

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 Elétrico de Bancada 25L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1173.220.001	Modelo:	CPE T660
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	600 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Linha

550, 600, 700, 900

Tipo

Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico de bancada com 25L, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, cuba removível e cestos incluídos. Elevada eficiência e segurança.

Descricao Completa

Cozedor de Pasta — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotelaria e cozinhas profissionais, este cozedor de massas elétrico de bancada eleva a eficiência da sua confeção a um novo nível. A sua capacidade de 25 litros permite preparar grandes volumes de massa, otimizando o serviço em períodos de maior afluência. Construído integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um investimento robusto e de longa duração para o seu espaço.

Equipado com resistências elétricas de alta performance e um termóstato de segurança, este pasta cooker oferece um controlo preciso da temperatura e uma operação segura. A cuba removível com cantos arredondados facilita imenso a limpeza, promovendo a higiene e simplificando as operações diárias, algo crucial em qualquer cozinha profissional. Inclui ainda quatro cestos de 1/4, permitindo cozinhar diversos tipos de massa em simultâneo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde pequenos snack-bares até grandes unidades hoteleiras e restaurantes com ementas diversificadas. A sua fiabilidade e robustez tornam-no na solução perfeita para cozinhar massas, arroz, vegetais e outros alimentos que requeiram cozedura em água. A sua colocação em bancada permite uma integração fluida em qualquer layout de cozinha, sem necessidade de grandes modificações estruturais.

A otimização do espaço de trabalho e a capacidade de resposta a encomendas rápidas são características que a sua equipa vai beneficiar. É uma autêntica mesa de trabalho, garantindo que os seus pratos de massa são sempre servidos com a qualidade e consistência que os seus clientes esperam, contribuindo para a reputação e rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Cestos	4 cestos 1/4 em aço cromado com pega atémica
Cuba	Cantos arredondados, removível
Resistências	Elétricas em aço inox «incoloy» (exterior do fundo da cuba)
Controlo de Temperatura	Regulável
Segurança	Termóstato de segurança (interrompe funcionamento sem água)
Entrada/Saída de Água	Torneiras dedicadas
Indicador	Luminoso de funcionamento
Dimensões (LPA)	600x600x270/480 mm
Potência	9 kW
Capacidade da Cuba	25 litros
Peso	35 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste cozedor de massas?

Com uma cuba de 25 litros, este equipamento permite cozinhar grandes quantidades de massa em simultâneo, ideal para atender a picos de procura em serviços de restauração.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a cuba removível com cantos arredondados foram pensadas para simplificar o processo de limpeza, assegurando a máxima higiene com o mínimo esforço.

Quais os mecanismos de segurança integrados?

Este cozedor inclui um termóstato de segurança que interrompe o funcionamento na ausência de água na cuba, prevenindo danos e garantindo a segurança operacional do aparelho.

Posso cozinhar diferentes tipos de massa ao mesmo tempo?

Absolutamente. É fornecido com quatro cestos individuais de 1/4, o que lhe permite preparar múltiplas porções ou variedades de massa simultaneamente, sem misturar sabores.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, a robustez da estrutura em aço inoxidável e a qualidade dos componentes elétricos tornam-no perfeitamente apto para um uso intensivo e contínuo, característico do ambiente de cozinhas

comerciais.