

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cozedor de Pasta Eléctrico Linha 700 c/ 2 Cubas 2x14L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU7043A	<b>Modelo:</b>	7043A
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	7043A
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico (2x14L) em inox AISI-304, linha 700. Perfeito para cozinhas profissionais, com enchimento e drenagem fáceis.

## Descricao Completa

### Cozedor de Pasta Elétrico — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez do nosso cozedor de massa elétrico, uma solução projetada para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos profissionais. Construído integralmente em aço inoxidável AISI-304, este equipamento assegura durabilidade e uma higiene impecável, essencial para qualquer cozinha industrial. A sua funcionalidade e design adaptado a ambientes de elevada exigência garantem um desempenho contínuo e fiável ao longo do tempo. As duas cubas independentes de 14 litros permitem a confeção simultânea de diferentes tipos de pasta ou até mesmo vegetais.

Este pasta cooker destaca-se pela sua facilidade de utilização, incluindo um eficiente grifo de enchimento e outro de drenagem frontal, tornando as operações de preparação e limpeza mais ágeis. O controlo preciso da temperatura, através de termostato regulável e de segurança, previne sobreaquecimentos, protegendo o seu investimento e assegurando a qualidade dos alimentos. Com uma potência de 2x 3.000 W, o seu negócio beneficiará de um aquecimento rápido, vital para responder às necessidades de um serviço contínuo e de grande volume em restaurantes e hotéis.

### Aplicações

Este equipamento de confeção é ideal para: restaurantes italianos que necessitam de cozinhar grandes quantidades de massa em simultâneo; hotéis com serviço de buffet que requerem uma solução rápida para arroz e legumes; cozinhas de catering que preparam refeições para eventos com grande número de convidados; e qualquer tipo de restauração que procure eficiência e fiabilidade na confeção de pratos que envolvam cozedura.

### Características Técnicas

<b>Tensão de Alimentação</b>	380/400 V – 50/60 Hz
<b>Potência</b>	2x 3.000 W
<b>Capacidade Cubas</b>	2 x 14 litros

<b>Dimensões (mm)</b>	800 x 700 x 290
<b>Peso Líquido</b>	29 kg
<b>Peso Bruto</b>	36 kg
<b>Volume</b>	0,27 m <sup>3</sup>