

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 rápido
ao produto

Cozedor de Pasta a Gás Industrial 2x25L Linha 600 com Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	HRCPG25L25L600E	Modelo:	HRCPG25L25L600E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794756

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCPG25L25L600E
EAN	8437006794756
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	550, 600
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás profissional com duas cubas de 25L, ideal para cozinhas de alta produção. Construção robusta em inox AISI 304/316.

Descricao Completa

Transforme a eficiência da sua cozinha com o **cozedor de pasta a gás industrial** de 2x25 litros, uma solução robusta para a confeção de massas em grande volume. Concebido para chefs executivos e gestores de F&B que exigem rapidez e consistência, este equipamento permite cozinhar diferentes tipos de massa simultaneamente ou gerir picos de procura sem falhas. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 e cubas em AISI 316 garantem durabilidade excecional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração de sucesso.

cozedor de pasta a gás — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Cozedor de Pasta a Gás com Móvel
Dimensões (LxPxA)	800x600x880 mm
Capacidade por Cuba	2x 25 Litros
Potência a Gás	19,2 kW
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material das Cubas	Aço inoxidável AISI 316 (compatível com GN2/3)
Temperatura de Funcionamento	0º C a 99º C

Cestas Incluídas	1x GN1/3 (290x140x200h mm), 2x GN1/6 (140x140x200h mm)
Espessura do Tampo	1,5 mm (em AISI 304)
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Características Adicionais	Válvula de enchimento e drenagem, saída para esgoto geral, transbordo, filtros, portas de série, ignição automática com chama piloto, queimador de alto desempenho, termostato de segurança, controlo de potência, indicadores LED metálicos.
Peso Líquido	98 kg

Aplicações Profissionais

Este cozedor de massa industrial é um aliado indispensável para qualquer cozinha que enfrente um volume elevado de serviço, desde restaurantes com menus diversificados a hotéis que servem buffets e catering. A sua capacidade dupla permite a preparação eficiente de diferentes variedades de pasta, arroz ou legumes ao mesmo tempo, mantendo a temperatura ideal durante todo o serviço. Ideal para agilizar a mise en place e garantir a fluidez da linha de confeção, mesmo durante a hora de ponta, permitindo que a sua equipa de cozinha mantenha a qualidade e a rapidez na entrega de cada prato.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este equipamento é a sua conceção focada na robustez e na funcionalidade. As duas cubas de 25 litros, fabricadas em aço inoxidável AISI 316, oferecem resistência superior à corrosão e durabilidade, especialmente em contacto com água e sal. O sistema de ignição automática e o queimador de alto desempenho asseguram um aquecimento rápido e uma gestão eficiente do consumo de gás. A inclusão de um móvel com portas e pés ajustáveis em altura otimiza o espaço e facilita a instalação em qualquer layout de cozinha, proporcionando uma estação de trabalho completa e adaptável às suas necessidades operacionais.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste cozedor de massa e quais os tipos de cestos incluídos??

Este cozedor de pasta a gás possui duas cubas independentes, cada uma com 25 litros de capacidade. Inclui uma cesta GN1/3 (290x140x200h mm) e duas cestas GN1/6 (140x140x200h mm)

para otimizar a confecção de diferentes itens.

Como é garantida a segurança e a durabilidade do equipamento em ambientes profissionais??

A segurança é assegurada por um termostato de segurança e ignição automática com chama piloto. A durabilidade provém da robusta construção em aço inoxidável AISI 304 para o corpo e AISI 316 para as cubas, resistente à corrosão e ao uso intensivo.

Este cozedor de pasta é fácil de limpar e manter??

Sim, a limpeza é simplificada pela válvula de drenagem em cada cuba, que permite a ligação direta ao esgoto geral. A presença de filtros em cada drenagem previne obstruções, e os materiais de alta qualidade facilitam a manutenção da higiene.

Quais as dimensões e o tipo de instalação deste cozedor de massa??

O equipamento mede 800x600x880 mm (largura x profundidade x altura) e é um modelo com móvel autoportante. Possui pés ajustáveis em altura em aço inoxidável, e inclui portas de série para uma integração eficiente na sua cozinha profissional.

É possível regular a potência de cozedura para diferentes tipos de massas??

Sim, o cozedor de pasta a gás dispõe de controlo de potência, permitindo ajustar a intensidade do queimador de alto desempenho. Esta funcionalidade é crucial para adaptar a cozedura a diversas variedades de massas e otimizar o consumo de gás.