

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

Cozedor de Pasta Elétrico 12L Linha 900 400x900x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9ME010	Modelo:	EMPPLS9ME010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	46 kg	Dimensões:	135 x 125 x 225 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9ME010
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	900
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de massa elétrico de 12 litros, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em aço inoxidável e controlo termostático de precisão.

Descricao Completa

Cozedor de pasta elétrico — Cozedor de Massa Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para a restauração de alta exigência, este equipamento de confeção elétrico de 12 litros da Linha 900 é uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e uma higiene impecável, características essenciais num ambiente de trabalho intenso. A capacidade generosa permite preparar grandes volumes de massa, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este versátil cozedor é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de preparar pasta ou outros alimentos cozidos de forma rápida e controlada. A facilidade de utilização e manutenção, aliada à precisão do controlo de temperatura, torna-o um aliado indispensável para chefs e equipas de cozinha que procuram excelência e eficiência operacional.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Material do Plano de Trabalho	Aço inoxidável
Aquecimento	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostático de 90 a 185°C com termostato de segurança

Cuba	Embutida de cantos arredondados, soldada continuamente
Acessórios Incluídos	Torneira de enchimento, torneira de esvaziamento, sistema de drenagem de transbordo, 6 cestos de cozedura
Opções de Montagem	Pode ser montado sobre um móvel base com portas
Capacidade	12,0 Litros
Potência	12,0 kW
Tensão	400 V
Dimensões Cesto (AxPxA)	135x125x225 mm
Peso	46 kg
Dimensões (AxPxA)	400x900x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa que este equipamento consegue cozer?

Este cozedor de pasta tem uma capacidade de 12 litros, ideal para atender às necessidades de cozinhas profissionais com médio a alto volume de preparação de alimentos.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o equipamento dispõe de controlo termostático que permite ajustar a temperatura entre 90 a 185°C, garantindo a cozedura perfeita para diferentes tipos de massa e um termostato de segurança para evitar sobreaquecimento.

O produto é fácil de limpar e manter higienizado?

Absolutamente. A sua cuba embutida com cantos arredondados e fixada por soldadura contínua foi especificamente concebida para facilitar as operações de limpeza e saneamento, assegurando a máxima higiene na sua cozinha.

Quais são os materiais de construção predominantes?

A estrutura, o plano de trabalho, os painéis laterais, os painéis de comandos e as chaminés são todos construídos em aço inoxidável de alta qualidade, conferindo robustez e resistência à corrosão.

Este cozedor de massa inclui cestos para cozedura?

Sim, vem equipado com uma dotação de 6 cestos para cozedura, permitindo otimizar o processo e cozer diferentes tipos de massa em simultâneo, se necessário.