

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cozedor de Massas a Gás 2 Cubas 40L Série 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMCPG98A	Modelo:	MCPG98A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	94 kg	Dimensões:	305 x 510 x 275 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MCPG98A

Descricao Resumida

Cozedor de massas a gás profissional, com 2 cubas de 40 litros cada. Potência de 26,6 kW para cozedura rápida e eficiente em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Cozedor de massas a gás — Cozedor de Massas — Principais Vantagens

Concebido para resistir aos ambientes de cozinha mais exigentes, este equipamento profissional destaca-se pela sua robustez e eficiência. As cubas anti-corrosão em aço inoxidável AISI 316, com cantos arredondados, asseguram uma limpeza rápida e fácil, um fator crucial para manter os mais elevados padrões de higiene na sua cozinha. A capacidade de 40 litros por cuba permite cozinhar grandes volumes de massa em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo que os seus clientes recebam sempre pratos frescos e perfeitamente cozinhados.

A segurança e o controlo são garantidos pelo termopar de segurança e pelo acendimento piezoelétrico, proporcionando um funcionamento fiável. Além disso, a possibilidade de alinhamento por justaposição com outros módulos da mesma linha facilita a criação de uma estação de trabalho organizada e funcional. Este módulo para massas é a escolha acertada para quem procura durabilidade e desempenho superiores, contribuindo para uma operação culinária sem interrupções.

Aplicações Profissionais

Este robusto aparelho de cozedura de massas é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem rapidez e qualidade constante. Desde restaurantes italianos, que necessitam de preparar grandes quantidades de pasta fresca diariamente, a hotéis com serviço de buffet, onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são cruciais, este equipamento oferece a versatilidade necessária.

Também é uma excelente adição a cozinhas de catering e refeitórios, onde a alimentação de um grande número de pessoas é a norma. A sua capacidade de dupla cuba permite a preparação simultânea de diferentes tipos de massa ou a manutenção de um fluxo contínuo para evitar atrasos. A construção em aço inoxidável confere-lhe ainda a durabilidade necessária para suportar o uso diário e intenso, sendo uma mais-valia para qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade Cuba	40 + 40 Litros

Característica	Detalhe
Potência Queimadores	2 x 13,6 kW
Potência Total	26,6 kW
Voltagem	230 V
Dimensões Cuba	305x510x275h mm
Dimensões Globais	800x900x850h mm
Peso	94 kg
Material Cubas	Aço inoxidável AISI 316
Queimador	Aço inoxidável, chama autoestabilizada
Segurança	Termopar, acendimento piezoelétrico
Cestas	Opcionais (aço inoxidável AISI 304 18/10)

Perguntas Frequentes

Este cozedor de massas pode ser utilizado com diferentes tipos de massa simultaneamente?

Sim, o facto de possuir duas cubas independentes permite cozer dois tipos distintos de massas ou outros alimentos que requeiram cozedura em água, de forma simultânea e eficiente.

As cestas para cozer a massa estão incluídas com a compra?

Não, as cestas para cozer a massa são opcionais e devem ser adquiridas separadamente, permitindo que escolha as que melhor se adaptam às suas necessidades.

Qual o tipo de energia utilizado por este equipamento?

Este modelo específico funciona a gás, com queimadores de aço inoxidável que garantem uma chama autoestabilizada e um elevado desempenho.

É fácil de limpar e manter?

Sim, as cubas são moldadas em aço inoxidável AISI 316 anti-corrosão com cantos arredondados, o que simplifica bastante o processo de limpeza e garante uma manutenção higiénica.

Este cozedor de massas é adequado para uma cozinha grande ou para um espaço mais pequeno?

Com dimensões de 800x900x850h mm, é ideal para cozinhas profissionais de média a grande dimensão, principalmente as que pertencem à linha 900 de equipamentos.