

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 Profissional 7+7L - 530x460x370h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHCP77L	Modelo:	CP77L
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	95 x 125 x 130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CP77L
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Cozedor de massas elétrico de bancada com 2x7L de capacidade, ideal para restaurantes e serviços de fast food. Cozedura precisa e limpeza fácil.

Descricao Completa

Cozedor de Pasta — Principais Vantagens

Concebido para um desempenho excepcional, este equipamento de confeção de massas elétrico de bancada eleva a eficiência da sua cozinha profissional. Com duas taças GN1/2 independentes, permite-lhe gerir a preparação de diferentes massas em simultâneo. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e uma higiene impecável, essencial em ambientes de restauração de ritmo acelerado.

Aplicações Profissionais

Este cozedor de massas é a solução ideal para restaurantes, snack-bares e qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar a preparação de pratos de massa. A sua capacidade de resposta rápida e o controlo preciso da temperatura tornam-no indispensável para servir massas frescas e saborosas, garantindo a satisfação do cliente e a melhoria dos processos de produção diária. A facilidade de limpeza e manutenção minimiza o tempo de inatividade.

Características Técnicas

Capacidade:	7 + 7 litros
Temperatura:	30 – 110 °C
Potência:	3,2 + 3,2 kW
Tensão:	230 V
Dimensões do Cesto:	95x125x130 mm (LxPxA)
Dimensões Gerais:	530x460x370 mm (LxPxA)
Cestos Incluídos:	3 por depósito

Perguntas Frequentes

Que tipo de massas pode este cozedor preparar?

Este cozedor de massas é versátil e adequado para uma vasta gama de massas, desde esparguete e tagliatelle a penne e fusilli, garantindo uma cozedura uniforme e perfeita para cada tipo de massa.

A manutenção do equipamento é complicada?

Não, o equipamento foi concebido para uma limpeza e manutenção fáceis. A construção em aço inoxidável e a torneira de esgoto integrada em cada tanque simplificam as operações de higiene após cada utilização.

Qual a capacidade total de produção deste cozedor de massas? Com duas taças de 7 litros cada, o cozedor permite uma capacidade total de 14 litros, ideal para atender a picos de demanda em restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, este equipamento dispõe de um termostato de controlo que permite ajustar a temperatura até 110°C, assegurando uma cozedura precisa e consistente das massas conforme as suas necessidades culinárias.

Inclui acessórios para a confeção de massas?

Sim, o cozedor é fornecido com 3 cestos de aço inoxidável resistentes por depósito, permitindo uma utilização imediata e eficiente, sem necessidade de aquisição de acessórios adicionais.