

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 a Gás com Móvel 25L Linha 600

### Informacoes do Produto

|        |              |         |               |
|--------|--------------|---------|---------------|
| SKU:   | HRCPG25L600E | Modelo: | HRCPG25L600E  |
| Marca: | HRFAINCA     | EAN:    | 8437006794701 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HRFAINCA      |
| Modelo         | HRCPG25L600E  |
| EAN            | 8437006794701 |
| Capacidade (L) | 16–25 L       |
| Energia        | Gás           |
| Instalação     | De Chão       |

|       |                  |
|-------|------------------|
| Linha | 550, 600         |
| Tipo  | Cozedor de Massa |

### Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás com móvel de 25L, ideal para cozinhas profissionais. Corpo em inox AISI 304/316, queimador de alta eficiência e controlo de temperatura.

### Descricao Completa

Otimize a eficiência da sua cozinha profissional com o **Cozedor de Pasta a Gás com Móvel 25L Linha 600**, um equipamento robusto e concebido para a confeção rápida e higiénica de massas. Este versátil cozedor de massa é a solução ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que procuram agilizar o serviço durante os períodos de maior afluxo, garantindo sempre resultados perfeitos. Com uma cuba espaçosa e um queimador de alto desempenho, prepara grandes quantidades de forma consistente, poupando tempo e recursos valiosos.

#### Cozedor de Pasta a Gás — Características Técnicas

|                              |                                                    |
|------------------------------|----------------------------------------------------|
| Corpo                        | Aço inoxidável AISI 304                            |
| Cuba                         | Aço inoxidável AISI 316                            |
| Válvula de Enchimento        | Incluída                                           |
| Válvula de Drenagem          | Incluída, com saída para esgoto geral e transbordo |
| Filtros na Drenagem          | Sim                                                |
| Temperatura de Funcionamento | 0°C a 99°C                                         |
| Pés                          | Ajustáveis em altura, aço inoxidável               |
| Portas                       | Incluídas de série                                 |

|                   |                                                                   |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Cuba Gastronorm   | GN2/3                                                             |
| Cestas Incluídas  | 1 cesta GN1/3 (290x140x200h mm), 2 cestas GN1/6 (140x140x200h mm) |
| Tampo             | Aço inoxidável AISI 304 com 1.5 mm de espessura                   |
| Ignição           | Automática com chama piloto                                       |
| Queimador         | Alto desempenho                                                   |
| Resistência       | Aço inoxidável                                                    |
| Termostato        | De segurança                                                      |
| Controlo          | De potência                                                       |
| Indicadores       | LED metálicos de funcionamento                                    |
| Dimensões (LxPxA) | 400x600x880 mm                                                    |
| Potência a Gás    | 9.6 kW                                                            |
| Peso Líquido      | 55 kg                                                             |

### Aplicações Profissionais

Este cozedor de pasta é indispensável em cozinhas com elevada produção de pratos de massa, como em restaurantes italianos, buffets de hotel, serviços de catering e refeitórios empresariais. A sua capacidade de 25 litros e a possibilidade de utilizar diferentes cestos permitem preparar simultaneamente várias porções de massa, como esparguete, penne ou ravioli, respondendo eficazmente aos picos de procura. É ideal para estabelecimentos que necessitam de uma "mise en place" rápida e eficiente, mantendo a qualidade constante.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencia-se pela sua construção em aço inoxidável AISI 316 na cuba, que confere uma resistência superior a ambientes agressivos e garante uma longevidade excecional. A inclusão de portas de série no móvel oferece um acabamento mais profissional e facilita a arrumação, mantendo a cozinha organizada. A combinação de um queimador de alto desempenho com um controlo preciso de

temperatura resulta em massas sempre al dente, elevando o padrão da sua oferta gastronómica.

## Perguntas Frequentes

---

### Como funciona o sistema de drenagem e limpeza da cuba??

*O cozedor de pasta inclui uma válvula de drenagem que se conecta diretamente ao esgoto geral, facilitando o escoamento da água. Dispõe também de filtros em cada drenagem para reter resíduos alimentares e evitar entupimentos, simplificando a limpeza da cuba em aço inoxidável AISI 316.*

### Qual a capacidade total da cuba e que cestos são fornecidos??

*A cuba tem uma capacidade de 25 litros e é de tamanho Gastronorm GN2/3. O equipamento é fornecido com um conjunto de cestos que inclui uma cesta GN1/3 (290x140x200h mm) e duas cestas GN1/6 (140x140x200h mm), permitindo cozinhar diferentes tipos de massa em simultâneo.*

### Este cozedor de massa pode ser integrado em linhas de confeção modulares??

*Sim, este equipamento de linha 600 é concebido para ser um módulo neutro. Com as suas dimensões standard (400x600x880 mm) e pés ajustáveis em altura, pode ser facilmente alinhado e integrado com outros equipamentos da mesma linha em aço inoxidável, criando uma estação de trabalho contínua e funcional na sua cozinha.*

### Quais os materiais e características de segurança deste equipamento??

*O corpo é fabricado em aço inoxidável AISI 304 e a cuba em AISI 316, garantindo durabilidade e higiene. Em termos de segurança, o equipamento integra um termostato de segurança e um controlo de potência, além de uma ignição automática com chama piloto, assegurando uma operação segura e fiável em ambientes profissionais.*

### Qual a potência do queimador a gás e como é controlada a temperatura??

*O cozedor de pasta possui um queimador de alto desempenho com uma potência a gás de 9.6 kW. A temperatura, que varia de 0°C a 99°C, é controlada através de um painel com indicadores LED metálicos e um termostato de segurança, permitindo ajustar a intensidade da chama para uma cozedura precisa e consistente.*