

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 Massa Elétrico 25L — Linha Bancada 230V/3500W

Informacoes do Produto

SKU:	HE240496	Modelo:	240496
Marca:	HENDI	EAN:	8711369240496

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	240496
EAN	8711369240496
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de massa elétrico de bancada com 25L de capacidade e 3500W de potência. Inclui 5 cestos em aço inoxidável para cozer diferentes massas em simultâneo.

Descricao Completa

Este cozedor de massa elétrico de 25 litros é uma solução compacta e eficiente para a confeção de massas em cozinhas profissionais, garantindo controlo preciso da temperatura entre 45°C e 110°C.

cozedor de massa profissional — Cozedor de Massa — Características Técnicas

Capacidade do Depósito	25 L
Potência	3500 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	601 x 326 x 279 mm
Material	Aço inoxidável 18/8

Cestos Incluídos	5 (1 grande, 2 médios, 2 pequenos)
Intervalo de Temperatura	45°C a 110°C
Peso Líquido	9.03 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha italiana, pizzarias, snack-bares, cantinas e roulotes que necessitam de cozer diferentes tipos de massa simultaneamente. A sua dimensão compacta torna-o adequado para cozinhas com espaço limitado, como food trucks ou pastelarias com serviço de refeições rápidas.

Cozedor de Massa — Principais Vantagens

- Permite cozer até 5 tipos de massa em simultâneo, otimizando o tempo de serviço.
- Controlo de temperatura ajustável para resultados consistentes e precisos.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/8 para durabilidade e higiene.
- Torneira de esvaziamento para uma limpeza rápida e eficiente do depósito.
- Proteção contra sobreaquecimento para maior segurança operacional.
- Pés antiderrapantes garantem estabilidade durante a utilização.
- Fecho mecânico na válvula de descarga previne aberturas acidentais.