

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cozedor de Massas Elétrico Linha 700 - 2 Cubas 22+22L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.056	<b>Modelo:</b>	UD5700.056
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	80 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 730 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5700.056
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

### Cozedura de Massas Elétrica — Principais Vantagens

Simplifique a preparação de massas em grandes volumes com este equipamento elétrico de alta performance, concebido para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais. A construção robusta e o design eficiente garantem um aquecimento rápido e uma manutenção precisa da temperatura, elementos essenciais para a qualidade consistente dos seus pratos. A durabilidade e a segurança operacional são asseguradas, permitindo um funcionamento contínuo e fiável em ambientes de restauração exigentes.

Equipado com duas cubas independentes de 22 litros cada, oferece flexibilidade para elaborar variados tipos de massa simultaneamente, ou grandes quantidades do mesmo produto, otimizando a produtividade da sua equipa. O controlo termostático assegura um desempenho seguro, evitando sobreaquecimentos e otimizando o consumo de energia, contribuindo para uma operação mais eficiente e económica da sua cozinha.

A facilidade de limpeza e a longevidade são características distintivas, com aquecedores em aço inoxidável e um compartimento com escoamento, que simplificam as operações diárias e aumentam a vida útil do aparelho. Este cozedor é uma mais-valia para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram excelência na confeção de massas, garantindo pratos de elevada qualidade.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha 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, respondendo eficazmente às necessidades do seu negócio.

É perfeito para cozinhar esparguete, penne, tagliatelle, ravioli e outros tipos de massa com precisão e rapidez. A integração na linha 700 facilita a combinação com outros equipamentos profissionais, criando uma estação de trabalho unificada e altamente eficiente na sua cozinha, melhorando o fluxo de trabalho e a consistência dos resultados.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	800x730x900 mm
<b>Cabo</b>	5x4 2 H05RNF m3/h
<b>Capacidade Total Cubas</b>	44 Litros (2x 22 Litros)
<b>Dimensões Cuba (Individual)</b>	300x365x260 mm
<b>Cestos Incluídos</b>	4x 120x160x200 mm e 2x 220x170x200 mm
<b>Volume</b>	0,84 m <sup>3</sup>
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Peso Líquido</b>	80 kg
<b>Peso Bruto</b>	110 kg
<b>Dimensões Embalagem</b>	900x800x1170 mm
<b>Controlo</b>	Termostático
<b>Luzes Indicadoras</b>	Ligar/Desligar e Aquecimento
<b>Aquecedor</b>	Aço inoxidável em forma de tubo
<b>Temperatura Operacional</b>	0 a 120°C

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a voltagem requerida para este cozedor de massas?**

Este equipamento opera com uma tensão de 400 V, sendo adequado para instalações elétricas profissionais. É crucial que a sua infraestrutura elétrica suporte esta voltagem para um funcionamento correto e seguro.

**É possível confecionar diferentes tipos de massa ao mesmo tempo?** Sim, o design com duas cubas independentes permite cozinhar diferentes tipos de massa ou pratos em simultâneo, otimizando o seu tempo de preparação. Esta funcionalidade é ideal para menus diversificados e para gerir picos de produção de forma eficiente.

### **Como posso realizar a manutenção e limpeza deste equipamento?**

O cozedor de massas possui um compartimento com escoamento e resistentes em aço inoxidável, facilitando a limpeza e a manutenção de forma eficiente e higiénica. Recomenda-se a limpeza diária com produtos neutros para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a higiene alimentar.

### **Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para este cozedor de massas?**

As dimensões do cozedor são 800 mm de largura, 730 mm de profundidade e 900 mm de altura. É

aconselhável ter espaço adicional para ventilação adequada e acesso fácil para operação e manutenção, assegurando um ambiente de trabalho seguro e produtivo.

**Que tipo de cestos estão incluídos com o cozedor de massas?**

Este cozedor de massas inclui 4 cestos de 120x160x200 mm e 2 cestos de 220x170x200 mm, uma variedade que permite otimizar a cozedura de diferentes porções e tipos de massa. Estes cestos são ideais para organizar a sua produção e garantir uma cozedura uniforme.