

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



Hotelequip.pt

Cozedor de Pasta Elétrico 40L Linha 900 Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	HRCPE40L900E	Modelo:	HRCPE40L900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783385

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCPE40L900E
EAN	8437006783385
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Linha	900
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico móvel de 40L, Linha 900, ideal para cozinhas profissionais. Confeção rápida e eficiente com cuba em aço AISI 316 e limpeza facilitada. Inclui cestos.

Descricao Completa

Concebido para a exigência de cozinhas profissionais, este cozedor de massa elétrico de 40 litros agiliza a preparação de massas, legumes e outros alimentos que requerem cozedura em água. A sua robusta construção em aço inoxidável e a cuba em AISI 316 garantem durabilidade, higiene superior e uma performance energética consistente, essencial para um serviço eficiente em períodos de pico. Reduza o tempo de espera dos seus clientes e otimize a gestão da sua equipa com um equipamento fiável e fácil de operar.

cozedor de pasta elétrico — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Cozedor de Pasta Elétrico Móvel
Capacidade da Cuba	40 Litros (GN 1/1)
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Cuba	Aço Inoxidável AISI 316
Dimensões Úteis (LxPxA)	400x930x880 mm
Potência Elétrica	13 kW
Tensão	380 V
Peso Líquido	56 kg

Controlo de Temperatura	0° C a 99° C
Resistência	Aço Inoxidável, Dobrável para limpeza, com microrruptor e termostato de segurança
Controlo de Potência	Regulador de energia
Sistema de Drenagem	Válvula de drenagem incluída, com filtros e sistema de transbordo, conectável ao esgoto geral
Sistema de Enchimento	Válvula de enchimento incluída
Nível de Água	Indicador MAX-MIN
Cestas Incluídas	1 x 1/3 (290x140x200h) e 4 x 1/6 (140x140x200h)
Tampo	Aço Inoxidável AISI 304, 2 mm de espessura
Base	Pés ajustáveis em altura, inclui portas de série

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para restaurantes de alta rotação, hotéis com serviço de buffet contínuo ou cozinhas de catering que exigem máxima produtividade. Desde massas al dente no rush do almoço, até à cozedura precisa de legumes e marisco, garante um fluxo de trabalho ininterrupto e resultados consistentes. A sua mobilidade permite uma fácil reorganização da cozinha, adaptando-se a diferentes layouts ou necessidades sazonais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste cozedor de massa destaca-se pela sua construção premium em aço inoxidável AISI 304 no corpo e AISI 316 na cuba, assegurando uma resistência superior à corrosão e uma higiene exemplar, crucial para cumprir as normas HACCP. A resistência dobrável e o sistema de drenagem com filtros simplificam a limpeza diária, poupando tempo valioso à sua equipa. A inclusão de diversas cestas e o controlo preciso da temperatura oferecem versatilidade incomparável, permitindo a confeção simultânea de diferentes produtos com excelência.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a limpeza diária do cozedor de pasta elétrico??

A resistência em aço inoxidável é dobrável, facilitando o acesso total à cuba. O sistema de drenagem com válvula e filtros integrados permite um esvaziamento rápido e eficiente, simplificando a remoção de resíduos e garantindo uma higiene impecável.

Que tipo de cestos posso utilizar neste equipamento??

O cozedor é fornecido com uma cesta GN 1/3 e quatro cestas GN 1/6, permitindo cozinhar diferentes tipos de massa ou outros alimentos simultaneamente. A cuba é de tamanho GN 1/1, compatível com a maioria dos acessórios padrão da sua cozinha.

É possível ligar o equipamento a qualquer sistema de esgoto??

Sim, o sistema de descarte está concebido para ser diretamente conectável ao esgoto geral da sua cozinha, incluindo um eficiente sistema de transbordo para maior segurança e praticidade durante a operação.

Qual a vantagem da cuba em aço inoxidável AISI 316??

O aço inoxidável AISI 316 é uma liga de grau superior com maior resistência à corrosão, especialmente em ambientes com sal e ácidos, como os de cozedura de massas. Isto prolonga significativamente a vida útil da cuba e garante maior segurança alimentar, um diferencial em cozinhas com elevada exigência.

Este cozedor de pasta é adequado para operações de grande volume??

Com uma capacidade de 40 litros, potência de 13 kW e capacidade de trabalhar entre 0°C e 99°C, este cozedor de pasta elétrico está preparado para um desempenho robusto em ambientes de grande volume. A rápida cozedura e as múltiplas cestas suportam o fluxo de trabalho intenso em restaurantes e serviços de catering.