

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



Hotelequip.pt

Cozedor de Pasta Elétrico Profissional 26 L – Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1142.220.002M	Modelo:	CPE M740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	44 kg	Dimensões:	400 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CPE M740 NV
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão

Linha

700, 900

Tipo

Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico profissional Linha 700, 26 L, ideal para cozinhas de alta demanda. Capacidade e eficiência garantidas com 2 cestos e cuba removível.

Descricao Completa

Cozedor de Massas — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e pastelarias, este cozinhador de massas elétrico oferece um desempenho superior para a confecção eficiente de todo o tipo de massas. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência em ambientes profissionais exigentes. A utilização de cestos em aço cromado com pegas atérmicas garante manuseamento seguro e prático, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Equipado com torneiras para entrada e saída de água, facilita o enchimento e esvaziamento, agilizando as operações diárias. A cuba removível com cantos arredondados foi pensada para uma limpeza fácil e rápida, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de higiene. Este equipamento é a solução ideal para quem busca fiabilidade e resultados de excelência na preparação de massas.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é indispensável em cozinhas profissionais de grande volume, desde restaurantes italianos a hotéis com serviço de buffet, ou em cantinas empresariais. A sua capacidade de 26 litros permite cozinhar grandes quantidades de massa de uma só vez, sendo perfeito para períodos de pico. A facilidade de controlo da temperatura garante que cada prato seja preparado na perfeição, adaptando-se a diversas receitas e tipos de massa.

Além de massas, este equipamento pode ser utilizado para cozinhar outros alimentos, como legumes cozidos a vapor ou ovos, aumentando a versatilidade na sua cozinha. A sua construção em aço inoxidável e os componentes de segurança, como o termóstato que desliga na ausência de água, tornam-no uma escolha segura e eficiente para qualquer estabelecimento de restauração.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	26 litros
Estrutura	Aço inoxidável
Cestos Incluídos	2 cestos em aço cromado (145x290x215 mm)
Tipo de Resistências	Elétricas em aço inox «incoloy»
Controlo de Temperatura	Regulável
Segurança	Indicador luminoso e termóstato de segurança
Dimensões (LPA)	400x720x850/930 mm
Potência	5.5 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Dimensões da Cuba	310x340x300 mm
Peso	44 kg

Perguntas Frequentes

1. Este cozedor de pasta é adequado para uso em grandes cozinhas de restauração?

Sim, o design robusto e a capacidade de 26 litros tornam-no ideal para cozinhas profissionais de grande volume, como restaurantes, hotéis e serviços de catering, garantindo um desempenho consistente.

2. Quais são as principais vantagens de ter cestos com pegas atérmicas?

Os cestos com pegas atérmicas proporcionam um manuseamento seguro e confortável mesmo quando os cestos estão quentes, reduzindo o risco de queimaduras e melhorando a segurança no ambiente de trabalho.

3. A limpeza do equipamento é complicada devido aos resíduos de massa?

Não, a cuba é removível e possui cantos arredondados, o que facilita significativamente a limpeza. Isso permite remover os resíduos de massa de forma eficaz e manter a higiene do aparelho com facilidade.

4. Que tipo de segurança elétrica este cozedor de massas oferece?

O equipamento está dotado de resistências elétricas em aço inoxidável e um termóstato de segurança que interrompe o funcionamento automaticamente se não houver água na cuba, protegendo o aparelho contra sobreaquecimento e danos.

5. Posso utilizar este cozinador de massas para além da confeção de pasta?

Sim, a temperatura regulável e a versatilidade do equipamento permitem cozinhar outros alimentos, como vegetais ou ovos, tornando-o uma adição multifuncional e valiosa para qualquer cozinha

comercial.