

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

Cesto para Cozedor de Massa Industrial 100L

Informacoes do Produto

SKU:	CHA800054	Modelo:	A800054
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	A800054
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Linha	900
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cesto industrial de 100L com 3 compartimentos para cozedores de massa, ideal para otimizar a preparação em cozinhas profissionais. Aumenta a eficiência e rapidez.

Descricao Completa

cesto cozedor massa 100L — Cesto Cozedor de Massa — Principais Vantagens

Este cesto foi concebido para otimizar o processo de cozedura de massa em ambientes profissionais. Com a sua construção robusta e design inteligente com três compartimentos, permite cozinhar diferentes variedades de massa simultaneamente, aumentando a eficiência na cozinha e reduzindo os tempos de espera. A capacidade de 100 litros é ideal para estabelecimentos com alto volume de serviço, garantindo uma produção contínua e de qualidade.

A sua integração num cozedor de massa industrial agiliza as operações diárias, assegurando que o ponto de cozedura perfeito é alcançado consistentemente. Este acessório eleva o desempenho na confeção, tornando-o um componente indispensável para qualquer chef que preze pela rapidez e uniformidade.

Aplicações Profissionais

O recipiente de cozedura de 100 litros é a escolha ideal para uma vasta gama de negócios na restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade e os três compartimentos permitem a preparação eficiente de grandes quantidades de pratos de massa, desde esparguete a raviolis, respondendo à procura de um serviço rápido e de alta qualidade.

Este componente é essencial para cozinhas que necessitam de versatilidade e grande volume de produção, facilitando a gestão do tempo e a organização dos pratos. É uma solução prática para manter a produtividade e a satisfação do cliente em picos de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	100 Litros
Número de Compartimentos	3
Dimensões da Cuba (LxP)	500x410 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de ter 3 compartimentos?

A divisão em três compartimentos permite cozinhar até três tipos diferentes de massa ou outros alimentos simultaneamente, otimizando o tempo e a eficiência da sua cozinha profissional.

Este cesto é compatível com qualquer cozedor de massa?

Este cesto é especificamente desenhado para cozedores de massa industriais de 500x410 mm, sendo crucial verificar as dimensões do seu equipamento para garantir a compatibilidade.

Como se processa a limpeza e manutenção do cesto?

Fabricado com materiais de alta qualidade, este cesto oferece uma limpeza simplificada, podendo ser lavado manualmente ou à máquina, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Para que tipo de estabelecimentos é este cesto mais indicado?

É ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios com elevada demanda de preparação de massas, onde a rapidez e a capacidade de servir vários pratos em simultâneo são essenciais.

Este acessório ajuda a poupar energia?

Ao permitir a cozedura simultânea de vários alimentos, contribui para uma utilização mais eficiente do seu cozedor de massa, podendo resultar na otimização de energia a longo prazo.