

# 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 Pasta a Gás Linha 900 com Armário, Cuba 40L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.082	<b>Modelo:</b>	COZE PASTA SIMPLES GAS ARMARIO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	COZE PASTA SIMPLES GAS ARMARIO

### Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

### Cozedor de Pasta a Gás Linha 900 — Principais Vantagens

Este cozedor de pasta a gás, integrante da robusta Linha 900, oferece um desempenho superior para cozinhas profissionais exigentes. A sua construção pensada para a durabilidade e eficiência garante que a cozedura de grandes volumes de pasta seja feita de forma rápida e homogénea, essencial para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes de alta rotação.

Com uma generosa cuba de 40 litros, este equipamento permite preparar múltiplas porções simultaneamente, assegurando que o serviço seja ágil e sem constrangimentos. O controlo termostático preciso e as características de segurança integradas proporcionam uma operação fiável e energeticamente eficiente, reduzindo os custos operacionais a longo prazo.

O design com armário não só otimiza o espaço da cozinha como também proporciona um armazenamento prático e discreto para acessórios ou utensílios, mantendo o ambiente de trabalho organizado e funcional.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios industriais e empresas de catering que necessitam de uma solução eficiente e de grande capacidade para a preparação de massas. A sua robustez adapta-se perfeitamente ao uso intensivo diário, garantindo sempre resultados de cozedura perfeitos, desde esparguete a penne e talharim. Perfeito para estabelecimentos que servem um vasto leque de pratos que incluem pasta como elemento principal ou acompanhamento.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Gerais (LxPxA)	400x900x900 mm
Potência Nominal	11,5 kW
Consumo Gás G30-G31	0,89 kg/h

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