

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 18/05/2026

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

Coze Pasta Eléctrico Linha 700 Armário 22L

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.058	Modelo:	COZE PASTA SIMPLES ELETRICO ARMARIO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	COZE PASTA SIMPLES ELETRICO ARMARIO

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico Linha 700 com armário, cuba de 22L e controlo termostático. Ideal para cozinhas profissionais, operação de 0 a 120°C. Construção em aço inox.

Descricao Completa

Cozedor de Pasta Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvido para responder às exigências da cozinha profissional moderna, este cozedor de pasta elétrico oferece um desempenho superior na confeção de massas. Ideal para restaurantes, hotéis e casas de pasto com elevado volume de produção, garante uma cozedura uniforme e rápida, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, características essenciais para ambientes profissionais. O compartimento inferior, configurado como armário aberto, proporciona arrumação conveniente, maximizando o espaço na sua área de trabalho.

Equipado com controlo termostático preciso e luzes indicadoras, permite monitorizar e ajustar a temperatura de operação de 0 a 120°C, garantindo sempre o ponto ideal de cozedura. A cuba de 22 litros de capacidade, com dreno integrado, facilita o escoamento da água e a limpeza.

Aplicações

Este cozedor de pasta é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes italianos, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e refeitórios escolares de grande dimensão. A sua capacidade e eficiência permitem preparar grandes quantidades de massas de forma contínua, sendo uma mais-valia em qualquer estabelecimento HORECA que preze pela qualidade e rapidez no serviço.

É também uma excelente escolha para operações de catering e eventos, onde a demanda por massas frescas e bem cozinhadas é constante. A facilidade de uso e a segurança operacional tornam-no indispensável em qualquer cozinha que procure otimizar a preparação de pratos de massa.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	400 x 730 x 900 mm

Característica	Detalhe
Potência Nominal	20,5 kW
Secções Cabo	3 x 2,5 mm ² H05RNF
Capacidade da Cuba	22 L
Dimensões da Cuba (L x P x A)	300 x 365 x 260 mm
Dimensões dos Cestos	2 x (120x160x200 mm), 1 x (220x170x200 mm)
Volume	0,44 m ³
Potência Total	10 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	43 Kg
Peso Bruto	51 Kg
Dimensões da Embalagem (L x P x A)	470 x 820 x 1170 mm