

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 25L para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1173.220.002	Modelo:	CPG T660
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	600 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CPG T660
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600, 900
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás com 25L de capacidade, ideal para a sua cozinha profissional. Estrutura em aço inoxidável e sistema de segurança para uso intensivo.

Descricao Completa

Cozedor de Pasta a Gás — Cozedor de Massa Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar o processo de confeção em cozinhas profissionais, garantindo um desempenho superior e resultados consistentes. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência, fundamentais num ambiente de restauração.

A funcionalidade deste cozedor de massas é aprimorada pela presença de um cesto em aço cromado com pega atérmica, o que permite uma manipulação segura e confortável. Além disso, as torneiras dedicadas para entrada e saída de água simplificam as operações de enchimento e esvaziamento da cuba.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de preparar grandes volumes de massa, o nosso pasta cooker de bancada oferece a flexibilidade e a potência necessárias. A sua capacidade de 25 litros é perfeita para atender à procura em períodos de pico, mantendo a qualidade e a rapidez na confeção.

A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, graças à cuba removível com cantos arredondados. O queimador em aço inoxidável, controlado por uma válvula de segurança, e o sistema de chama piloto com isqueiro, garantem fiabilidade e segurança operacional. Este cozedor de massa será um aliado essencial na sua operação, proporcionando eficiência e um elevado padrão de higiene.

Características Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Dimensões (LPA)	600x600x270/480 mm
Potência	11 kW
Capacidade da Cuba	25 L
Consumo Gás (G20)	1.164 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	867 / 854 g/h
Peso	35 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Cestos Incluídos	4 cestos 1/4 (115x150x125 mm)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total da cuba deste cozedor de massas?

A cuba deste equipamento tem uma capacidade generosa de 25 litros, ideal para a preparação de grandes quantidades de massa em cozinhas com elevada procura. Isso permite uma gestão eficiente do tempo e da produção.

É fácil limpar o cozedor de massa após a utilização?

Sim, a limpeza é simplificada graças à cuba removível e aos cantos arredondados, que evitam o acumular de resíduos. Além disso, a estrutura em aço inoxidável facilita a higienização e manutenção.

Que tipo de gás é compatível com este equipamento?

Este cozedor de pasta é compatível com gás natural (G20) e gás propano/butano (G30/31), oferecendo versatilidade na escolha da fonte de energia. Verifique sempre as especificações para a correta instalação.

Podem ser utilizados cestos de diferentes tamanhos neste cozedor?

O equipamento é fornecido com 4 cestos de 1/4 (115x150x125 mm). No entanto, a cuba é projetada para acomodar diferentes layouts de cestos, proporcionando flexibilidade na preparação de diversos tipos de massa em simultâneo.

Este cozedor é seguro para utilização em cozinhas profissionais?

Absolutamente. O queimador em aço inoxidável é controlado por uma válvula de segurança e possui chama piloto com isqueiro, características que garantem uma operação segura e fiável em ambientes de trabalho intensos.