

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 rápido
ao produto



Cozedor de Pasta Elétrico Móvel 25L | Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCPE25L600E	Modelo:	HRCPE25L600E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006793704

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCPE25L600E
EAN	8437006793704
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Linha	550, 600
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico móvel de 25L, ideal para cozinhas profissionais. Corpo em AISI 304, cuba em AISI 316. Cozedura rápida e eficiente de massas.

Descricao Completa

Concebido para a eficiência e durabilidade em cozinhas profissionais, este **cozedor de pasta elétrico móvel** de 25 litros garante uma confeção rápida e uniforme de massas. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304, com uma cuba em AISI 316 de alta resistência à corrosão, otimiza o seu tempo de preparação, reduzindo o tempo de cozedura e assegurando a máxima higiene e fiabilidade. Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram agilizar o serviço de ementas com massas frescas ou secas, mantendo sempre a qualidade superior.

cozedor de pasta elétrico — Características Técnicas

Tipo de Alimentação	Elétrico
Capacidade da Cuba	25 Litros
Dimensões Externas (LxPxA)	400x600x880 mm
Corpo do Equipamento	Aço inoxidável AISI 304
Material da Cuba	Aço inoxidável AISI 316
Potência Elétrica	6 KW / 380 V (3+N)
Temperatura de Funcionamento	0º C a 99º C
Cuba Compatível	Gastronorm GN2/3

Cestos Incluídos	1x GN1/3 (290x140x200h), 2x GN1/6 (140x140x200h)
Válvulas	Enchimento e drenagem (com saída para esgoto geral e transbordo)
Segurança	Termostato de segurança, controlo de potência
Peso Líquido	42 kg

Aplicações Profissionais

Este **pasta cooker industrial** é a solução perfeita para cozinhas de restauração moderna, hotelaria e cantinas que exigem um desempenho constante e fiável na preparação de massas. A sua capacidade de 25 litros e as cestas GN incluídas permitem cozer diferentes tipos de massa em simultâneo ou em grandes quantidades, ideal para gerir picos de procura no serviço de almoços ou jantares. A compatibilidade com as normas Gastronorm facilita a integração em fluxos de trabalho existentes, otimizando a mise en place e o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela qualidade dos materiais e funcionalidade, este cozedor de massa oferece um controlo de temperatura preciso até 99°C, essencial para resultados consistentes. A cuba em aço inoxidável AISI 316, superior ao AISI 304 em resistência a ambientes salinos e ácidos, garante uma vida útil prolongada e menos manutenção. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita à altura de trabalho na sua cozinha, enquanto a saída para esgoto geral com transbordo simplifica as operações de drenagem e limpeza, contribuindo para uma maior eficiência e higiene no seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real da cuba e que tipo de cestos são fornecidos??

A cuba tem uma capacidade total de 25 litros e é compatível com Gastronorm GN2/3. Inclui uma cesta GN1/3 e duas cestas GN1/6, permitindo cozeduras versáteis.

Este equipamento pode ser ligado a uma rede elétrica comum??

Não, o cozedor requer uma ligação elétrica trifásica de 380 V com potência de 6 KW (3+N), sendo essencial verificar a compatibilidade da instalação elétrica profissional antes da aquisição.

Qual a faixa de temperatura de funcionamento e como é feito o controlo??

O equipamento opera entre 0° C e 99° C. O controlo de potência e um termostato de segurança asseguram uma gestão precisa e segura da temperatura durante a confeção das massas.

Como se processa a limpeza e manutenção do cozedor??

A limpeza é facilitada pela válvula de drenagem e saída conectável ao esgoto, que inclui transbordo e filtros, permitindo uma descarga eficiente da água. A construção em aço inoxidável AISI 304 e 316 resiste a produtos de limpeza profissionais.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 316 na cuba??

A cuba em AISI 316 oferece uma resistência superior à corrosão, especialmente em ambientes com sal e amido, como na cozedura de massas. Isto garante maior durabilidade, menor necessidade de substituição e conformidade com as exigências de higiene alimentar.