

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cozedor de Pasta a Gás Industrial Linha 900, Cuba 40L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.082	<b>Modelo:</b>	UD5900.082
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	0.89 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 900 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5900.082

<b>FAQ</b>	<p>Q: Quais as dimensões exatas deste cozedor de pasta a gás? A: As dimensões deste cozedor de pasta a gás são 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura), ideal para integrar em linhas de cocção profissionais., Q: Que requisitos de instalação são necessários para este equipamento? A: Para a instalação, este cozedor de pasta necessita de uma entrada de gás R 1/2". Recomenda-se a verificação da pressão do gás e a instalação por um técnico qualificado para garantir o bom funcionamento e segurança., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste cozedor de pasta? A: A limpeza é facilitada pelo compartimento com dreno. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização, com produtos adequados para aço inoxidável, para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Inclui cestos para cozedura de massa? A: Sim, o cozedor inclui cestos com as dimensões 2 x 115x160x255 mm e 2 x 160x237x255 mm, permitindo a cozedura simultânea de diferentes tipos de massa ou porções.</p>
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	cozedor de pasta a gás, cozedor de massa profissional, cozedor de pasta linha 900
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	15509
<b>Alt Text Imagens</b>	Coze Pasta Simples Gas Armario Coze-massa industrial a gás em aço inoxidável com armário e cestos individuais para cozinha profissional.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Coze Pasta Simples Gas Armario
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	Linha 900 > Gaz > Cozedores de Pasta
<b>Categorias Secundárias</b>	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HRCPG25L750E,HRCPG25L25L750E,MS1.116.824.002

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Realize a renovação parcial da água periodicamente através do dreno para evitar a saturação excessiva de amido, o que garante uma cozedura mais limpa e evita que a massa cole., Utilize a zona de escoamento integrada para remover a espuma superficial e impurezas, mantendo a eficiência térmica da resistência e a higiene da cuba durante o turno., Verifique regularmente a pressão dos injetores de gás para assegurar que a potência de 11,5 kW é totalmente aproveitada, minimizando o tempo de recuperação entre ciclos de cozedura., Aproveite o armário inferior para armazenar escorredores e acessórios de medição, mantendo o fluxo de trabalho ergonómico e a estação de trabalho desimpedida.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chefs de Cozinha de Restaurantes de Alta Rotação, Diretores de Food &amp; Beverage (F&amp;B) de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Refeitórios Industriais</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Controle termostático e seguro Luzes ligam/desligam quando aquece Compartimento com dreno Aquecedor de aço inoxidável Temperatura operacional: 0 – 120°C&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 400x900x900 mm&lt;br /&gt; Potência: nominal 11,5 kw&lt;br /&gt; Consumo Gás G30-G31 0,89 kh/h&lt;br /&gt; Entrada de gás R 1/2"&lt;br /&gt; Consumo Gás G20 1,22 m3/h&lt;br /&gt; Capacidade Cuba:: 40 L&lt;br /&gt; Dimensões: Cuba: 300x500x245 mm&lt;br /&gt; Dimensões: Cestos 2 x115x160x255 - 2 x 160x237x255 mm&lt;br /&gt; Volume: 0,56 m3&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: Kg 79 Kg&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Potência: total 10 kw&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRCN9004S,HRCNS9004S,JUJ7068,JUJ3457</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Serviço à la carte em restaurantes italianos de grande volume: Utilização dos múltiplos cestos para cozer diferentes variedades de massa seca e fresca em simultâneo, garantindo tempos de cozedura precisos para cada pedido individual sem contaminação de amidos entre porções., Unidades de catering e banquetes: Preparação de grandes lotes de massa para regeneração posterior ou serviço imediato em buffet, tirando partido da cuba de 40L para manter a água em ebulição constante mesmo após a introdução de grandes cargas de produto frio., Cozinhas de hotéis com regime de pensão completa: Operação contínua durante longos períodos de serviço, onde a robustez da Linha 900 e o controlo termostático permitem manter a água no ponto de ebulição brando, reduzindo o desperdício energético e garantindo a prontidão para pedidos de última hora.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O cozedor de pasta a gás da Linha 900 é um equipamento de alto rendimento projetado para suportar o fluxo contínuo de cozinhas industriais, garantindo a recuperação rápida da temperatura da água e a consistência ideal no ponto de cozedura. Com uma cuba de 40 litros e construção em aço inoxidável, este equipamento otimiza a produtividade operacional ao permitir a gestão simultânea de diferentes tipos de massa, essencial para estabelecimentos que não podem comprometer a agilidade no serviço de picos de faturação.

## Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás profissional Linha 900 com armário, cuba de 40L. Controlo termostático preciso e aquecedor em aço inox para alta performance.

## Descricao Completa

### Cozedor de Pasta a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento para cozer massas a gás, parte integrante da conceituada Linha 900, foi desenvolvido para cozinhas profissionais de elevada exigência. A sua construção robusta visa garantir durabilidade e eficiência, permitindo a preparação de grandes volumes de massa de forma rápida e uniforme. Uma solução ideal para otimizar o processo culinário em ambientes de alta rotação.

Com uma generosa bacia de 40 litros, este aparelho possibilita a confeção de múltiplas porções em simultâneo, assegurando um serviço ágil e sem interrupções. O controle termostático de elevada precisão e os sistemas de segurança integrados oferecem uma operação fiável e energeticamente eficiente, contribuindo para a redução dos custos a longo prazo. O seu design, que inclui um armário integrado, não só maximiza o espaço disponível na cozinha como também proporciona uma área de arrumação prática e discreta para utensílios e acessórios, mantendo o ambiente de trabalho organizado e funcional.

### Aplicações Profissionais

Este cozedor de massas profissional é perfeito para hotéis, restaurantes, refeitórios industriais e empresas de catering que procuram uma solução eficiente e de grande capacidade para a preparação de massas. A sua resistência adapta-se perfeitamente ao uso intensivo diário, garantindo sempre resultados de cozedura consistentes, seja para esparguete, penne ou talharim. É um aliado indispensável para estabelecimentos que servem uma vasta gama de receitas com massas como

prato principal ou acompanhamento.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Gerais (LxPxA)	400x900x900 mm
Potência Nominal	11,5 kW
Consumo Gás G30-G31	0,89 kg/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G20	1,22 m <sup>3</sup> /h
Capacidade da Cuba	40 L
Dimensões da Cuba (LxPxA)	300x500x245 mm
Dimensões dos Cestos	2 x (115x160x255 mm), 2 x (160x237x255 mm)
Volume	0,56 m <sup>3</sup>
Peso Líquido	79 kg
Potência Total	10 kW
Controlo de Temperatura	Termostático
Faixa de Temperatura Operacional	0 – 120°C
Aquecedor	Aço inoxidável
Segurança	Luzes indicadoras de aquecimento, compartimento com dreno

## Perguntas Frequentes

### Qual o tipo de gás compatível com este cozedor de massas?

Este equipamento é compatível com Gás G30-G31 (butano/propano) e Gás G20 (gás natural), oferecendo flexibilidade de instalação de acordo com a sua necessidade.

### Qual a capacidade da bacia e a dimensão dos cestos?

A bacia tem uma capacidade de 40 litros, com dimensões de 300x500x245 mm. Inclui cestos com as dimensões 2 x (115x160x255 mm) e 2 x (160x237x255 mm) para otimizar a cozedura de diferentes

porções.

#### **Como funciona o controlo de temperatura?**

O cozedor dispõe de controlo termostático, permitindo ajustar a temperatura operacional entre 0 e 120°C com precisão, garantindo uma cozedura ideal para diversos tipos de massas.

#### **Este cozedor de pasta é adequado para uso contínuo em cozinhas de alta demanda?**

Sim, o design robusto e a capacidade de 40 litros do "cozedor de pasta" da Linha 900 foram pensados para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes de alta rotação, como restaurantes e hotéis, suportando o uso intensivo diário sem comprometer a eficiência.

#### **A manutenção e limpeza deste equipamento são complicadas?**

Não, a limpeza é facilitada pelo compartimento com dreno que permite uma remoção eficiente da água. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável, o que simplifica a manutenção e prolonga a vida útil do cozedor.