

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



Coze Pastas Eléctrico Linha 700 - 2 Cubas 22+22L

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.056	Modelo:	COZE PASTA DUPLO ELETRICO ARMARIO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	COZE PASTA DUPLO ELETRICO ARMARIO

Descricao Resumida

Cozedor de pastas elétrico profissional Linha 700 com 2 cubas de 22L cada. Controlo termostático 0-120°C, aquecimento rápido. Ideal para restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Coze Pastas Elétrico Profissional – Principais Vantagens

Simplifique a cocção de massas em grandes volumes com este cozedor de pastas elétrico de alta performance, projetado para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais. A sua construção robusta e o design eficiente garantem um aquecimento rápido e uma manutenção precisa da temperatura, essencial para a qualidade consistente dos seus pratos.

Equipado com duas cubas independentes de 22 litros cada, oferece flexibilidade para preparar diferentes tipos de massa simultaneamente, ou grandes quantidades do mesmo produto, maximizando a produtividade da sua equipa. O controlo termostático assegura um desempenho seguro e fiável, evitando sobreaquecimentos e otimizando o consumo de energia.

A facilidade de limpeza e a durabilidade são garantidas pelos aquecedores em aço inoxidável e pelo compartimento com escoamento, que simplificam as operações diárias e prolongam a vida útil do equipamento. Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que exigem excelência na preparação de massas.

Aplicações

Este cozedor de pastas é a solução ideal para cozinhas de restaurantes italianos, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e cozinhas industriais de grande capacidade onde a preparação de massas é um pilar do menu. A sua capacidade dupla permite gerir picos de procura e diversificar a oferta de massas frescas ou secas.

Perfeito para cozinhar esparguete, penne, tagliatelle, ravioli e outros tipos de massa com precisão e rapidez. A sua integração na linha 700 facilita a combinação com outros equipamentos profissionais, criando uma estação de cozinhados unificada e altamente eficiente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm

Característica	Detalhe
Cabo	5x4 2 H05RNF m3/h
Capacidade Total Cubas	44 Litros (2x 22 Litros)
Dimensões Cuba (Individual)	300x365x260 mm
Cestos Incluídos	4x 120x160x200 mm e 2x 220x170x200 mm
Volume	0,84 m ³
Tensão	400 V
Peso Líquido	80 kg
Peso Bruto	110 kg
Dimensões Embalagem	900x800x1170 mm
Controlo	Termostático
Luzes Indicadoras	Ligar/Desligar e Aquecimento
Aquecedor	Aço inoxidável em forma de tubo
Temperatura Operacional	0 a 120°C