

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 Pasta a Gás Industrial 2x25L Linha 700 com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	HRCPG25L25L750E	Modelo:	HRCPG25L25L750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794794

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCPG25L25L750E
EAN	8437006794794
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	700
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás industrial com 2 cubas de 25L em AISI 316, integrado em móvel da Linha 700. Ideal para eficiência e higiene na sua cozinha.

Descricao Completa

Para qualquer cozinha profissional que exige rapidez e consistência na preparação de massas, este cozedor de pasta a gás industrial da Linha 700 é a solução ideal. Concebido para um desempenho contínuo, permite cozinhar grandes volumes de massa e outros alimentos de forma eficiente, otimizando o tempo de serviço em ambientes de alta procura. A sua construção robusta em aço inoxidável e as cubas em AISI 316 garantem durabilidade, higiene e resistência superior à corrosão, fatores cruciais para a operação diária.

Cozedor de Pasta a Gás Industrial — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Cozedor de Pasta a Gás com Armário
Dimensões Úteis (C x L x A)	800 x 750 x 880 mm
Capacidade das Cubas	2 x 25 litros
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material das Cubas	Aço inoxidável AISI 316
Potência a Gás	19,2 kW
Faixa de Temperatura	0º C a 99º C
Tipo de Cuba	Gastronorm GN2/3

Cestas Incluídas	1 cesta GN1/3 (290x140x200h), 2 cestas GN1/6 (140x140x200h)
Válvulas	Enchimento e drenagem incluídas
Conexão de Descarga	Esgoto geral, com transbordo e filtros
Indicação de Nível de Água	Indicador MAX-MIN
Móvel	Armário com portas de série
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Bancada Superior	Aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm espessura
Peso Líquido	105 kg

Aplicações Profissionais

Este versátil cozedor de massa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta afluência, buffets de hotéis, a cozinhas de catering e cantinas. A sua capacidade dupla de 25 litros permite gerir picos de serviço, cozinhando diferentes tipos de massa ou vegetais simultaneamente sem contaminação cruzada de sabores. É uma peça central para a "mise en place" e serviço contínuo, garantindo que a sua equipa tem sempre os ingredientes perfeitos prontos para finalizar qualquer ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que diferencia este cozedor de pasta é a sua engenharia focada na eficiência e durabilidade. A utilização de aço inoxidável AISI 316 nas cubas oferece uma resistência superior à corrosão em comparação com o AISI 304 padrão, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo a máxima higiene. As válvulas de enchimento e drenagem integradas simplificam a operação e a limpeza, enquanto os filtros na drenagem previnem entupimentos. O armário com portas e pés reguláveis facilita a integração na sua Linha 700, proporcionando uma solução completa e ergonómica.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem das cubas em aço inoxidável AISI 316??

As cubas em AISI 316 oferecem uma resistência superior à corrosão, especialmente em ambientes com sal ou outros agentes agressivos. Isto prolonga significativamente a vida útil do equipamento e

assegura um elevado padrão de higiene para a cozedura de alimentos.

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

A limpeza é facilitada pelas válvulas de drenagem e os filtros removíveis. Após cada utilização, as cubas devem ser esvaziadas e lavadas com água e detergente neutro, assegurando a remoção de resíduos para manter a higiene e evitar a acumulação de sujidade.

Este equipamento é adequado para cozinhas com elevado volume de produção??

Sim, com duas cubas de 25 litros e potência de 19,2 kW, este cozedor de pasta a gás foi concebido para lidar com um alto volume de produção. A sua capacidade dupla permite cozinhar diferentes produtos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura.

Que tipo de cestas estão incluídas e quais as suas dimensões??

O cozedor inclui 1 cesta GN1/3 (290x140x200h mm) e 2 cestas GN1/6 (140x140x200h mm). Estas cestas são ideais para cozinhar diferentes porções de massa ou vegetais, permitindo uma gestão flexível do cozinhado.

Qual a temperatura máxima de funcionamento deste cozedor de pasta??

O equipamento opera numa faixa de temperatura de 0° C a 99° C. Esta gama é ideal para a cozedura de massas e diversos outros alimentos que requerem água a ferver ou aquecimento controlado, garantindo versatilidade na sua confeção.