



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

Cozedor de Massas Elétrico 10L 3500W - 330x600x380mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE238899	Modelo:	238899
Marca:	HENDI	EAN:	8711369238899

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	238899
EAN	8711369238899
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	550, 600
Potência	4–7 kW
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de massas elétrico de bancada com 10L de capacidade e 3500W, construído em aço inoxidável. Inclui 2 cestos e controlo de temperatura ajustável.

Descricao Completa

Este cozedor de massas elétrico de 10 litros, com 3500W de potência, é uma solução compacta e eficiente para cozinhas profissionais, ideal para a confeção rápida de massas e dumplings.

Cozedor de Massas Elétrico — Cozedor de Massas — Características Técnicas

Capacidade	10 L
Potência	3500 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	330 x 600 x 380 mm
Material	Aço inoxidável 18/0 e 18/10

Cestos Incluídos	2
Controlo de Temperatura	Ajustável com mostrador e luz indicadora
Segurança	Proteção contra abertura accidental da válvula
Manutenção	Bico removível para água usada

Aplicações Profissionais

Este cozedor de massas é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional que necessite de preparar massas e dumplings de forma rápida e eficiente. É ideal para restaurantes de cozinha italiana, pizzarias, cantinas escolares ou empresariais, snack-bares, roulotes e food trucks com ementas variadas, e até mesmo em hotéis e serviços de catering que exigem um equipamento compacto e de alto desempenho.

Cozedor de Massas — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construído integralmente em aço inoxidável 18/0 e 18/10, garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Operação Simplificada:** O controlo de temperatura ajustável com mostrador e luz indicadora permite uma gestão precisa e intuitiva do processo de confeção.
- **Segurança Reforçada:** A proteção contra abertura accidental da válvula assegura um ambiente de trabalho mais seguro para o operador.
- **Higiene e Manutenção:** O bico removível para a água usada facilita a limpeza e a manutenção diária, contribuindo para os padrões de higiene exigidos.
- **Eficiência na Produção:** Inclui dois cestos, permitindo cozinhar diferentes tipos de massas ou dumplings em simultâneo, otimizando o tempo de serviço.

Que tipo de massas posso cozinhar neste equipamento?

Este cozedor é versátil e permite cozinhar uma vasta gama de massas, desde esparguete e penne a massas frescas, bem como dumplings e outros alimentos que requeiram cozedura em água.

Como é feita a limpeza e manutenção do cozedor?

A limpeza é facilitada pela construção em aço inoxidável e pelo bico removível para drenagem da água usada. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, seguindo as instruções do fabricante.

Qual o consumo energético deste cozedor de massas?

Com uma potência de 3500W e tensão de 230V, este cozedor oferece um aquecimento rápido e eficiente. O consumo real dependerá da frequência de uso e da temperatura de operação.

Este equipamento é seguro para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, o cozedor foi concebido para uso profissional, incorporando características de segurança como a proteção contra abertura accidental da válvula, garantindo um funcionamento fiável e seguro.

É adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 330x600x380 mm (LxPxA), este cozedor de bancada é uma excelente opção para cozinhas com espaço limitado, como snack-bares, roulotes ou restaurantes de menor dimensão.