

# 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 Massa Elétrico com Móvel – Série 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU9343E	<b>Modelo:</b>	9343E
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	9343E
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Cozedor de massa elétrico robusto para cozinhas profissionais, com seis cestos, ideal para alta produção e controlo preciso de temperatura. Série 900.

## Descricao Completa

### Cozedor de Massa Elétrico – Principais Vantagens

Este cozedor de massa profissional, concebido para cozinhas de grande volume, destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, suportando o uso contínuo em ambientes exigentes. Perfeito para otimizar o tempo de preparação e oferecer sempre refeições de elevada qualidade.

O sistema de aquecimento elétrico blindado assegura um controlo preciso da temperatura, fundamental para o cozinhamento uniforme dos alimentos. A dotação de seis cestos permite cozinhar diferentes tipos de massa ou outros ingredientes em simultâneo, maximizando a produtividade da sua equipa. É uma excelente solução para qualquer restaurante ou unidade de restauração que procure eficácia na confeção.

### Aplicações

Ideal para restaurantes italianos, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de preparar grandes quantidades de massa ou outros alimentos cozidos de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de resposta é uma mais-valia em operações com picos de procura, onde a velocidade e a consistência são cruciais para a satisfação do cliente.

Este equipamento enquadra-se perfeitamente em linhas de confeção de alta performance, proporcionando uma ferramenta fiável para Chefs e cozinheiros que valorizam a qualidade e a praticidade no dia a dia da cozinha. A sua versatilidade permite cozinhar legumes, mariscos e outros alimentos que beneficiem de cozedura em água.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Corpo e cestas em aço inoxidável
Aquecimento	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Enchimento	Grifo de enchimento da cuba
Controlo de Temperatura	Termostático e termostato de segurança
Cuba	Embutida com esquinas arredondadas para fácil limpeza
Cestos Incluídos	6 unidades
Drenagem	Grifo de esvaziamento, sistema de drenagem de transbordo
Alimentação Elétrica	400V CA 3N PE
Peso	46 kg