

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



Hotelequip.pt

Cozedor de Pasta Elétrico Profissional 15L Série 600

Informacoes do Produto

SKU:	EU6351D	Modelo:	6351D
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6351D
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico profissional e compacto, com capacidade de 15L e 6 cestas, ideal para cozinhas de restaurantes e hotelaria, garantindo eficiência.

Descricao Completa

Cozedor de Pasta Elétrico — Principais Vantagens

O cozedor de massa elétrico, também conhecido como pasta cooker, é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional que preza pela eficiência e qualidade. Construído em aço inoxidável robusto, este aparelho oferece durabilidade e resistência à corrosão, garantindo um desempenho excepcional no dia a dia do seu estabelecimento. A cuba monobloco, com capacidade de 15 litros, assegura uma higiene superior e facilita a limpeza, otimizando o tempo da sua equipa e mantendo os mais elevados padrões de segurança alimentar. Com um design ergonómico e pensado para uso contínuo, este equipamento de confeção foi concebido para suportar as exigências de ambientes de restauração movimentados.

Equipado com um termostato regulável entre 30 °C e 110 °C, este cozedor de pasta permite um controlo preciso da temperatura da água, ideal para cozinhar diferentes tipos de massa no ponto certo. O sistema de drenagem frontal com grifo e filtro de retenção torna a evacuação da água rápida e segura, evitando derrames e facilitando a manutenção. Além disso, as pernas ajustáveis garantem uma estabilidade perfeita em diversas superfícies de trabalho, sendo ideal para cozinhas com espaço limitado. Inclui seis cestos de cocção em aço inoxidável, permitindo a confeção simultânea de várias porções, o que aumenta significativamente a produtividade da sua cozinha.

Aplicações

Este cozedor de pasta elétrico é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos na área da restauração e hotelaria. É uma solução robusta e fiável para:

- **Restaurantes Italianos:** Assegura a preparação de grandes volumes de massa fresca ou seca com consistência e rapidez, fundamental para o serviço durante os picos de afluência.
- **Cozinhas de Hotéis:** Ideal para buffets ou serviços de quartos, permitindo a confeção eficiente de massas e outros alimentos que requerem cozedura em água.
- **Cantinas e Refeitórios:** A sua capacidade e a possibilidade de cozinhar várias porções ao mesmo tempo otimizam o serviço em ambientes com elevado número de refeições.

- **Snack-bares e Cafeterias:** Oferece uma solução compacta e eficaz para preparar pratos de massa rapidamente, complementando a oferta gastronômica com um investimento mínimo de espaço.
- **Catering Profissional:** A portabilidade (com as pernas ajustáveis) e a facilidade de utilização tornam-no um aliado valioso para eventos.

Características Técnicas

Modelo	DRNMHE-4060
Referência	6351D
Tipo de Instalação	Sobremesa
Tipo de Alimentação	Elétrica
Potência	6 kW
Tensão	400 V
Capacidade de Água	15 litros
Capacidade de Cocção	6 cestas
Rango de Temperatura	30 °C – 110 °C
Sistema de Drenagem	Grifo frontal com filtro de retenção
Tipo de Cuba	Monobloco
Material	Aço inoxidável
Acessórios Incluídos	6 cestas de aço inoxidável
Pernas Ajustáveis	Sim
Dimensões (mm)	400 x 630 x 300
Peso Líquido	25 kg
Volume	0,11 m ³