

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 de Mesa 14+14L Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMH606	Modelo:	EMH606
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	145 x 200 x 170 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EMH606
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Cozedor de massas elétrico de mesa em aço inoxidável com 14+14 litros de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais. Altamente eficiente e durável.

Descricao Completa

Cozedura de massas — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para cozinhas profissionais, garantindo uma cozedura rápida e homogénea de massas, legumes e outros alimentos. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso diário em ambientes de restauração movimentados. A capacidade generosa de 14+14 litros permite preparar grandes volumes, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente.

Com um controlo preciso por termóstato, este aparelho assegura que a temperatura de trabalho é mantida de forma consistente, resultando em alimentos sempre no ponto ideal. As válvulas de esgoto e de enchimento simplificam o manuseamento da água, tornando as operações mais higiénicas e eficientes para a sua equipa. Invista numa solução que eleva a qualidade da sua confeção e a eficácia da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de uma solução fiável para a cozedura de massas em grande escala. A flexibilidade de ser monofásico ou trifásico, dependendo do modelo, torna-o adaptável a diferentes infraestruturas elétricas. Este cozedor de massas é uma peça central em qualquer cozinha que valorize a rapidez e a qualidade na preparação de pratos de massa, permitindo um fluxo de trabalho contínuo e sem interrupções.

Características Técnicas

Característica	Valor
Capacidade	14 + 14 litros
Tensão	400 V
Potência	6,0 kW
Dimensões do Cesto (LxPxA)	145x200x170 mm
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	600x600x265 mm

Característica	Valor
Estrutura e Carroçaria	Aço inoxidável
Superfície de Trabalho	Aço inoxidável
Painéis Laterais e de Controlo	Aço inoxidável
Tabuleiros de Gordura	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termóstato de trabalho
Válvulas	Esgoto e enchimento

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para o funcionamento do cozedor de massas?

Este cozedor de massas pode funcionar com voltagem monofásica de 220V ou trifásica de 380V, dependendo do modelo específico. É fundamental verificar as especificações técnicas do modelo adquirido para garantir a compatibilidade com a instalação elétrica existente.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a estrutura e carroçaria, bem como as superfícies de trabalho e painéis, são totalmente fabricados em aço inoxidável. Este material de alta qualidade não só garante uma excelente durabilidade, como também facilita imenso a limpeza e a manutenção, cumprindo os padrões de higiene mais exigentes.

Posso cozinhar diferentes tipos de massa em simultâneo?

Sim, com uma capacidade total de 28 litros, divididos em dois compartimentos de 14 litros cada, este cozedor permite cozinhar diferentes tipos de massa ou outros alimentos em simultâneo, sem misturar sabores ou texturas. Isto torna-o extremamente versátil para cozinhas com elevada produção.

Quais são as dimensões deste cozedor de massas?

As dimensões externas do cozedor são 600 mm de largura, 600 mm de profundidade e 265 mm de altura. Estas dimensões compactas, aliadas ao design de mesa, permitem otimizar o espaço na sua cozinha profissional, tornando-o ideal para diferentes layouts.

A que temperatura máxima o termóstato pode operar?

O termóstato de trabalho permite um controlo preciso da temperatura de cozedura. Embora a temperatura máxima exata possa variar ligeiramente, foi concebido para alcançar e manter consistentemente as temperaturas ideais para uma cozedura eficiente de massas e outros alimentos, conforme as necessidades da culinária profissional.