

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 Elétrico 40+40 L Móvel Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1112.220.004M	Modelo:	CPE M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	81 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CPE M980 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 de 40+40 L, móvel, para uso profissional. Ideal para cozinhas de alta demanda, com construção robusta em aço inoxidável e segurança avançada. Perfeito para restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

cozedor de pasta elétrico — Cozedor de Massas — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, este cozedor de massas elétrico de dupla cuba é uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto as cubas de grande dimensão facilitam a preparação de grandes volumes de pasta ou massa. A conveniência de um design móvel permite flexibilidade na disposição da cozinha, adaptando-se a diversos espaços e necessidades.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes italianos, hotéis, buffets e qualquer estabelecimento de restauração que sirva grandes quantidades de massas e pastas. Este equipamento, que também pode ser chamado de pasta cooker industrial, permite cozinhar diferentes tipos de massa em simultâneo, otimizando o tempo de preparação e garantindo um serviço rápido e de qualidade. A segurança é assegurada por um termóstato que previne danos em caso de falha no abastecimento de água.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	18 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensões da cuba	305x510x275 mm (cada)

Característica	Detalhe
Capacidade	40+40 L
Peso	81 kg
Material da estrutura	Aço inoxidável
Cestos incluídos	6 cestos 160x290x215 mm

Perguntas Frequentes

Que tipo de massa posso cozinhar neste equipamento?

Pode cozinhar uma ampla variedade de massas, desde esparguete e fettuccine até ravióis e tortellinis. As duas cubas independentes permitem cozinhar diferentes variedades de massa simultaneamente, sem mistura de sabores.

Os cestos estão incluídos?

Sim, este cozedor é fornecido com seis cestos de aço inoxidável com pegas atérmicas, prontos a usar para otimizar o seu fluxo de trabalho. Estes cestos são ideais para uma utilização intensiva em cozinhas profissionais.

Qual a importância do termóstato de segurança?

O termóstato de segurança é uma funcionalidade crucial que desliga automaticamente as resistências em caso de nível insuficiente de água, protegendo o equipamento e garantindo a segurança operacional. Assim evita avarias e prolonga a vida útil do aparelho.

É fácil de limpar?

Sim, a construção em aço inoxidável e o dispositivo para coleta de amido facilitam a limpeza diária, assegurando a máxima higiene. Pode remover facilmente todos os resíduos de amido para manter o equipamento sempre nas melhores condições.

Posso mover o cozedor de lugar na cozinha?

Sim, o design móvel deste cozedor de pasta permite uma fácil movimentação dentro da cozinha, tornando-o adaptável a diferentes configurações de espaço e necessidades operacionais. Esta mobilidade confere uma flexibilidade valiosa para ambientes profissionais.