

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 Massa Elétrico Sobre Bancada 10,5L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7ME010	Modelo:	EMPPLS7ME010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	36 kg	Dimensões:	110 x 120 x 145 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7ME010
Capacidade (L)	Até 6 L, 7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	700
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de massa elétrico de sobre bancada, 10,5L, ideal para cozinhas profissionais. Totalmente em inox, com 6 cestos, controlo termostático e Linha 700.

Descricao Completa

cozedor de massa elétrico — Cozedor de Massa — Principais Vantagens

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este equipamento de confeção elétrico para massa destaca-se pela sua eficiência e durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e extrema resistência à corrosão e ao uso intensivo, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

O sistema de aquecimento rápido e o controlo termostático preciso garantem resultados de cozedura perfeitos para diversos tipos de massa. A facilidade de utilização e a manutenção simplificada são características cruciais que otimizam o fluxo de trabalho e contribuem para a higiene impecável em ambientes de restauração.

Aplicações Profissionais

Este tacho elétrico é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de preparar grandes quantidades de massa de forma rápida e controlada. A sua capacidade de 10,5 litros e a dotação de seis cestos individuais permitem a preparação simultânea de diferentes tipos de massa ou de porções variadas, aumentando a versatilidade e a produtividade.

A sua conceção sobre bancada torna-o perfeito para espaços onde a otimização do espaço é fundamental, podendo ser facilmente integrado em linhas de confeção existentes, como a Linha 700. É uma ferramenta indispensável para chefs que procuram consistência na qualidade e eficiência operacional.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
-----------	----------------

Chaminés	Aço inoxidável
Plano de Trabalho, Painéis Laterais e de Comandos	Aço inoxidável
Aquecimento	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostato de 90 a 185°C e termostato de segurança
Cuba	Embutida, esquinas arredondadas, soldadura contínua
Acessórios	Torneira de enchimento e sistema de drenagem de transbordo
Cestos para Cozedura	6 cestos
Profundidade	700 mm
Capacidade	10,5 Litros
Potência	10,5 kW
Tensão	400 V
Dimensões Cesto (AxPxA)	110x120x145 mm
Peso	36 kg
Dimensões (AxLxA)	400x730x300 mm

Perguntas Frequentes

Este cozedor de massa é adequado para uso contínuo em cozinhas com alto volume de produção?

Sim, este cozedor foi concebido para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho consistente mesmo em horários de pico.

Quais são as vantagens da cuba embutida com esquinas arredondadas?

A cuba com esquinas arredondadas facilita a limpeza e promove a higiene, prevenindo o acumular de resíduos e bactérias, o que é crucial em qualquer ambiente de restauração.

É possível cozinhar diferentes tipos de massa ao mesmo tempo?

Sim, o equipamento inclui seis cestos de cozedura, permitindo preparar simultaneamente vários tipos de massa ou porções separadas com total controlo e eficiência.

Qual a importância do controlo termostático neste aparelho?

O controlo termostático de 90 a 185°C, juntamente com o termostato de segurança, assegura uma temperatura de cozedura estável e precisa, essencial para a qualidade e segurança alimentar.

Este equipamento pode ser facilmente integrado noutras linhas de equipamentos de cozinha?

Com as suas dimensões pensadas para a Linha 700, este cozedor de massa sobre bancada integra-se perfeitamente em configurações de cozinha profissional existentes, otimizando o seu espaço de trabalho.