

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



Hotelequip.pt

Cozedor de Pasta a Gás Individual 40L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	AXMCPG94A	Modelo:	MCPG94A
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	MCPG94A
Capacidade (L)	26–50 L

Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás profissional Linha 900, com 1 cuba de 40 litros. Construção em aço inoxidável AISI 316 e queimador de 13,3 kW para alta performance.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA, este cozedor de pasta a gás de 40 litros é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem eficiência e durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 316 anticorrosivo garante uma longa vida útil e resistência aos ambientes de cozinha mais exigentes.

Os tanques moldados, com cantos arredondados, facilitam imenso a limpeza, otimizando o tempo e garantindo a higiene. O sistema de controlo preciso da temperatura e o queimador de chama autoestabilizada asseguram uma cozedura uniforme e eficaz dos alimentos.

Equipado com funcionalidades como a solenóide para carregamento de água e ignição piezoelétrica, este equipamento oferece uma operação segura e simplificada. É a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram otimizar a preparação de massas em volume, mantendo a qualidade.

Aplicações

Este cozedor de pasta é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e serviços de catering. A sua capacidade de 40 litros permite a produção eficiente de grandes quantidades de massa, respondendo às necessidades de picos de procura.

Ideal para a preparação de diferentes tipos de massas, legumes, ou outros alimentos que requeiram cozedura em água fervente, este equipamento integra-se facilmente em linhas de confeção Linha 900, otimizando o espaço e a eficiência da sua cozinha profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Energia	Gás
Capacidade do Tanque	40 Litros
Dimensões da Cuba	305x510x275h mm
Dimensões do Equipamento	400x900x850h mm
Potência do Queimador	1 x 13,3 kW
Potência Total	13,3 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	57 kg
Material do Tanque	Aço inoxidável AISI 316 (anticorrosivo)
Características Adicionais	Cantos arredondados para fácil limpeza, solenóide para carregamento de água, acendimento piezoelétrico, dispositivo de segurança com termopar.

Perguntas Frequentes

Quais as vantagens do aço inoxidável AISI 316 para o tanque?

O aço inoxidável AISI 316 é altamente resistente à corrosão, especialmente em ambientes ricos em cloretos, como a água salgada utilizada na cozedura de massas, garantindo maior durabilidade e higiene.

Este cozedor de pasta aceita cestos de qualquer tipo?

Os cestos são opcionais e devem ser adquiridos separadamente. Recomenda-se a utilização de cestos em aço inoxidável AISI 304 com alça térmica para compatibilidade e segurança ideais.

Como é feita a regulação da temperatura e segurança nas versões a gás?

Nas versões a gás, a segurança é assegurada por um termopar conectado ao queimador piloto, que monitoriza a chama e, em caso de extinção, interrompe o fornecimento de gás. O acendimento é feito por ignição piezoelétrica, simplificando a operação.

É possível integrar este cozedor com outros equipamentos de cozinha?

Sim, este cozedor foi concebido para alinhamento de módulos por justaposição, permitindo uma integração perfeita com outros equipamentos da Linha 900, criando uma superfície de trabalho uniforme e eficiente na sua cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

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

O cozedor de pasta a gás tem dimensões de 400x900x850h mm. Recomenda-se prever um espaço adicional para permitir a ventilação adequada e facilitar as operações de manutenção e limpeza. As dimensões da cuba são 305x510x275h mm.

Quais são os requisitos de instalação para este cozedor de pasta a gás?

Este equipamento requer uma ligação à rede de gás para o queimador e uma ligação elétrica de 230V para o sistema de ignição piezoelétrico. É igualmente necessária uma ligação à rede de água para o enchimento automático da cuba.

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

Os tanques moldados são fabricados em aço inoxidável AISI 316 anticorrosivo, com cantos arredondados, o que facilita significativamente a limpeza. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável, seguindo as instruções do fabricante para garantir a longevidade do equipamento.

Que acessórios são compatíveis ou recomendados para este cozedor de pasta?

Os cestos para cozedura são opcionais e são fabricados em aço inox AISI 304 18/10 com alça térmica. Recomenda-se a aquisição de cestos compatíveis para otimizar o processo de cozedura de diferentes tipos de massas.