensidade do calor às suas necessidades específicas. A robustez da construção e a qualidade dos materiais empregues, como o aço inoxidável 18/10 para as cestas opcionais, garantem uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo diário. Este banho de massas é uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial, proporcionando desempenho fiável e resultados culinários superiores.

Aplicações Profissionais

Uma máquina de cozer massas como esta é indispensável em restaurantes italianos, pizzarias e qualquer estabelecimento de hotelaria que sirva massas em grande volume. A sua alta capacidade e a resposta rápida ao aquecimento permitem atender a picos de procura sem comprometer a qualidade. É também uma solução excelente para cantinas, refeitórios e serviços de catering, onde a consistência e a eficácia na preparação dos alimentos são prioritárias. A possibilidade de cozedura rápida e simultânea de várias porções agiliza o serviço e melhora a experiência do cliente, tornando-

o ideal para quem procura otimizar a sua linha de confeção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade Cuba	40 Litros
Potência Total	9 kW
Tensão	400 V
Dimensões Cuba	305x510x275h mm
Dimensões Equipamento	800x900x850h mm
Peso	81 kg
Material Cuba	Aço inoxidável AISI 316
Material Cestas (opcional)	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Tipo de Energia	Elétrico
Controlo de Potência	Comutador de quatro posições
Controlo de Temperatura	Termostato de exercício e de segurança
Versões	Monobloco (Sobre armário)

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é este cozedor de massas ideal?

Este cozedor de massas é perfeito para restaurantes, hotéis e outros serviços de catering que necessitam de um desempenho robusto e eficiente para a preparação contínua de massas. A sua capacidade de 40 litros e potência de 9kW garantem uma resposta rápida a grandes volumes de pedidos.

Que tipo de manutenção é necessária para a cuba de aço inoxidável?

A cuba de aço inoxidável AISI 316 é resistente à corrosão e possui cantos arredondados, facilitando a limpeza diária com detergentes neutros e água. Recomenda-se a limpeza regular para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a higiene alimentar.

As cestas para massas vêm incluídas com o equipamento?

Não, as cestas são um acessório opcional e são vendidas separadamente. No entanto, são fabricadas em aço inoxidável AISI 304 18/10, garantindo a sua durabilidade e segurança alimentar, sendo um investimento que complementa perfeitamente o seu aparelho de cozedura.

É possível ajustar a temperatura de cozedura?

Sim, o equipamento dispõe de um comutador de quatro posições para regular a potência e, consequentemente, a temperatura. Além disso, incorpora um termostato de exercício e de segurança para um controlo preciso e maior segurança operacional.

Este cozedor de massas pode ser alinhado com outros equipamentos de cozinha industrial?

Sim, este modelo é concebido para permitir o alinhamento perfeito com outros módulos, facilitando a criação de uma linha de confeção contínua e otimizada na sua cozinha profissional. O design da série 700 é pensado para integrar-se harmoniosamente com outros equipamentos da mesma linha, criando um espaço de trabalho coeso e funcional.