

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cesto para Cozedor de Massas 150L 3 Compartimentos

Informacoes do Produto

SKU:	CHA800057	Modelo:	A800057
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	A800057
Capacidade (L)	51-200 L
Formato GN	GN2/3
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cesto de 150L com 3 compartimentos para cozedor de massas. Ideal para restauradores e hotelaria, aumenta a produtividade da cozinha profissional.

Descricao Completa

cesto cozedor massa — Cesto de Macarrão — Principais Vantagens

Este cesto foi concebido para otimizar o processo de cozedura de massa em ambientes de restauração profissional. Com uma capacidade generosa de 150 litros e três compartimentos distintos, permite cozer diferentes tipos de massa, ou outras guarnições, simultaneamente e com controlo total, aumentando a eficiência na sua cozinha. O design robusto garante durabilidade e facilidade de manuseamento durante as operações diárias, tornando-o um acessório indispensável para qualquer cozedor de massas industrial.

A otimização do espaço e a funcionalidade prática são cruciais para a produtividade. Com este acessório, é possível gerir grandes volumes de produção sem comprometer a qualidade ou o tempo de serviço. Os três compartimentos asseguram que cada porção de pasta seja cozinhada de forma ideal e separada, crucial para evitar contaminações cruzadas e para servir variedade aos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de cozer grandes quantidades de massa de forma rápida e eficiente. A sua construção robusta e a divisão em três compartimentos tornam-no perfeito para cozinhas de alta demanda, onde a versatilidade e a rapidez são essenciais. É adequado para preparar uma vasta gama de pratos de massa, desde esparguete a penne, e até mesmo legumes ao vapor, adaptando-se às necessidades da sua ementa diária.

Este cesto é uma mais-valia para operações de serviço de almoço e jantar, permitindo um fluxo contínuo de produção. A sua integração em cozedores de massas existentes melhora significativamente a capacidade de resposta da cozinha, garantindo que a pasta esteja sempre à temperatura e textura perfeitas para ser servida. É uma solução prática para a restauração rápida e serviços de catering.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	150 Litros

Característica	Detalhe
Compartimentos	3
Dimensões da Cuba (L x P)	500x480 mm
Material	Adequado para uso alimentar

Perguntas Frequentes

1. Este cesto é compatível com qualquer cozedor de massas?

Este cesto é geralmente compatível com cozedores de massas industriais standard que aceitem cubas de 500x480 mm. Contudo, recomendamos verificar as especificações do seu equipamento para garantir um encaixe perfeito.

2. Qual é a principal vantagem de ter 3 compartimentos?

A principal vantagem dos três compartimentos é a possibilidade de cozinhar diferentes tipos ou lotes de massa simultaneamente, ou outros alimentos, sem mistura, otimizando o tempo de preparação e aumentando a produtividade da sua cozinha profissional.

3. O material do cesto é resistente e fácil de limpar?

Sim, o cesto é fabricado com materiais de alta qualidade e resistência, projetados para o uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua superfície lisa facilita a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária.

4. É possível cozinhar outros alimentos além de massa?

Sim, o cesto é versátil e pode ser utilizado para cozinhar outros alimentos, como legumes, mariscos ou ovos, desde que sejam adequados para cozedura em água fervente e se integrem nas dimensões dos compartimentos. É uma ferramenta multiusos para a sua cozinha.

5. Como posso prolongar a vida útil do meu cesto de cozedura?

Para prolongar a vida útil do seu cesto, é aconselhável limpá-lo de imediato após cada utilização e evitar o uso de produtos abrasivos. Armazená-lo de forma adequada, prevenindo impactos e quedas, também contribuirá para a sua durabilidade a longo prazo.