

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 Massas a Gás 40L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMCPG94A	Modelo:	MCPG94A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	57 kg	Dimensões:	305 x 510 x 275 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MCPG94A
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	900
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de massas profissional a gás de 40 litros, em aço inoxidável de alta resistência. Ideal para cozinhas exigentes. Design modular inovador.

Descricao Completa

Cozedor de massas industrial — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes, este equipamento de confeção a gás destaca-se pela sua cuba única de 40 litros, ideal para a preparação eficiente de grandes volumes de massa. A robustez do aço inoxidável AISI 316, com cantos arredondados, assegura durabilidade excecional e facilidade de limpeza, crucial para manter os padrões de higiene no seu estabelecimento. O carregamento automático de água via solenoide otimiza o fluxo de trabalho, permitindo que a sua equipa se concentre na arte culinária.

Aplicações Profissionais

Este tacho para massas é uma peça central em qualquer cozinha de elevado volume, como em restaurantes, hotéis e refeitórios que servem uma vasta gama de pratos à base de massa. A sua capacidade generosa e sistema de segurança integrado fazem dele a escolha perfeita para cozinheiros que procuram fiabilidade e desempenho constante. O design modular permite a justaposição com outros equipamentos, otimizando o espaço e a eficiência na linha de confeção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da cuba	40 Litros
Potência dos queimadores	1 x 13,3 kW
Potência total	13,3 kW
Voltagem	230 V

Característica	Detalhe
Dimensões da cuba	305x510x275h mm
Dimensões	400x900x850h mm
Peso	57 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de cozinha é este cozedor de massas mais adequado?

É ideal para cozinhas profissionais de grande volume, como restaurantes, hotéis e cantinas, onde a necessidade de cozer massa de forma rápida e eficiente é constante. A sua elevada capacidade de 40 litros permite atender a picos de procura sem comprometer a qualidade.

As cestas para as massas estão incluídas com o equipamento?

Não, as cestas para as massas não estão incluídas na compra deste cozedor. São um acessório opcional e podem ser adquiridas separadamente, permitindo a personalização conforme as necessidades específicas da sua cozinha.

Qual a vantagem da cuba ser em aço inoxidável AISI 316?

O aço inoxidável AISI 316 é altamente resistente à corrosão, especialmente em ambientes ricos em sal e ácidos, tornando-o perfeito para cozinheiros de massas. Os cantos arredondados facilitam a limpeza, garantindo a máxima higiene e durabilidade do equipamento.

Como é feito o controlo da temperatura neste equipamento a gás?

A versão a gás utiliza um queimador autoestabilizado em aço inoxidável, com um dispositivo de segurança termopar associado a um queimador piloto. O acendimento é feito por ignição piezoelétrica, assegurando um controlo preciso da temperatura e uma operação segura.

Posso integrar este cozedor de massas com outros equipamentos de cozinha?

Sim, este cozedor de massas faz parte da linha 900, concebida para alinhamento modular por justaposição. Isso significa que pode ser facilmente combinado com outros equipamentos da mesma linha, criando uma superfície de trabalho contínua e otimizada na sua cozinha profissional.