

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 Linha 700, 1 Cuba 26L

Informacoes do Produto

SKU:	AXMCPG74A	Modelo:	MCPG74A
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	MCPG74A
Capacidade (L)	26-50 L

Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás profissional Linha 700, com 1 cuba de 26 litros em aço inox. Potência de 8,5 kW e dimensões de 400x714x850h mm.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Este cozedor de pasta a gás foi concebido para responder às exigências de durabilidade e eficiência em ambientes profissionais. A cuba de 26 litros, fabricada em aço inoxidável AISI 316 anticorrosivo com cantos arredondados, garante uma limpeza sem esforço e uma resistência superior à corrosão, assegurando um investimento duradouro para o seu estabelecimento.

A tecnologia de aquecimento a gás, com queimador em aço inoxidável e chama autoestabilizada, oferece um desempenho térmico otimizado, permitindo um rápido aquecimento da água e um controlo preciso da temperatura. Equipada com acendimento piezoelétrico e um dispositivo de segurança por termopar, esta máquina proporciona fiabilidade e segurança operacional em todas as utilizações.

A construção robusta com tampo em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura e o design otimizado para alinhamento com outros equipamentos da Linha 700, facilitam a integração na sua cozinha profissional, otimizando o espaço e a ergonomia de trabalho dos seus colaboradores. A solenoide para carregamento de água automatiza o processo, poupando tempo valioso durante as horas de maior movimento.

Aplicações

Este cozedor de pasta é uma solução ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de preparar grandes volumes de massa fresca ou seca de forma consistente e eficiente. A sua capacidade de 26 litros é perfeitamente adequada para operações de médio a grande porte, garantindo a qualidade da cocção mesmo em picos de serviço.

É particularmente indicado para cozinhas industriais onde a durabilidade do equipamento e a facilidade de manutenção são cruciais. A capacidade do cesto (opcional) de cozinhar diversos tipos de massa simultaneamente transforma-o num equipamento versátil, adaptando-se a diferentes menus e necessidades culinárias.

A segurança operacional e a facilidade de limpeza tornam-no um ativo valioso para qualquer chef ou equipa de cozinha que procure otimizar processos e manter altos padrões de higiene.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Gás	Queimador em aço inox com chama autoestabilizada
Capacidade da Cuba	26 litros
Material da Cuba	Aço inoxidável AISI 316 anticorrosivo com cantos arredondados
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura
Potência (Queimador)	1 x 8,5 kW
Potência Total	8,5 kW
Tensão	230 V
Sistema de Segurança	Termopar conectado ao queimador piloto
Ignição	Acendimento piezoelétrico
Carregamento de Água	Solenóide integrada
Dimensões da Cuba (CxLxA)	310x340x300h mm
Dimensões Globais (CxLxA)	400x714x850h mm
Peso Líquido	50 kg
Cestos	Opcionais, em aço inox AISI 304 18/10 com alça térmica

Perguntas Frequentes

É possível utilizar este cozedor de pasta com diferentes tipos de gás?

Este modelo é projetado especificamente para ligação a gás, utilizando um queimador otimizado para um desempenho eficiente e seguro com gás.

Os cestos para cozinhar massa estão incluídos na compra?

Não, os cestos são opcionais e devem ser adquiridos separadamente. São fabricados em aço inoxidável AISI 304 18/10 com alça térmica para maior conveniência e segurança.

Qual a capacidade útil desta máquina para operação contínua?

A cuba tem uma capacidade total de 26 litros, o que permite o cozinhado de volumes significativos de massa, ideal para a operação contínua em cozinhas profissionais de alta demanda.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

O tanque moldado em aço inoxidável AISI 316 com cantos arredondados foi projetado para facilitar a limpeza. A solenoide de carregamento de água e a construção robusta simplificam a manutenção diária, garantindo a higiene e a longevidade do cozedor.

Perguntas Frequentes

Quais são as dimensões do cozedor de pasta a gás Linha 700 e o espaço necessário para instalação?

O cozedor de pasta a gás Linha 700 possui dimensões de 400x714x850h mm. Recomenda-se um espaço adicional para permitir a ventilação adequada e facilitar a manutenção, conforme as normas de segurança para equipamentos a gás em cozinhas profissionais.

Que tipo de ligação de gás e água é necessária para este cozedor de pasta?

Este cozedor de pasta requer uma ligação de gás compatível com a potência de 8,5 kW e uma ligação à rede de água para o solenóide de carregamento. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as regulamentações locais de segurança e instalações de gás e água para equipamentos de restauração industrial.

Como se realiza a manutenção e limpeza do cozedor de pasta Linha 700?

A limpeza é facilitada pelos tanques moldados em aço inoxidável AISI 316 anticorrosivo com cantos arredondados. Recomenda-se a limpeza diária do tanque e das superfícies exteriores com detergentes suaves e não abrasivos, após cada utilização. Uma vez por semana, deve ser feita uma limpeza mais aprofundada, com a verificação e descalcificação, se necessário, de componentes internos, sempre com o equipamento desligado da rede de gás e água. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas de manutenção.

Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com o cozedor de pasta a gás Linha 700?

Este cozedor de pasta é fornecido sem cestos. No entanto, é compatível com cestos opcionais fabricados em aço inoxidável AISI 304 18/10 com alça térmica, que podem ser adquiridos separadamente. Existem diferentes tamanhos de cestos disponíveis para se adaptarem às necessidades específicas de cozinhados.