

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cozedor de Pasta Elétrico Linha 900 Duplo 40+40L 18kW

Informacoes do Produto

SKU:	AXMCPE98A	Modelo:	MCPE98A
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	MCPE98A
Capacidade (L)	26-50 L

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico profissional Linha 900 com 2 cubas de 40L (80L total). Construção em aço AISI 316, 18kW de potência e enchimento automático por solenoide.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Este cozedor de pasta elétrico de alto rendimento foi concebido para responder às exigências de cozinhas industriais que necessitam de volume e rapidez. Com uma capacidade total de 80 litros (40+40L), permite a cozedura simultânea de diferentes tipos de massa com precisão absoluta.

A construção em aço inoxidável AISI 316 nos tanques garante uma resistência excecional à corrosão causada pelo sal e amido, prolongando a vida útil do equipamento. O design com cantos arredondados e o carregamento de água via solenoide facilitam as operações de limpeza e manutenção diária, cumprindo rigorosamente as normas de higiene HACCP.

O controlo de temperatura é otimizado através de resistências blindadas e termostatos de segurança independentes, permitindo uma regulação de potência eficiente para manter a água no ponto de ebulição ideal com o menor consumo energético possível.

Aplicações

Ideal para restaurantes italianos, unidades de catering, hotéis e refeitórios de grande dimensão que operam com a Linha 900. Este equipamento é a solução perfeita para estabelecimentos com elevado fluxo de serviço, garantindo a cozedura "al dente" de massas secas ou frescas, bem como a regeneração de produtos embalados em vácuo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade Total	40 + 40 Litros
Potência Total	18,0 kW
Tensão de Alimentação	400 V / 3N
Dimensões da Cuba	305 x 510 x 275 mm
Dimensões Globais	800 x 900 x 850 mm
Material do Tanque	Aço Inoxidável AISI 316
Peso Líquido	81 kg

Perguntas Frequentes

O equipamento inclui os cestos de cozedura?

Não, este modelo é fornecido sem cestos para que o utilizador possa escolher a configuração que melhor se adapta às suas necessidades (cestos duplos, triplos ou individuais).

Como é feito o enchimento de água?

O enchimento é automatizado através de uma válvula solenoide controlada no painel frontal, garantindo conforto e segurança no manuseamento.

Qual a vantagem do aço AISI 316 neste equipamento?

O aço AISI 316 possui molibdénio na sua composição, o que oferece uma resistência superior à corrosão provocada pelos cloretos (sal de cozinha) em comparação com o aço standard.