

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cozedor de Massas Eléctrico Profissional 7L 270x460x370h mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHCP7L	<b>Modelo:</b>	CP7L
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	95 x 125 x 130 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	CP7L
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Cozedor de massas elétrico de mesa essencial para cozinhas profissionais. Com 7L de capacidade, 3 cestos e construção em inox robusta, garante eficiência e durabilidade.

## Descricao Completa

Explore a eficiência culinária com este cozedor de massas elétrico de mesa, um equipamento robusto e fiável projetado para cozinhas profissionais. Ideal para restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida, este aparelho otimiza a preparação de pratos de massa, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A sua construção em aço inoxidável não só confere durabilidade, como também facilita a manutenção e limpeza diária, um fator crucial em ambientes de ritmo acelerado.

### cozedor de massas profissional — Cozedor de Massa — Principais Vantagens

- Capacidade generosa de 7 litros, adequada para volumes de produção elevados em períodos de pico.
- Elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável para uma distribuição de calor eficiente e segura.
- Cabeça elétrica totalmente estanque e amovível, simplificando a limpeza e manutenção do equipamento.
- Termóstato de segurança com rearme manual, oferecendo proteção adicional contra sobreaquecimento.
- Equipado com 3 cestos de aço inoxidável, permitindo cozinhar diferentes tipos de massa simultaneamente.

### Aplicações Profissionais

Este pasta cooker é a solução ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração. É particularmente útil em restaurantes italianos, pizzarias e "take-aways" que necessitam de preparar grandes quantidades de massa rapidamente. A torneira de esgoto integrada em cada depósito agiliza a troca de água e a limpeza, aumentando a produtividade da sua cozinha. A regulação de temperatura precisa, até 110°C, permite cozinhar desde massas frescas a massas secas na perfeição.

### Características Técnicas

Capacidade	7 litros
------------	----------

Temperatura	30 – 110 °C
Potência	3,2 kW
Tensão	230 V
Dimensões do Cesto (LxPxA)	95x125x130 mm
Dimensões (LxPxA)	270x460x370 mm
Material	Aço Inoxidável
Cestos Incluídos	3

## Perguntas Frequentes

---

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

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e os elementos de aquecimento blindados foram concebidos para suportar o uso intensivo, tornando-o ideal para restaurantes e estabelecimentos com grande volume de serviço.

### **Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?**

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável e pela cabeça elétrica amovível e estanque. Além disso, cada depósito possui uma torneira de esgoto integrada para facilitar o escoamento da água e a higienização.

### **Posso cozinhar diferentes tipos de massa ao mesmo tempo?**

Sim, o cozedor é fornecido com 3 cestos individuais em aço inoxidável, o que permite cozinhar diferentes massas ou ingredientes simultaneamente, otimizando o tempo de preparação e a eficiência da cozinha.

### **Qual é a capacidade de ajuste da temperatura para a confeção?**

O equipamento dispõe de um termóstato de controlo que permite ajustar a temperatura entre 30 °C e 110 °C, proporcionando versatilidade para diferentes requisitos de cocção de massas.

### **Este cozedor de massas cumpre as normas de segurança para equipamentos profissionais?**

Absolutamente. Está equipado com um termóstato de segurança de alta qualidade com rearme manual, garantindo a proteção contra sobreaquecimento e o cumprimento das diretrizes de segurança aplicáveis a equipamentos de restauração.