

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cozedor de Ovos Automático Elétrico 230V - 270x360x290 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---|
| SKU: | UD2089.015 | Modelo: | MAQUINA AUTOMATICA COZER OVOS CU2077 VEMA |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---|
| Marca | UDI |
| Modelo | MAQUINA AUTOMATICA COZER OVOS CU2077 VEMA |

Descricao Resumida

Cozedor de ovos automático elétrico profissional 230V, com dimensões compactas de 270x360x290 mm. Inclui termóstato ajustável e temporizador.

Descricao Completa

Cozedor de Ovos Automático Elétrico – Principais Vantagens

Este cozedor de ovos automático elétrico foi projetado para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes comerciais movimentados, assegurando uma cozedura precisa e uniforme. Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias, permite preparar grandes volumes de ovos com consistência e eficiência, fundamental para a satisfação do cliente.

Com um sistema de aquecimento integrado em aço inoxidável e um termóstato regulável, este equipamento garante um controlo rigoroso da temperatura, essencial para ovos cozidos na perfeição. Graças à sua construção robusta e elementos removíveis, a limpeza e manutenção tornam-se tarefas simples, prolongando a vida útil do aparelho e mantendo os padrões de higiene.

Aplicações

Este cozedor de ovos é perfeito para buffets de pequeno-almoço em hotéis, restaurantes com serviço à carta que exigem ovos cozidos com precisão, e para cozinhas industriais que necessitam de um equipamento fiável para a produção em massa. A sua capacidade de ajustar o tempo de cozedura e a temperatura o torna versátil para diferentes preparações, desde ovos cozidos a ovos escalfados com controlo.

É uma solução eficaz para estabelecimentos 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.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------|----------------|
| Dimensões (LxPxA) | 270x360x290 mm |
| Peso Bruto | 6 kg |
| Potência | 1,85 kW |

| Característica | Detalhe |
|-----------------------|---|
| Tensão | 230 V |
| Termóstato | 0 a 90 °C |
| Temporizador | 0 a 30 minutos |
| Aquecimento | Elemento de aquecimento em aço inoxidável |
| Controlo | Interruptor luminoso, luz de aviso |
| Design | Caixa de controlo totalmente removível |