

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cozedor de Ovos Automático Elétrico 230V - 270x360x290 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2089.015	Modelo:	UD2089.015
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	6 kg	Dimensões:	270 x 360 x 290 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2089.015

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste cozedor de ovos automático? A: Este cozedor de ovos automático tem as seguintes dimensões: 270 mm de largura, 360 mm de profundidade e 290 mm de altura, sendo ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: O cozedor de ovos automático requer uma tensão de 230 V e uma potência de 1,85 kW. Recomenda-se a instalação por um eletricitista qualificado para assegurar o correto funcionamento e a segurança., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste cozedor de ovos? A: A limpeza é facilitada pelo elemento de aquecimento em aço inoxidável, que é totalmente removível. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos para preservar o equipamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

cozedor de ovos automático, cozedor ovos elétrico profissional, máquina cozer ovos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12677

Alt Text Imagens

Maquina Automatica Cozer Ovos Cu2077 Vema Máquina de cozer ovos profissional Vema CU2077 em aço inox com suportes individuais, ideal para pequeno-almoço e buffet.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Automatica Cozer Ovos Cu2077 Vema

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Cozedores de Ovos

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

HRCE2P750S,HRCE2P750E,HRCE4P750S,HRCE4P750E

Uso Profissional - Dicas

Ajuste o termóstato e o temporizador com precisão para diferentes tipos de ovos (galinha, codorniz) e pontos de cozedura desejados, garantindo a consistência perfeita para cada aplicação., Utilize a função de aquecimento em aço inoxidável para uma pré-aquecimento rápido e mantenha a temperatura da água estável durante o processo, otimizando o consumo energético e a eficiência., Implemente um protocolo de limpeza diária, aproveitando a caixa de controlo removível para garantir a máxima higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Considere o posicionamento estratégico do cozedor na linha de produção para minimizar o movimento da equipa e otimizar o fluxo de trabalho, especialmente em horas de pico.

Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel
Descrição Curta Original	<p>Termostato de 0 a 90 ° 0-30 min.timer interruptor luminoso luz de aviso elemento de aquecimento de aço inoxidável integrado na caixa de controle totalmente removível</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 270x360x290 mm Peso bruto: 6 rpm Potência: 1,85 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRMF6004E,HRMF9004S,HRMF9004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Buffets de Pequeno-Almoço em Hotéis: Em hotéis de grande dimensão, onde a demanda por ovos cozidos é constante e elevada durante as horas de pequeno-almoço, este cozedor permite preparar grandes quantidades de ovos de forma autónoma. Garante uma oferta consistente de ovos com diferentes pontos de cozedura, desde "à la coque" a cozidos, sem a necessidade de supervisão contínua do staff., Restaurantes com Serviço de Brunch/Almoço: Para restaurantes que servem brunch ou almoço e que incluem ovos cozidos em saladas, entradas ou como acompanhamento, este equipamento assegura a disponibilidade imediata de ovos perfeitamente cozidos. Reduz o tempo de preparação e permite que a equipa de cozinha se concentre em outras tarefas, mantendo a qualidade e a rapidez no serviço., Catering e Eventos: Em operações de catering para eventos, onde a logística e a preparação antecipada são fundamentais, o cozedor de ovos elétrico permite a produção eficiente de ovos cozidos em grandes lotes. A sua capacidade de manter a temperatura e o tempo de cozedura controlados é crucial para a segurança alimentar e a apresentação impecável dos pratos em eventos de qualquer escala.
Uso Profissional - Introdução	O Cozedor de Ovos Automático Elétrico é uma solução robusta e eficiente, projetada para otimizar a produção de ovos cozidos em ambientes de hotelaria e restauração. Este equipamento garante consistência e precisão na cozedura, um fator crítico para a qualidade do serviço e a satisfação do cliente, permitindo uma gestão de tempo e recursos mais eficaz em operações de volume elevado.

Descricao Resumida

Cozedor de ovos elétrico automático profissional 230V, com controlo preciso de temperatura (0-90°C) e temporizador (0-30 min) para máxima eficiência.

Descricao Completa

Cozedor de Ovos Automático — Principais Vantagens

Este equipamento para cozer ovos foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho em operações comerciais com elevada procura, assegurando uma cozedura precisa e uniforme. Perfeito para estabelecimentos de restauração, hotéis e pastelarias, facilita a preparação de grandes quantidades de ovos com consistência e eficiência, elementos cruciais para a satisfação do cliente.

Com um sistema de aquecimento integrado em aço inoxidável e um termóstato regulável, este aparelho garante um controlo rigoroso da temperatura, essencial para ovos cozidos na perfeição. A sua construção robusta e elementos removíveis tornam a limpeza e manutenção tarefas simples, contribuindo para a durabilidade do equipamento e a manutenção dos mais elevados padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

O cozedor de ovos automático é ideal para buffets de pequeno-almoço em unidades hoteleiras, restaurantes com menu à carta que necessitam de ovos cozidos com precisão, e cozinhas de produção que exigem um equipamento fiável para grandes volumes. A capacidade de ajustar o tempo e a temperatura de cozedura oferece versatilidade para diversas preparações, desde ovos escalfados a ovos cozidos no ponto certo.

Representa uma solução eficaz para empresas que procuram otimizar a preparação de alimentos, reduzir o desperdício e garantir um produto final consistente para os seus clientes, com um consumo energético eficiente focado na sustentabilidade operacional, impactando positivamente a gestão de custos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	270x360x290 mm
Peso Bruto	6 kg
Potência	1,85 kW
Tensão	230 V
Termóstato	0 a 90 °C
Temporizador	0 a 30 minutos
Aquecimento	Elemento de aquecimento em aço inoxidável

Característica	Detalhe
Controlo	Interruptor luminoso, luz de aviso
Design	Caixa de controlo totalmente removível

Perguntas Frequentes

Que tipos de ovos podem ser preparados neste equipamento?

Este aparelho é bastante versátil, permitindo a cozedura de vários tipos de ovos, como de galinha, codorniz ou pato, através do ajuste do tempo e temperatura para alcançar a consistência desejada.

Qual a facilidade de limpeza e manutenção do cozedor?

A limpeza é simplificada pela caixa de controlo totalmente removível e pelo elemento de aquecimento em aço inoxidável. É um equipamento projetado para uma manutenção higiénica e eficiente.

É possível controlar a temperatura e o tempo de cozedura com precisão?

Sim, o equipamento integra um termóstato que possibilita a regulação da temperatura entre 0 e 90 °C e um temporizador de 0 a 30 minutos. Isto assegura um controlo exato para diferentes pontos de cozedura.

Quais as dimensões e o peso bruto deste cozedor de ovos automático?

Este cozedor de ovos automático apresenta as dimensões de 270x360x290 mm (Largura x Profundidade x Altura) e um peso bruto de 6 kg, tornando-o compacto e fácil de integrar em qualquer cozinha.

Qual a potência e tensão necessárias para o funcionamento deste equipamento?

O cozedor de ovos elétrico requer uma potência de 1,85 kW e funciona com uma tensão de 230 V. É fundamental verificar a compatibilidade da instalação elétrica antes da sua utilização.