

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 rápido
ao produto



Cozedor de Pasta Elétrico 40L Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	MS1112.220.003M	Modelo:	CPE M940 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CPE M940 NV
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico, Gás
Linha	700, 900

Descrição Resumida

Cozedor de pasta elétrico móvel de 40L, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, cuba com coleta de amido e cestos atérmicos. Eficiência e segurança.

Descrição Completa

Cozedor de Massa Profissional — Principais Vantagens

Este versátil cozedor de massa é uma solução robusta e eficiente para qualquer cozinha industrial. Concebido para a confecção de massas, o equipamento garante uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para obter resultados perfeitos. A sua estrutura em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um ativo indispensável para estabelecimentos com elevada procura.

O design funcional inclui um tampo superior em aço inox com rebordo para a conveniente recolha de líquidos, assegurando um ambiente de trabalho mais higiénico. Além disso, a cuba de grande dimensão, também em aço inoxidável, integra um sistema inteligente para a coleta de amido, otimizando o processo de cozedura e a manutenção do equipamento. Dispõe de um termostato de segurança que interrompe o funcionamento em caso de falha de água, prevenindo danos e garantindo a segurança operacional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento do setor da restauração que necessite de preparar grandes volumes de massa de forma rápida e controlada. Este equipamento de confecção permite cozinhar diversas variedades de massa, desde esparguete a penne, com consistência e qualidade. A sua mobilidade facilita a integração em diferentes configurações de cozinha, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio.

A incorporação de cestos em aço inoxidável com pegas atérmicas assegura um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante picos de trabalho. A torneira de enchimento e saída de água simplifica as operações diárias, desde o abastecimento da cuba até à drenagem, aumentando a eficiência e reduzindo o tempo de preparação e limpeza. É a escolha inteligente para otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	40 litros
Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Cestos Incluídos	3 cestos 160x290x215 mm
Segurança	Termostato de segurança contra falha de água
Tipo de Energia	Elétrico

Perguntas Frequentes

1. Este cozedor de pasta é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, o design robusto em aço inoxidável e as resistências elétricas blindadas foram pensados para o uso intensivo e contínuo, tornando-o perfeito para exigências de cozinhas industriais e restaurantes de elevado volume.

2. Quais são as vantagens do sistema de coleta de amido integrado na cuba?

O sistema de coleta de amido ajuda a manter a água de cozedura mais limpa por mais tempo, garantindo que as massas não fiquem pegajosas e facilitando significativamente a limpeza da cuba no final do serviço, poupando tempo e esforço.

3. É possível adquirir cestos adicionais ou de diferentes tamanhos para este equipamento?

Sim, o equipamento é fornecido com três cestos de dimensões específicas, mas é possível verificar a disponibilidade de adquirir cestos adicionais ou de outros tamanhos compatíveis, mediante consulta ao fornecedor, para otimizar ainda mais a sua operação.

4. Como funciona o termostato de segurança e qual a sua importância?

O termostato de segurança é um mecanismo vital que desliga automaticamente o equipamento caso o nível de água na cuba seja insuficiente, prevenindo o sobreaquecimento das resistências e potenciais danos ao cozedor, além de garantir a segurança do utilizador.

5. A instalação e manutenção deste cozedor de pasta são complexas?

A instalação é relativamente simples, requerendo apenas uma ligação elétrica adequada. A manutenção é facilitada pela construção em aço inoxidável e por componentes de fácil acesso, sendo recomendada uma limpeza regular e verificações periódicas por um técnico qualificado para assegurar o seu bom funcionamento e longevidade.