

# 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



## Cozedor de Massas a Gás 40L Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMCPG77A	<b>Modelo:</b>	MCPG77A
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	88 kg	<b>Dimensões:</b>	510 x 310 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MCPG77A

### Descricao Resumida

Cozedor de massas a gás com 1 cuba de 40 litros, ideal para cozinhas profissionais.  
Construção robusta em aço inox, ignição piezoelétrica.

## Descricao Completa

### cozedor de massas a gás — Cozedor de Massas Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para cozinhas profissionais exigentes, garantindo uma produção contínua de massas no ponto ideal. A sua cuba de grande capacidade, fabricada em aço inoxidável AISI 316, oferece durabilidade superior e resistência à corrosão, fatores cruciais para a longevidade num ambiente de alta utilização. Além disso, o design com cantos arredondados facilita imensamente as operações de limpeza e manutenção, poupando tempo valioso às equipas de cozinha.

O sistema de aquecimento a gás, com queimador autoestabilizado em aço inoxidável e ignição piezoelétrica, proporciona um aquecimento rápido e uniforme, essencial para otimizar os tempos de cozedura. A segurança é uma prioridade, integrando um dispositivo de termopar que garante o funcionamento seguro do queimador. A facilidade de abastecimento de água, através de uma válvula solenoid, aumenta a eficiência e simplifica o fluxo de trabalho diário.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes italianos, pizzarias, hotéis e cozinhas industriais onde a massa é um prato central do menu. A sua capacidade de 40 litros permite a cozedura de grandes volumes, atendendo a picos de procura com facilidade. É uma solução versátil para preparar uma variedade de massas, desde esparguete a penne, com consistência e qualidade elevadas, elevando o padrão da gastronomia servida aos clientes.

A adaptabilidade deste cozedor de massas estende-se à Linha 700, permitindo uma integração perfeita com outros equipamentos de confeção de dimensões similares, criando uma linha de trabalho coesa e funcional. A ausência de cestos incluídos oferece flexibilidade para a personalização, permitindo que cada negócio adquira os acessórios mais adequados às suas necessidades específicas.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	40 Litros

Característica	Detalhe
Potência do Queimador	1 x 13,6 kW
Potência Total	13,6 kW
Dimensões da Cuba (CxPxA)	510x310x300h mm
Dimensões do Equipamento (CxPxA)	700x714x850h mm
Peso	88 kg
Material da Cuba	Aço inoxidável AISI 316
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 18/10 (1 mm espessura)
Ignição	Piezoelétrica
Segurança	Termopar conectado
Alimentação de Água	Válvula solenoide

## Perguntas Frequentes

### **Este cozedor de massas inclui cestos?**

Não, este modelo é fornecido sem cestos, permitindo que os adquira separadamente e à medida das suas necessidades operacionais específicas.

### **Qual a importância do aço inoxidável AISI 316 na cuba?**

O aço AISI 316 é um tipo superior de aço inoxidável, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, o que é fundamental em equipamentos que estão constantemente em contacto com água e calor, prolongando a vida útil do produto.

### **Este equipamento pode ser ligado a que voltagem?**

Este cozedor de massas opera com uma voltagem de 230V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a cuba moldada com cantos arredondados foi desenhada especificamente para facilitar a limpeza, minimizando o acúmulo de resíduos e garantindo uma higiene superior com menor esforço.

### **Onde posso instalar este cozedor de massas?**

Este cozedor é ideal para cozinhas de grande volume, compatível com os equipamentos da Linha 700 da Magistra Plus, perfeito para estabelecimentos que procuram uma solução integrada e eficiente para a confeção de massas.