

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 40L Linha 700 Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	MS1142.220.003M	Modelo:	CPG M770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	68 kg	Dimensões:	700 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CPG M770 NV
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	550, 600, 700, 900
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás profissional de 40L, Linha 700, ideal para alta produção. Estrutura em inox, cestos cromados e sistema de segurança.

Descricao Completa

cozedor de pasta a gás — Cozedor de Massas — Principais Vantagens

O cozedor de massas a gás de 40 litros, da Linha 700, é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade na preparação de massas. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e resistência intensiva ao uso diário. Este equipamento foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho, permitindo a confeção de grandes volumes de massa com rapidez e qualidade. A inclusão de cestos em aço cromado com pegas atérmicas garante manuseamento seguro e intuitivo, elevando o padrão de segurança na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este pasta cooker móvel é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande dimensão, hotéis, refeitórios e serviços de catering. A sua capacidade de 40 litros permite atender a picos de procura com facilidade, enquanto as torneiras dedicadas para entrada e saída de água simplificam o processo de enchimento e esvaziamento da cuba, otimizando o tempo de preparação e limpeza. O sistema de segurança avançado, que interrompe o fornecimento de gás em caso de anomalia, oferece tranquilidade e conformidade com as normas de segurança mais exigentes, garantindo um ambiente de trabalho seguro para a sua equipa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	700x720x850/930 mm
Potência	13.6 kW
Dimensões da Cuba	510x310x300 mm

Consumo de Gás (G20)	1.446 m³/h
Consumo de Gás (G30/31)	1076 / 1061 g/h
Peso	68 kg
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material dos Cestos	Aço Cromado com Pegas Atérmicas
Cestos Incluídos	3 cestos (160x290x215 mm)
Características da Cuba	Cantos arredondados, removível para limpeza
Queimador	Aço inoxidável, chama piloto, isqueiro
Sistema de Segurança	Válvula com interrupção de gás (extinção de chama ou temperatura excessiva)

Perguntas Frequentes

Quais as vantagens de utilizar um cozedor de pasta a gás em vez de elétrico?

Os cozedores a gás geralmente oferecem um aquecimento mais rápido e uniforme, o que é crucial para atender a picos de procura em cozinhas com elevada produção. Além disso, podem ser mais vantajosos em termos de custos operacionais a longo prazo, dependendo do preço do gás na sua região.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, o facto de a cuba possuir cantos arredondados e ser removível simplifica significativamente o processo de limpeza. Esta característica permite um acesso total ao interior, garantindo uma higiene impecável e em conformidade com as normas alimentares.

Posso utilizar diferentes tipos de cestos neste cozedor?

O equipamento é fornecido com três cestos de dimensões específicas (160x290x215 mm), ideais para a maioria das necessidades. Contudo, a compatibilidade com outros tamanhos de cestos dependerá das dimensões da cuba principal, sendo aconselhável verificar as especificações do fabricante para cestos adicionais ou de substituição.

Qual a importância do sistema de segurança com interrupção de gás?

O sistema de segurança integrado é vital para prevenir acidentes relacionados com fugas de gás ou sobreaquecimento. Caso a chama se extinga ou a temperatura exceda os limites seguros, o fornecimento de gás é automaticamente interrompido, salvaguardando o equipamento e a segurança da sua equipa.

É possível mover o cozedor com facilidade na cozinha?

Sendo um modelo móvel, o cozedor foi concebido para ser deslocado conforme as necessidades da sua cozinha profissional. Esta mobilidade é facilitada pela sua construção e design, permitindo uma reorganização flexível do espaço de trabalho.