

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 Massa a Gás 2 Cubas 40+40L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	AXMCPG98A	Modelo:	Cortadores / Raladores
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	Cortadores / Raladores
Capacidade (L)	26-50 L

Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de massa a gás para uso profissional, com 2 cubas de 40L, ideal para alta produção em cozinhas industriais. 26.6 kW de potência.

Descricao Completa

Principais Vantagens

- ? **Eficiência superior e durabilidade:** Tanques em aço inoxidável AISI 316 anticorrosivo com cantos arredondados, garantindo longa vida útil e fácil limpeza em ambientes profissionais.
- ? **Controlo preciso da cozedura:** Queimador de aço inox com chama autoestabilizada e acendimento piezoelétrico, proporcionando um aquecimento rápido e uniforme para massas perfeitas.
- ? **Segurança otimizada:** Equipado com termopar ligado ao queimador piloto, assegurando a máxima segurança durante todo o processo de cozedura.
- ? **Operação simplificada:** Solenóide para carregamento automático de água e design que permite o alinhamento perfeito com outros módulos por justaposição, otimizando o espaço da cozinha.

Aplicações

- ? **Hotéis e restaurantes de médio/grande porte:** Ideal para gerir grandes volumes de massas, garantindo rapidez no serviço e qualidade consistente.
- ?? **Cozinhas industriais e cantinas:** Perfeito para operações que exigem alta capacidade e robustez para o dia a dia.
- ? **Cadeias de restauração italianas:** Essencial para manter a autenticidade e o ponto de cozedura ideal de diferentes tipos de massa simultaneamente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do tanque	40 + 40 Litros
Potência total	26.6 kW (2 x 13.6 kW queimador)
Tipo de energia	Gás
Tensão	230 V
Dimensões da cuba	305 x 510 x 275 mm (altura)
Dimensões gerais	800 x 900 x 850 mm (largura x profundidade x altura)
Peso líquido	94 kg
Material dos tanques	Aço inoxidável AISI 316
Segurança	Dispositivo de segurança com termopar
Certificação	CE

Perguntas Frequentes

Qual o material dos tanques de cozedura?

Os tanques são fabricados em aço inoxidável AISI 316 anticorrosivo, com cantos arredondados que facilitam a limpeza e manutenção.

É possível utilizar este cozedor para cozinhar diferentes tipos de massa ao mesmo tempo?

Sim, com as suas duas cubas independentes de 40 litros cada, o equipamento permite cozinhar diferentes variedades de massa em simultâneo, otimizando o tempo de preparação.

Os cestos de cozedura estão incluídos?

Não, os cestos são opcionais, fabricados em aço inox AISI 304 18/10 com alça térmica, e podem ser adquiridos separadamente.

Este equipamento cumpre as normas de segurança?

Sim, o cozedor de massa incorpora um dispositivo de segurança com termopar conectado ao queimador piloto, garantindo a conformidade com as normas CE.

Perguntas Frequentes

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste cozedor de massa?

O cozedor de massa a gás possui dimensões de 800x900x850h mm (largura x profundidade x altura). É importante considerar um espaço adicional para instalação e manutenção, incluindo as ligações de gás e água, bem como para a operação segura e eficiente do equipamento. Recomenda-se consultar o manual técnico para os requisitos exatos de espaçamento.

Quais são os requisitos de instalação para o cozedor de massa a gás, especialmente em relação ao gás, eletricidade e água?

Este cozedor funciona a gás, com uma potência de 2 x 13,6 kW, totalizando 26,6 kW. O acendimento é piezoelétrico e possui dispositivo de segurança por termopar. Requer uma tensão de 230V para os componentes elétricos (solenóide para carga de água). É crucial que a instalação seja realizada por um técnico certificado, seguindo as normas de segurança para ligações de gás, eletricidade e abastecimento de água potável.

Como é feita a limpeza e manutenção deste cozedor de massa profissional?

Os tanques 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 e a remoção de resíduos de amido. Para uma manutenção mais aprofundada e verificação dos componentes internos (queimadores, válvulas), um técnico especializado deverá ser contactado periodicamente, conforme as recomendações do fabricante.

Que tipo de cestos são compatíveis com este cozedor de massa e eles estão incluídos?

Este cozedor de massa de 2 cubas de 40L não inclui cestos. Os cestos são acessórios opcionais e devem ser adquiridos separadamente. São fabricados em aço inoxidável AISI 304 18/10 com alça térmica e estão disponíveis em diversos tamanhos para se adequarem às suas necessidades de confeção. Por favor, consulte o nosso catálogo de acessórios para os modelos compatíveis.