

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 25L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRCPG25L750E	Modelo:	CPG25L750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794077

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	CPG25L750E
EAN	8437006794077
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	700
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás profissional de 25L, construído em aço inoxidável robusto, ideal para cozedura rápida e eficiente em cozinhas exigentes. Inclui cestos GN.

Descricao Completa

Cozedor de Pasta a Gás — Cozedor de Pasta — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de cozedura de massa, concebido em aço inoxidável de alta qualidade (corpo e bancada em AISI 304, cuba em AISI 316), é a solução perfeita para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade. Com uma capacidade generosa de 25 litros, garante a confeção rápida e uniforme de massas, otimizando o fluxo de trabalho nos períodos de maior afluência. O seu sistema de ignição automática com chama piloto e o queimador de alto rendimento asseguram um aquecimento rápido e uma gestão de energia eficaz, enquanto as válvulas de enchimento e esvaziamento simplificam a operação e a limpeza diária.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes italianos, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que sirva massas em grande volume, esta máquina de cozer massa industrial da Linha 700 adapta-se perfeitamente a ambientes de trabalho exigentes. A inclusão de cestos de diferentes tamanhos (GN1/3 e GN1/6) proporciona uma versatilidade excecional, permitindo a confeção simultânea de variados tipos de pasta ou a preparação de pequenas porções conforme a necessidade da ementa. As portas de série e os pés reguláveis em altura garantem uma integração ergonómica e funcional na sua linha de confeção.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Cozedor de Pasta a Gás
Capacidade	25 Litros
Linha	700

Material Corpo/Bancada	Aço Inoxidável AISI 304
Material Cuba	Aço Inoxidável AISI 316
Potência	9.6 kW
Temperatura de Operação	0 - 99 °C
Dimensões Globais (LxPxA)	400x750x880h mm
Dimensões Cuba (LxPxA)	306x340x313h mm
Cestos Incluídos	1 cesta GN1/3 (290x140x200h), 2 cestas GN1/6 (140x140x200h)
Ignição	Automática com chama piloto
Características Adicionais	Válvula de enchimento, válvula de esvaziamento, descarga conectável a esgoto geral, rebosadero, filtros no esgoto, indicador MAX-MIN de nível de água, portas de série, pés reguláveis em altura
Peso	60 kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um cozedor de pasta a gás em comparação com um elétrico?

Os cozedores de pasta a gás, como este modelo da Linha 700, oferecem um aquecimento mais rápido e, muitas vezes, um controlo de temperatura mais preciso, o que é crucial para a confeção perfeita de diferentes tipos de massa. Além disso, podem ser mais económicos em regiões onde o gás é mais barato que a eletricidade.

O aço inoxidável AISI 304 e AISI 316 faz diferença?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é excelente para o corpo e bancada, garantindo resistência à corrosão e durabilidade. O AISI 316, utilizado na cuba, oferece uma resistência superior a ambientes corrosivos, como a água com sal ou detergentes, prolongando a vida útil do equipamento.

Este cozedor de pasta é fácil de limpar?

Absolutamente. Graças à válvula de esvaziamento e à descarga conectável ao esgoto geral, a limpeza da cuba é simplificada. Os filtros nos desagúes também ajudam a reter resíduos, facilitando a manutenção diária e garantindo a higiene.

Posso utilizar diferentes tamanhos de cestos simultaneamente?

Sim, o equipamento é fornecido com uma cesta GN1/3 e duas cestas GN1/6, permitindo cozinhar diferentes quantidades ou tipos de massa ao mesmo tempo. Esta funcionalidade é ideal para gerir pedidos variados e otimizar o tempo de serviço.

Os pés são ajustáveis para diferentes alturas de trabalho?

Sim, este cozedor de pasta inclui pés de aço inoxidável reguláveis em altura. Isto permite adaptar o equipamento à ergonomia da sua cozinha, garantindo uma posição de trabalho confortável e segura para a sua equipa.