

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 a Gás Industrial 40L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRCPG40L900E	Modelo:	CPG40L900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783347

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	CPG40L900E
EAN	8437006783347
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	900
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de massa a gás industrial 40L Linha 900. Confeção rápida e eficiente para alta produção. Construção robusta em inox AISI 304/316, fácil limpeza.

Descricao Completa

Um equipamento indispensável para cozinhas profissionais que exigem rapidez e eficiência na confeção de grandes volumes de massa, vegetais ou ovos. Este cozedor de massa a gás de 40 litros, da robusta Linha 900, foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência, garantindo sempre resultados de cozedura perfeitos e uniformes. A sua estrutura em aço inoxidável e a cuba de alta qualidade asseguram durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene.

Cozedor de Massa a Gás — Características Técnicas

Potência	13 kW
Peso	72 kg
Temperatura de Operação	0 - 99 °C
Dimensões (equipamento)	400x930x880h mm
Dimensões (cuba)	306x508x316h mm
Capacidade da Cuba	40 Litros
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Material da Cuba	Aço inoxidável AISI 316

Espessura da Bancada	2 mm (AISI 304)
Tipo de Gás	Gás
Ignição	Automática com chama piloto
Queimador	Alto rendimento
Inclui	Válvula de enchimento, válvula de vaziameto, descarga conectável a esgoto, rebosadero, filtros de esgoto, indicador MAX-MIN de nível de água, patas reguláveis em altura, cestos, portas de série.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes com grande volume de serviço, onde a confeção de massas é constante, a hotéis de 4 ou 5 estrelas que preparam buffets diários e exigem um fluxo de preparação contínuo. É igualmente adequado para cantinas escolares ou empresariais, serviços de catering e cozinhas centrais que necessitam de escalabilidade e fiabilidade para cozinhar grandes quantidades de alimentos como massas, arroz, vegetais e até mesmo ovos, mantendo a temperatura precisa e a qualidade do produto final.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste cozedor de massa a gás reflete um compromisso com a excelência e a eficiência na sua cozinha. A cuba em aço inoxidável AISI 316 oferece uma resistência superior à corrosão e uma longevidade incomparável, essencial para o ambiente exigente da restauração. O design inclui um prático armário base com portas, otimizando o espaço de arrumação e garantindo um aspeto organizado na sua cozinha, um diferencial face a modelos de bancada que requerem suporte adicional. O queimador de alto rendimento com ignição automática reduz os tempos de aquecimento e os custos operacionais, elementos cruciais para a rentabilidade do seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real da cuba e para que tipo de produção é mais adequado??

A cuba tem uma capacidade de 40 litros, ideal para a confeção em grande escala. É perfeitamente adequado para cozinhar grandes volumes de massa, arroz, vegetais, ou escaldar outros alimentos em cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering.

Como é feita a manutenção e limpeza diária do cozedor de massa??

A limpeza é simplificada pelas válvulas de enchimento e vaziamiento incluídas, bem como pela descarga conectável ao esgoto geral. Os filtros no esgoto evitam obstruções, e o corpo e cuba em aço inoxidável AISI 304 e AISI 316, respetivamente, facilitam a higienização.

Quais os requisitos de instalação para este equipamento a gás??

Sendo um equipamento a gás, requer uma ligação adequada à rede de gás (natural ou propano, conforme o modelo), bem como um sistema de exaustão eficiente. As patas reguláveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer superfície da cozinha.

Este cozedor de massa inclui cestos para a cozedura??

Sim, o equipamento é fornecido com cestos incluídos, prontos a usar. Estes cestos são essenciais para otimizar a cozedura e a remoção dos alimentos de forma prática e segura, agilizando o serviço na sua cozinha.

Que vantagens oferece a construção em aço inoxidável AISI 304 e AISI 316??

O aço inoxidável AISI 304 na estrutura e a cuba em AISI 316 garantem máxima durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com as normas HACCP. Estes materiais são cruciais para a longevidade e higiene em ambientes de cozinha profissional.