

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



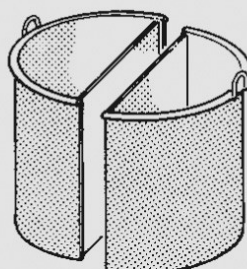
Hotelequip.pt

Cesto para Cozedor de Massa 100L com 2 Compartimentos

Informacoes do Produto

SKU:	CHA800053	Modelo:	A800053
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	A800053
Capacidade (L)	51–200 L
Linha	900
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

O cesto para cozedor de massa de 100L, com 2 compartimentos, otimiza a cozedura para cozinhas profissionais. Ideal para gerir diferentes tipos de massa em simultâneo, aumentando a eficiência e a qualidade de serviço.

Descricao Completa

Cesto de Cozedura — Eficiência e Durabilidade

Este cesto foi concebido para otimizar o processo de cozedura de massa em ambientes de cozinha profissional. Com a sua capacidade generosa e dois compartimentos separados, permite a confeção simultânea de diferentes tipos de pasta, aumentando significativamente a produtividade. A construção robusta garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo.

A utilização deste acessório robusto reflete-se na consistência da cozedura e na facilidade de manuseamento, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração que preze pela qualidade e agilidade no serviço. A sua estrutura facilita a drenagem da água, assegurando uma massa perfeitamente cozida em cada utilização. É um complemento indispensável para qualquer pasteleiro ou cozinheiro que trabalhe com massas.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes italianos, cantinas, hotéis e qualquer cozinha industrial que prepare grandes volumes de massas. A divisão em dois compartimentos é particularmente útil para gerir pedidos diferentes em simultâneo, evitando a mistura de alimentos ou de tempos de cozedura. Irá acelerar o tempo de preparação e melhorar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

A versatilidade deste utensílio permite também a cozedura de outros alimentos que beneficiem de imersão controlada, como legumes ou mariscos, adaptando-se às diversas necessidades da sua ementa diária. A sua equipa vai apreciar a facilidade de extração e limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico.

Características Técnicas

Capacidade	100 Litros
Compartimentos	2
Dimensões por Cuba	500x410 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos este cesto é adequado?

Este cesto é ideal para utilização em cozedores de massa industriais, nomeadamente os da linha MAGISTRA PLUS 900, garantindo uma compatibilidade perfeita e um desempenho otimizado.

Qual a capacidade total do cesto?

O cesto possui uma capacidade total de 100 litros, distribuída por dois compartimentos que permitem a cozedura eficiente de grandes quantidades de massa ou outros alimentos simultaneamente.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do cesto foi pensado para facilitar a limpeza. O material resistente e a ausência de áreas de difícil acesso garantem uma higienização rápida e eficaz, essencial em qualquer cozinha profissional.

Posso cozer diferentes tipos de massa ao mesmo tempo?

Absolutamente! Graças aos seus dois compartimentos separados, pode cozer diferentes tipos de massa em simultâneo, sem que se misturem, otimizando o seu tempo de preparação e serviço.

Quais as vantagens de usar um cesto com compartimentos?

A principal vantagem é a eficiência e a flexibilidade. Permite cozer diferentes ingredientes ou quantidades sem comprometer a qualidade, sendo ideal para picos de trabalho e para diversificar a oferta da sua ementa.