

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 Massa Elétrico de Bancada 10L Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP6ME010	Modelo:	EMP6ME010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	110 x 120 x 145 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP6ME010

Descricao Resumida

Cozedor de massa elétrico de bancada com 10L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais, possui controlo termostático e 4 cestos de cozedura.

Descricao Completa

cozedor de massa elétrico — Cozedor de Massas — Principais Vantagens

O cozedor de pasta elétrico de bancada foi concebido para otimizar o processo de preparação em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção. Com um controlo termostático preciso, este equipamento é ideal para cozinhar pasta de forma eficiente e segura, permitindo um ajuste de temperatura entre 90 a 185°C. A cuba de cantos arredondados facilita a limpeza, assegurando a máxima higiene no seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um sistema de cozedura de massas fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de 10 litros e o aquecimento por resistências elétricas blindadas tornam-no adequado para suportar as exigências de um serviço contínuo. É uma adição valorizada para qualquer cozinha comercial que procure eficiência na preparação de pratos de massa, garantindo sempre a qualidade desejada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Plano de trabalho e painéis	Aço inoxidável
Aquecimento	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável
Controlo de temperatura	Termostato (90 a 185°C) e termostato de segurança
Cuba	Embutida de esquinas arredondadas, soldada continuamente
Torneira de enchimento	Sim
Torneira de esvaziamento	Sim, com sistema de drenagem de transbordo

Cestos de cozedura	4 cestos incluídos
Capacidade	10 Litros
Potência	4,5 kW
Tensão	400 V
Dimensões cesto (AxFxH)	110x120x145 mm
Peso	20 kg
Dimensões (AxFxH)	400x635x285 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de massa que este cozedor consegue preparar?

Este cozedor de massa tem uma cuba com capacidade para 10 litros, permitindo cozinhar quantidades consideráveis de pasta para atender a um serviço diário.

É fácil limpar este equipamento após o uso?

Sim, a cuba embutida foi projetada com cantos arredondados e soldadura contínua, o que facilita significativamente a limpeza e garante uma higiene impecável.

Que tipo de controlo de temperatura possui este cozedor de pasta?

O equipamento está dotado de controlo termostático que permite ajustar a temperatura entre 90°C e 185°C, além de incluir um termostato de segurança para prevenir sobreaquecimento.

Posso utilizar diferentes tipos de cestos de cozedura?

O cozedor inclui uma dotação de 4 cestos que foram concebidos para a cozedura de massas, mas a compatibilidade com outros cestos deve ser verificada com o fabricante.

Este cozedor de massa pode ser montado sobre outra estrutura?

Sim, ele pode ser montado eficientemente sobre um móvel de base com portas, otimizando o espaço na sua cozinha profissional.