

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Cozedor de Pasta Elétrico Profissional 40 L Linha 900

Informações do Produto

SKU:	MS1142.220.004M	Modelo:	CPE M770 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	700 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Magnus
Modelo	CPE M770 NV
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico, Gás
Linha	700, 900

Descrição Resumida

Cozedor de pasta elétrico profissional de 40 litros, móvel e robusto. Inclui 3 cestos, controlo de temperatura regulável e segurança.

Descrição Completa

Cozedor de Massas — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para responder às exigências da restauração profissional. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais em qualquer cozinha que valoriza a higiene e a longevidade do equipamento. Com uma capacidade de quarenta litros, este fogão de massas permite preparar grandes quantidades, assegurando um serviço rápido e de alta qualidade.

Os cestos em aço cromado com pegas atérmicas oferecem segurança e manuseamento confortável, protegendo a sua equipa contra queimaduras. A integração de torneiras para entrada e saída de água otimiza o fluxo de trabalho, tornando a operação mais fluida e reduzindo o tempo de preparação e limpeza. O design inteligente da cuba, com cantos arredondados, simplifica a higienização, um fator crítico para a segurança alimentar e eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios de grande volume, este cozedor de pasta é uma peça fundamental para qualquer cozinha que necessite de uma solução fiável para a confeção de massas, legumes e outros alimentos. A sua versatilidade permite uma adaptação a diversas ementas, desde a cozinha italiana tradicional até pratos internacionais, garantindo sempre a textura e o ponto de cozedura ideais. A facilidade de controlo da temperatura e o termóstato de segurança são características pensadas para a dinâmica de uma cozinha profissional, onde a precisão e a segurança são prioritárias.

Com três cestos incluídos, é possível cozer diferentes tipos de massa ou ingredientes em simultâneo, maximizando a produção e otimizando o serviço durante os períodos de maior afluxo. O indicador luminoso de funcionamento proporciona uma supervisão clara e imediata do estado do equipamento, contribuindo para uma operação eficaz e sem interrupções indesejadas, minimizando qualquer impacto na confeção dos alimentos.

Características Técnicas

Capacidade da cuba	40 Litros
Construção	Aço Inoxidável
Cestos incluídos	3 cestos (160x290x215 mm)
Pegas dos cestos	Atérmicas
Torneiras	Entrada e saída de água
Resistências	Elétricas em aço inox «incoloy»
Controlo de temperatura	Regulável
Segurança	Termóstato de segurança (interrompe sem água)
Indicação de funcionamento	Luz indicadora
Dimensões (LPA)	700x720x850/930 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste cozedor?

Este cozedor de pasta elétrico possui uma cuba com capacidade de 40 litros, ideal para a preparação de grandes volumes de massa e outros alimentos em cozinhas profissionais. A sua dimensão garante produtividade e adaptabilidade às necessidades do seu negócio.

Que tipo de cestos estão incluídos?O equipamento é fornecido com 3 cestos em aço cromado, cada um com dimensões de 160x290x215 mm. As pegas atérmicas proporcionam uma manipulação segura, mesmo durante o serviço contínuo.

É fácil de limpar?

Sim, a cuba foi desenhada com cantos arredondados, uma característica que facilita significativamente a limpeza e manutenção do cozedor. Esta particularidade contribui para a máxima higiene, fundamental em ambientes de restauração e hotelaria.

Possui alguma funcionalidade de segurança?

O aparelho integra um termóstato de segurança que interrompe o funcionamento automaticamente na ausência de água na cuba, evitando sobreaquecimento e potenciais danos. Além disso, conta com um indicador luminoso para visualizar facilmente o estado de operação.

É adequado para que tipo de estabelecimentos?

Devido às suas características robustas e elevada capacidade, este cozedor de massas é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, coletividades, hotéis, refeitórios e qualquer tipo de serviço de catering que exija um equipamento de confeção de massas eficiente e durável.