

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cozedor de Massas Elétrico Profissional, 22L, Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.058	<b>Modelo:</b>	UD5900.058
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	35 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 900 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5900.058

**FAQ**

Q: Quais as dimensões exatas deste cozedor de massas elétrico? A: Este cozedor de massas elétrico tem as dimensões de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado na sua cozinha profissional., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: O cozedor de massas requer uma ligação elétrica de 400 V com secções de cabo 5x2,5 2 H05RNF, uma potência total de 12 kW. A instalação deve ser realizada por um profissional qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste cozedor de massas? A: A limpeza é simplificada pelo aquecedor tubular em aço inoxidável e o compartimento com escoamento. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a higiene e a durabilidade do equipamento., Q: Este cozedor de massas inclui cestos ou acessórios adicionais? A: Sim, este equipamento inclui quatro cestos: dois com dimensões de 135x135x180 mm e dois com 145x270x180 mm. Estes cestos são ideais para cozinhar diferentes tipos de massa simultaneamente.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

cozedor de massas elétrico, cozedor de massas profissional, máquina de cozer massas

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

15481

**Alt Text Imagens**

Coze Pasta Simples Eletrico Armario

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Coze Pasta Simples Eletrico Armario

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

CONFEÇÃO &gt; Linha 900 &gt; Eletricos &gt; Cozedores de Pasta

**Categorias Secundárias**

CONFEÇÃO &gt; Linha 900 &gt; Eletricos, CONFEÇÃO &gt; Linha 900, CONFEÇÃO

**Upsells (SKU | Título)**

HRCPE40L40L900E,HRCPE40L900E,VTVS9040CPES

**Descrição Curta Original**

<p>Controle de funcionamento e segurança termostático<br /> Luzes indicadoras de liga/desliga ao atingir aquecimento<br /> Compartimento com escoamento<br /> Aquecedor tubular de aço inoxidável<br /> Temperatura operacional (0 –120°C)</p>

**Descrição Original (1/2)**

<p>Dimensões: 400x900x900 mm<br /> Secções cabo 5x2,5 2 H05RNF<br /> Capacidade Cuba:: 22 L<br /> Dimensões: Cuba: 320x450x250 mm<br /> Dimensões: Cestos 2 x135x135x180 - 2 x 145x270x180 mm<br /> Volume: 0,56 m3<br /> Peso Líquido: - Bruto: 35 kg<br /> Potência: total 12 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p>

## Descricao Resumida

Cozedor de massas elétrico de 22L da Linha 900. Ideal para cozinhas profissionais, com controlo termostático e aquecedor em aço inoxidável. Dimensões: 400x900x900 mm.

## Descricao Completa

### Cozedor de Massa Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido para maximizar a eficiência em cozinhas de grande volume. Com o cozedor de massas elétrico de alto desempenho, garante uma preparação rápida e consistente, mantendo a qualidade superior dos seus pratos. A sua robustez e facilidade de operação tornam-no um aparelho indispensável para qualquer cozinha profissional, seja em restaurantes, hotéis ou serviços de catering. O design da Linha 900 assegura a integração harmoniosa com outros equipamentos, criando um espaço de trabalho coeso e funcional.

### Aplicações Profissionais

O cozedor de massas com capacidade de 22 litros é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes italianos e pizzarias a hotéis com serviço de buffet ou qualquer cozinha industrial que necessite de preparar massas em grandes quantidades. A sua capacidade elevada permite gerir picos de procura com facilidade, garantindo um serviço rápido e sem interrupções. A higiene e a eficiência são otimizadas pelo compartimento com escoamento, que facilita a limpeza diária.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x900x900 mm
Cabo de Secções	5x2,5 2 H05RNF
Capacidade da Cuba	22 L

Característica	Detalhe
Dimensões da Cuba (LPA)	320x450x250 mm
Dimensões dos Cestos	2x (135x135x180 mm) e 2x (145x270x180 mm)
Volume Bruto	0,56 m <sup>3</sup>
Peso Líquido/Bruto	35 kg
Potência Total	12 kW
Tensão	400 V
Temperatura Operacional	0 – 120°C
Controlo	Termostático de funcionamento e segurança
Aquecedor	Tubular de aço inoxidável
Luzes Indicadoras	Ligado/Desligado e aquecimento
Compartimento	Com escoamento

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade útil da cuba deste cozedor de massas elétrico?

A cuba possui uma capacidade generosa de 22 litros, tornando-o perfeito para as exigências de cozinhas profissionais com grande volume de trabalho, assegurando a preparação contínua de massas.

### Este equipamento inclui algum sistema de segurança para o utilizador?

Sim, o aparelho está equipado com um controlo termostático para o funcionamento e segurança. Isto garante uma temperatura operacional precisa e estável, protegendo o equipamento e o utilizador.

### Que tipo de energia este cozedor de massas utiliza e qual a sua potência total?

É um modelo elétrico que opera a 400 V, com uma potência total de 12 kW. Esta configuração assegura um aquecimento rápido e eficaz, fundamental para o ritmo acelerado de uma cozinha profissional.

### Quais as dimensões exatas deste cozedor de massas elétrico da Linha 900?

Este cozedor de massas elétrico possui dimensões de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura). É importante considerar estas medidas para um planeamento adequado do seu espaço de trabalho.

### A limpeza e manutenção deste equipamento são processos complicados?

Pelo contrário, a limpeza é simplificada graças ao aquecedor tubular em aço inoxidável e ao compartimento com escoamento. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço

inoxidável, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.