

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

Cozedor de Massas Elétrico 40L, Topo Suspenso Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1132.220.003C	Modelo:	MEC498T
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	400 x 900 x 580 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MEC498T
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico, Gás
Linha	700, 900

Descrição Resumida

Cozedor de massas elétrico de 40L para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, perfil anti-salpico e manípulos ergonômicos. Linha 900, suspensão.

Descrição Completa

Cozedor de Massas Profissional — Principais Vantagens

Concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, este aparelho de confeitura de massa elétrica destaca-se pela sua robustez e design ergonômico. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado de uma cozinha industrial. A sua capacidade de 40 litros permite a preparação eficiente de grandes volumes de massa, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente.

O perfil anti-salpico curvado proporciona uma experiência de uso mais limpa e segura, minimizando derrames e protegendo o operador. Os manípulos ergonômicos, equipados com anéis de proteção anti-gorduras, asseguram uma utilização confortável e segura. Além disso, o acesso frontal a todos os componentes funcionais simplifica as operações de manutenção e limpeza, garantindo a longevidade do equipamento. A sua configuração para suspensão é ideal para otimizar o espaço em cozinhas com área limitada.

Aplicações Profissionais

Este cozedor de massas é uma solução perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de preparar grandes quantidades de massa ou outros alimentos que requeiram cozedura em água. A sua construção pensada para a linha 900 permite uma integração harmoniosa e eficiente com outros equipamentos, criando uma área de confeitura coesa e de alto desempenho. A versão de suspensão é particularmente vantajosa para maximizar o espaço de trabalho e facilitar a limpeza do pavimento.

A alta potência elétrica assegura um rápido aquecimento e recuperação de temperatura, crucial para manter a qualidade da cocção mesmo durante os picos de serviço. A facilidade de ligação às redes técnicas na parte posterior do módulo simplifica a instalação e oferece uma organização otimizada da cozinha. As chaminés em aço inoxidável, com um design atraente, contribuem para a estética moderna e profissional do equipamento.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x580 mm
Potência total	9 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade	40 l
Peso	45 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção deste cozedor de massas?

Com uma capacidade de 40 litros, este equipamento permite cozer grandes quantidades de massa de uma só vez, sendo ideal para serviços com elevado volume de produção.

2. Este cozedor é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e o acesso frontal aos componentes funcionais simplificam significativamente as tarefas de limpeza e manutenção diárias, garantindo a higiene e a durabilidade do equipamento.

3. É possível integrar este cozedor de massas em qualquer tipo de cozinha profissional?

Este modelo de suspensão foi concebido para se integrar perfeitamente na linha 900, otimizando o espaço e a ergonomia na sua cozinha profissional. As suas dimensões compactas também facilitam a instalação em ambientes com espaço limitado.

4. Quais as vantagens do perfil anti-salpico?

O perfil anti-salpico curvado foi projetado para prevenir derrames e salpicos de água quente, aumentando a segurança do operador e mantendo a área de trabalho mais limpa, o que é fundamental em qualquer cozinha profissional.

5. A potência elétrica é suficiente para um uso contínuo?

Com 9 kW de potência, este cozedor de massas elétrico garante um desempenho excecional, com aquecimento rápido e capacidade de manter a temperatura constante, mesmo em uso intensivo e contínuo, assegurando uma cozedura eficiente.