

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cozedor de Massa Elétrico Industrial 26 Litros 5,5 kW

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|-------------------|--------------------|
| SKU: | CHMCPE74A | Modelo: | MCPE74A |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| Peso: | 44 kg | Dimensões: | 310 x 340 x 300 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | MCPE74A |

Descricao Resumida

Cozedor de massa elétrico industrial de Linha 700, 26 litros, 5,5 kW. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Cozedor de Massa — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais. Com uma cuba de 26 litros em aço inoxidável AISI 316, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, facilitando a limpeza diária.

O seu design intuitivo com controlo preciso da temperatura e regulação de potência em quatro posições, assegura uma confeção perfeita de massas, otimizando o tempo e a qualidade do serviço. As arestas arredondadas da cuba contribuem para uma higiene impecável, um fator crucial em qualquer ambiente de restauração.

Aplicações Profissionais

Esta panela profissional é ideal para restaurantes com grande volume de produção de massas, cantinas, hotéis e serviços de catering que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho. Permite preparar grandes quantidades de massa de forma rápida e controlada, sendo um ativo indispensável na sua cozinha. Facilita o trabalho da sua equipa e garante a satisfação dos seus clientes com pratos sempre no ponto certo.

A sua construção em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-no na escolha preferida para ambientes onde a higiene é primordial. É um investimento inteligente para quem busca eficiência e durabilidade na confeção de massas.

Características Técnicas

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Capacidade da cuba | 26 Litros |
| Potência das resistências | 1 x 5,5 kW |
| Potência total | 5,5 kW |
| Voltagem | 400 V |
| Dimensões da cuba | 310x340x300h mm |

| | |
|------------------|-----------------|
| Dimensões | 400x714x850h mm |
| Peso | 44 kg |

Perguntas Frequentes

1. Este cozedor de massa inclui cestos?

Não, os cestos são um acessório opcional e não estão incluídos com o cozedor de massa base. Podem ser adquiridos separadamente para complementar o equipamento.

2. Qual o material da cuba do cozedor de massa?

A cuba é fabricada em aço inoxidável AISI 316, conhecido pela sua alta resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional.

3. É possível controlar a temperatura e a potência?

Sim, o cozedor de massa elétrico possui um comutador de quatro posições para regulação da potência e um termostato para um controlo preciso da temperatura de exercício e segurança.

4. Quais as dimensões ideais para a instalação deste equipamento?

As dimensões totais do equipamento são 400x714x850h mm, sendo importante considerar estas medidas para garantir uma instalação adequada no seu espaço de trabalho.

5. Este equipamento é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Com uma potência de 5,5 kW e construção robusta, este cozedor de massa foi projetado para uso contínuo e intensivo em cozinhas profissionais, garantindo desempenho e durabilidade.