

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



Hotelequip.pt

Cozedor de Massas Elétrico 1 Cuba 26L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMCPE94A	Modelo:	MCPE94A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	51 kg	Dimensões:	305 x 510 x 275 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MCPE94A
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	700
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de massas elétrico robusto em aço inox para uso profissional. Cuba de 40L, 5,5 kW de potência e controlo preciso de temperatura. Ideal para cozinhas Horeca.

Descricao Completa

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

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para cozinhas de alta exigência, ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering. A sua cuba de grande capacidade e o aquecimento elétrico potente garantem uma cozedura rápida e uniforme de massas. A construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, tornando-o um investimento prático para qualquer estabelecimento.

A facilidade de operação, aliada a um design otimizado para o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, permite maximizar a produtividade. Com um controlador de temperatura preciso e diversas posições de potência, os chefs podem adaptar o cozimento às suas necessidades específicas, garantindo sempre resultados perfeitos. A segurança é também uma prioridade, integrando um termostato de exercício e de segurança.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeção é indispensável em cozinhas de restaurantes italianos, pizzarias e qualquer cozinha que sirva grandes volumes de massas. A sua performance de campo torna-o adequado para estabelecimentos com serviço contínuo, onde a velocidade e a consistência são cruciais. É também uma ótima solução para cantinas e refeitórios, onde se prepara comida para muitos clientes diariamente. Os seus parâmetros estão perfeitamente ajustados para a linha de equipamentos de 700mm de profundidade, garantindo a integração perfeita.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade da Cuba	40 Litros
Potência	5,5 kW
Voltagem	400V
Dimensões da Cuba	305x510x275h mm
Dimensões Globais	400x900x850h mm
Peso	51 kg
Material da Cuba	Aço inoxidável AISI 316
Resistências	Aço inoxidável blindadas
Regulação de Potência	4 posições
Controlo de Temperatura	Termostato de exercício e segurança
Abastecimento de Água	Solenoide

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real de confeção?

A cuba tem uma capacidade de 40 litros, o que permite cozer grandes quantidades de massa em simultâneo, otimizando o serviço em horários de pico.

Este equipamento inclui os cestos para a massa?

Não, os cestos são opcionais e devem ser adquiridos separadamente, permitindo escolher os mais adequados às suas necessidades específicas.

Quais os benefícios do aço inoxidável AISI 316?

Este material oferece excelente resistência à corrosão, especialmente em ambientes ricos em sal ou outros agentes agressivos, prolongando a vida útil do aparelho e facilitando a higiene.

É fácil de limpar após o uso?

Sim, as cubas moldadas com cantos arredondados foram pensadas para simplificar a limpeza, evitando acumulação de resíduos e garantindo a máxima higiene.

Como se integra numa cozinha existente?

Este cozedor de massas foi desenhado para alinhamento por justaposição com outros módulos da linha 700 da Magistra, assegurando uma integração estética e funcional.