

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica 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 Elétrico 25L Móvel Linha 700

Informações do Produto

SKU:	HRCPE25L750E	Modelo:	HRCPE25L750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794602

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCPE25L750E
EAN	8437006794602
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Linha	700
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico móvel de 25L para cozedura rápida e eficiente em cozinhas profissionais. Construção em inox AISI 304/316, com cestos GN incluídos.

Descricao Completa

Concebido para as exigências das cozinhas profissionais, este **cozedor de pasta elétrico** de 25 litros da Linha 700 é a solução ideal para a confeção rápida e eficaz de massas e outros alimentos que requerem cozedura em água. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 para o corpo e AISI 316 para a cuba garante excecional durabilidade e resistência à corrosão, mesmo em ambientes de uso intensivo. Equipado com válvulas de enchimento e drenagem, facilita a gestão da água e a limpeza diária, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência no seu restaurante ou hotel.

cozedor de pasta elétrico — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Cozedor de Pasta Elétrico Móvel
Capacidade da Cuba	25 Litros (GN2/3)
Dimensões Úteis (LxPxA)	400x750x880 mm
Potência Elétrica	6 KW / 380 V (3+N)
Peso Líquido	48 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Cuba	Aço Inoxidável AISI 316
Temperatura de Funcionamento	0º C a 99º C

Dimensão da Bancada	1,5 mm de espessura em Aço Inoxidável AISI 304
Cestos Incluídos	1x GN1/3 (290x140x200h) e 2x GN1/6 (140x140x200h)
Características Adicionais	Válvulas de enchimento e drenagem, transbordo, filtros, indicador MAX-MIN, portas de série, pés reguláveis.

Aplicações Profissionais

Este **cozedor de massa industrial** é indispensável para cozinhas de restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais ou qualquer espaço de catering que necessite de uma produção contínua e eficiente. A capacidade de 25 litros, aliada à rápida cozedura, permite gerir picos de procura sem comprometer a qualidade. A sua versatilidade para preparar não só massas, mas também legumes ou mariscos, torna-o um equipamento central na sua linha de confeção, garantindo consistência e higiene em cada preparação.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento é uma aposta na eficiência operacional e na durabilidade. A cuba em AISI 316, superior ao comum AISI 304 em ambientes com cloretos (como água salgada), prolonga a vida útil do seu investimento. A inclusão de cestos GN de diferentes tamanhos permite a cozedura simultânea de vários tipos de pasta ou alimentos, otimizando o tempo de preparação. Com pés ajustáveis e um armário integrado, este cozedor de pasta oferece flexibilidade na instalação e arrumação, contribuindo para uma cozinha mais organizada e funcional. A facilidade de limpeza através das válvulas de drenagem e o indicador de nível de água simplificam a manutenção, assegurando o cumprimento das normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de água e alimentos deste cozedor de pasta?

Este equipamento tem uma cuba com capacidade total de 25 litros, compatível com contentores Gastronorm GN2/3. O indicador MAX-MIN de nível de água permite um enchimento preciso para otimizar a cozedura.

Que tipos de aço inoxidável são utilizados e quais as suas vantagens?

O corpo é fabricado em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão. A cuba é em AISI 316, que oferece uma resistência superior à corrosão, especialmente em

ambientes com sal ou outros agentes agressivos, ideal para cozedura em água.

Como se realiza a manutenção e limpeza diária do cozedor de pasta?

A limpeza é simplificada pelas válvulas de drenagem e pela descarga conectável ao esgoto geral, incluindo transbordo. Os filtros em cada drenagem evitam entupimentos e a superfície lisa de aço inoxidável permite uma higienização rápida e eficaz.

Este equipamento vem com cestos incluídos ou são vendidos separadamente?

Sim, o cozedor de pasta já inclui um conjunto de cestos essenciais: uma cesta GN1/3 (290x140x200h) e duas cestas GN1/6 (140x140x200h), permitindo a preparação versátil de diferentes tipos de alimentos.

É possível integrar este cozedor de pasta numa linha de confeção existente?

Sim, sendo parte da Linha 700 e com dimensões de 400x750x880 mm, este cozedor elétrico foi concebido para se alinhar perfeitamente com outros equipamentos da mesma linha, criando uma superfície de trabalho uniforme e eficiente. Os pés reguláveis facilitam o nivelamento.