

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 Massa a Gás 40+40L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1112.220.002M	Modelo:	CPG M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	94 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CPG M980 NV
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	550, 600, 900
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor de massa a gás de 40+40 litros, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em aço inoxidável, tampo com rebordo e cestos atérmicos.

Descricao Completa

cozedor de pasta a gás — Cozedor de Pasta Industrial — Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências do uso contínuo em cozinhas profissionais, este equipamento de confeção assegura uma durabilidade e um desempenho excepcionais. A sua robusta estrutura em aço inoxidável e o tampo superior de grande espessura garantem uma longevidade superior, mesmo em ambientes de ritmo acelerado. A facilidade de utilização e a segurança são prioridades, permitindo que a sua equipa opere de forma eficiente e sem preocupações.

O sistema de controlo de válvula com segurança de interrupção de gás em caso de extinção de chama é uma garantia adicional de um ambiente de trabalho seguro. Além disso, a inclusão de cestos em aço inoxidável com pegas atérmicas protege os utilizadores e melhora o manuseamento diário. A cuba de grande dimensão, equipada com grelha perfurada e dispositivo para a coleta do amido, simplifica o processo de drenagem e facilita a limpeza.

Aplicações Profissionais

Este cozedor de massa industrial é uma solução indispensável para diversos estabelecimentos no setor da hotelaria e restauração. É ideal para restaurantes de grande volume, cantinas, hotéis e pastelarias que procuram eficiência e qualidade na preparação de massas. A sua capacidade de 40+40 litros e a robustez da Linha 900 são perfeitas para lidar com picos de procura, garantindo sempre massas no ponto certo.

A versatilidade deste equipamento permite a preparação de diferentes tipos de pasta simultaneamente, otimizando o tempo de cozedura e a produção na sua cozinha profissional. O design prático, com torneira de enchimento e saída de água, agiliza as operações, tornando-o um aliado valioso para chefes e equipas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Tampo Superior	Aço inox de grande espessura com rebordo para recolha de líquidos
Cuba	Aço inoxidável, com dispositivo para coleta do amido e grelha perfurada
Cestos Incluídos	6 cestos 160x290x215 mm
Pegas dos Cestos	Atérmicas
Enchimento/Saída Água	Torneira de enchimento e saída de água
Queimador	Aço inoxidável controlado por válvula com segurança; chama piloto e isqueiro
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	26.6 kW
Dimensões da Cuba	305x510x275 mm
Consumo Gás (G20)	2.961 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	2206 / 2174 g/h
Peso	94 kg

Perguntas Frequentes

1. Este cozedor de massas é adequado para quais tipos de massa?

É perfeitamente adequado para cozer todos os tipos de pasta fresca ou seca, garantindo sempre resultados ideais para a ementa do seu estabelecimento.

2. Qual a capacidade de produção deste equipamento?

Com duas cubas de 40 litros cada, permite uma produção contínua e eficiente, ideal para serviços de almoço e jantar com alta demanda.

3. É fácil de limpar e manter este cozedor de pasta?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e o dispositivo de recolha de amido simplificam significativamente os processos de limpeza e manutenção diária.

4. Os cestos vêm incluídos com o cozedor de massa?

Sim, o equipamento é fornecido com 6 cestos de dimensões ideais (160x290x215 mm) para começar

a operar de imediato.

5. Este cozedor de massa é seguro para uso profissional?

Absolutamente. Possui um sistema de segurança que interrompe o fluxo de gás em caso de falha da chama, assegurando um funcionamento seguro em todo o momento.