

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

Cesto para Cozedor de Massa Industrial Ø145x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHA800108	Modelo:	A800108
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	A800108
Diâmetro	Até 20 cm
Linha	900
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cesto robusto para cozedores de massa industriais, com Ø145x200mm. Garante cozedura eficiente e uniforme, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

cesto cozedor massa — Cesto de Massa – Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este cesto otimiza a cozedura de massas em equipamentos industriais. A sua robustez e design garantem uma circulação eficiente da água, resultando em massas perfeitamente cozidas e uma maior produtividade na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em cozinhas com elevada produção de massas, como restaurantes italianos, cantinas e unidades hoteleiras. A sua funcionalidade e durabilidade são ideais para o uso diário intensivo, contribuindo para a eficiência e higiene na preparação de alimentos. A sua equipa de cozinha irá beneficiar de um processo de cozedura mais rápido e uniforme.

Características Técnicas

Dimensões	Ø145 x 200 mm (diâmetro x altura)
-----------	-----------------------------------

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade deste cesto com outros equipamentos?

Este cesto é compatível com cozedores de massa industriais de diâmetro e altura adequados, assegurando um encaixe perfeito para a otimização da cozedura.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e o material permitem uma limpeza rápida e eficaz, garantindo a máxima higiene na sua cozinha.

Qual o material de fabrico deste cesto?

O cesto é robusto, o que garante durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes profissionais.

Pode ser usado para cozinhar diferentes tipos de massa?

Sim, o design do cesto é versátil e permite cozinhar uma variedade de massas, desde esparguete a penne, mantendo a qualidade da cozedura.

Este cesto contribui para a eficiência energética?

Ao garantir uma cozedura uniforme e rápida, o cesto ajuda a otimizar o tempo de funcionamento do cozedor de massa, contribuindo para uma melhor gestão energética.