

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



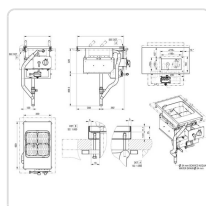
Hotelequip.pt

Cozedor de Pasta Elétrico 23L em Aço Inoxidável - Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097870	Modelo:	ECPE-35
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ECPE-35
Capacidade (L)	16-25 L

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 700, 900
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico de 23 litros em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Inclui cuba com cantos arredondados, transbordo de amido e torneira de enchimento frontal.

Descricao Completa

Este cozedor de pasta elétrico de 23 litros, construído em aço inoxidável, é uma solução robusta para a confeção eficiente de massas em cozinhas profissionais. Com uma largura de 350 mm, integra-se facilmente em bancadas de trabalho, otimizando o espaço disponível.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	23 L
Largura	350 mm
Profundidade	600 mm
Altura	330 mm
Potência Elétrica	4,8 kW
Tensão Elétrica	230-400V / 3-3N / 50/60 Hz
Material	Aço Inoxidável
Características da Cuba	Cantos arredondados, Transbordo de amido, Torneira de enchimento frontal

Aplicações Profissionais

Este cozedor de pasta é ideal para restaurantes de cozinha italiana, pizzarias, snack-bares com oferta de massas, cantinas escolares ou empresariais e estabelecimentos de catering que necessitem de uma solução compacta e eficiente para a confeção contínua de massas. A sua capacidade de 23 litros permite gerir volumes médios de produção, sendo adequado para serviços à la carte ou buffets.

Cozedor de Pasta — Principais Vantagens

- **Eficiência na Confeção:** A potência de 4,8 kW assegura um aquecimento rápido e manutenção da temperatura ideal para cozer massas de forma consistente.
- **Higiene Simplificada:** A cuba de grande capacidade com cantos arredondados facilita a limpeza diária, cumprindo as normas de higiene.
- **Controlo de Qualidade:** O sistema de transbordo ao nível da água remove o amido residual e as espumas, garantindo uma melhor qualidade final da massa.
- **Operação Conveniente:** A torneira de enchimento frontal permite um reabastecimento fácil e seguro da cuba, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Qual a capacidade de produção deste cozedor de pasta?

Este cozedor possui uma cuba de 23 litros, ideal para gerir a confeção de massas em volumes médios, adequado para serviços de almoço e jantar em restaurantes ou cantinas.

Que tipo de cestos são compatíveis com este equipamento?

O cozedor é compatível com cestos GN de várias medidas, embora não sejam fornecidos com o equipamento. Recomenda-se a aquisição de cestos GN adequados às suas necessidades de porcionamento.

Como é feita a limpeza e manutenção da cuba?

A cuba é fabricada em aço inoxidável com cantos arredondados, o que facilita significativamente a sua limpeza. O sistema de transbordo ajuda a manter a água limpa durante a confeção, reduzindo a acumulação de amido.

?

Este cozedor de pasta é adequado para uma cozinha com espaço limitado?

?

Sim, com dimensões de 350 mm de largura por 600 mm de profundidade, este cozedor da Linha 600 foi concebido para otimizar o espaço em bancadas, sendo uma excelente opção para cozinhas com área de trabalho limitada.

Qual a voltagem necessária para este equipamento?

O cozedor de pasta requer uma ligação elétrica trifásica, sendo compatível com tensões de 230V ou 400V (3-3N), com frequência de 50/60 Hz. É fundamental verificar a instalação elétrica do seu estabelecimento.