

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



Hotelequip.pt

Cozedor de Pasta a Gás 1 Cuba 26L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMCPG74A	Modelo:	MCPG74A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	310 x 340 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MCPG74A
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha

700

Tipo

Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás industrial com 1 cuba de 26L. Construção em aço inoxidável AISI 316, ignição piezoelétrica para máxima eficiência em cozinhas profissionais. Parte da Linha 700.

Descricao Completa

Cozedor de Pasta a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional foi concebido para otimizar a preparação de massas, garantindo eficiência e durabilidade em ambientes de cozinha exigentes. Com a sua cuba única de 26 litros, permite uma cozedura rápida e homogénica, essencial para restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida. A construção robusta em aço inoxidável AISI 316 assegura uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, facilitando a limpeza.

A facilidade de utilização é um dos seus pontos fortes, graças ao sistema de ignição piezoelétrica e ao carregamento automático de água via solenoide. Além disso, o design com cantos arredondados na cuba contribui para uma manutenção mais ágil, poupando tempo e esforço à sua equipa. A potência do queimador otimiza o consumo de gás, tornando este aparelho uma solução económica a longo prazo para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais com volume médio a alto, em restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de massa de forma contínua. A sua versatilidade permite cozer diferentes tipos de massas, desde esparguete a raviolis, adaptando-se às mais variadas ementas. A robustez do equipamento garante um desempenho consistente, mesmo nos períodos de maior afluência.

As dimensões compactas, aliadas a uma linha de design industrial, permitem a sua integração eficaz em balcões ou linhas de confeção existentes, como parte de um módulo da Linha 700. Este utensílio de cozinha é também uma excelente escolha para estabelecimentos de comida italiana ou cozinhas dedicadas à culinária mediterrânica, onde a qualidade da massa é crucial para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade Cuba	26 Litros
Potência Queimadores (Gás)	1 x 8,5 kW
Potência Total	8,5 kW
Voltagem	230 V (versão gás)
Dimensões Cuba (C x L x A)	310x340x300 mm
Dimensões Globais (C x L x A)	400x714x850 mm
Peso	50 kg
Material Cuba	Aço inoxidável AISI 316
Material Bancada	Aço inoxidável AISI 18/10 (1 mm)
Segurança	Termopar conectado a queimador piloto
Cestas	Não incluídas (opcionais)

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequado este equipamento?

Este cozedor de pasta é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de um desempenho robusto e contínuo na confeção de massas.

As cestas vêm incluídas com o equipamento?

Não, as cestas são opcionais e devem ser adquiridas separadamente para complementar o cozedor de massa.

Como é efetuado o carregamento de água no cozedor?

O equipamento possui um sistema de carregamento automático de água controlado por um solenoide, garantindo comodidade e eficiência.

Este modelo é fácil de limpar?

Sim, a cuba é moldada em aço inoxidável AISI 316 com cantos arredondados, uma característica que facilita significativamente a limpeza e manutenção.

Este cozedor de massa pode ser integrado noutras linhas de equipamentos de cozinha?

Sim, o design da linha 700 permite uma alinhamento perfeito com outros elementos através de tapajuntas, facilitando a integração em layout de cozinha existentes.