

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tampa para Cozedor de Massas Industrial 70x73 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHA980117	Modelo:	A980117
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	530 x 331 x 15 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	A980117

Descricao Resumida

Tampa industrial robusta para cozedor de massas da linha 700 (70x73 cm). Otimiza a retenção de calor e a higiene na confeção profissional.

Descricao Completa

Tampa Cozedor Massas — Principais Vantagens

Assegure a máxima eficiência e higiene na sua cozinha profissional com esta tampa robusta, concebida especificamente para cozedores de massas industriais. Fabricada com materiais de alta qualidade, garante a conservação do calor e a aceleração do processo de confeção, otimizando o tempo de preparação e o consumo energético. A sua construção durável resiste ao uso intensivo, promovendo uma maior longevidade do equipamento da sua restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que operam com cozedores de linha 700, esta cobertura é um componente essencial para manter a qualidade dos alimentos e a eficiência operacional. A sua utilização é fundamental em ambientes de alta produção onde a otimização de cada etapa do processo culinário é crucial. Contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e higiénico, satisfazendo as exigências de estabelecimentos de hotelaria.

Características Técnicas

Dimensões	530x331x15-45 mm
-----------	------------------

Perguntas Frequentes

Esta tampa é compatível com todos os cozedores de massas industriais?

Não, esta tampa é especificamente concebida para cozedores de massas da linha 700 com dimensões de 70x73 cm, garantindo um encaixe perfeito e funcionalidade ideal.

Qual o material de fabrico desta cobertura para cozedor?

A tampa é fabricada com materiais resistentes e duráveis, adequados para o ambiente exigente de uma cozinha industrial, assegurando longevidade e facilidade de limpeza.

Quais os benefícios de usar uma tampa num cozedor de massas?

A utilização de uma tampa num cozedor de massas otimiza a retenção de calor, reduz o tempo de cozedura e diminui o consumo energético, além de manter a higiene do processo.

A limpeza desta tampa é complicada?

Não, a superfície lisa e os materiais utilizados facilitam a limpeza e manutenção, permitindo uma higienização rápida e eficaz após cada utilização.

Esta tampa ajuda a poupar energia na minha cozinha industrial?

Sim, ao reter o calor de forma mais eficiente, esta tampa contribui significativamente para a redução do consumo de energia do seu cozedor de massas.