

# 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: 21/05/2026

*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

<b>SKU:</b>	UD2089.015	<b>Modelo:</b>	MAQUINA AUTOMATICA COZER OVOS CU2077 VEMA
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	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

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