

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cesto para Cozedor de Massa Industrial Ø145x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHA800108	Modelo:	A800108
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	A800108

Descricao Resumida

Cesto robusto para cozedores de massa industriais, com Ø145x200mm. Garante cozedura eficiente e uniforme, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

cesto cozedor massa — Cesto de Massa – Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este cesto otimiza a cozedura de massas em equipamentos industriais. A sua robustez e design garantem uma circulação eficiente da água, resultando em massas perfeitamente cozidas e uma maior produtividade na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em cozinhas com elevada produção de massas, como restaurantes italianos, cantinas e unidades hoteleiras. A sua funcionalidade e durabilidade são ideais para o uso diário intensivo, contribuindo para a eficiência e higiene na preparação de alimentos. A sua equipa de cozinha irá beneficiar de um processo de cozedura mais rápido e uniforme.

Características Técnicas

Dimensões	Ø145 x 200 mm (diâmetro x altura)
-----------	-----------------------------------

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade deste cesto com outros equipamentos?

Este cesto é compatível com cozedores de massa industriais de diâmetro e altura adequados, assegurando um encaixe perfeito para a otimização da cozedura.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e o material permitem uma limpeza rápida e eficaz, garantindo a máxima higiene na sua cozinha.

Qual o material de fabrico deste cesto?

O cesto é robusto, o que garante durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes profissionais.

Pode ser usado para cozinhar diferentes tipos de massa?

Sim, o design do cesto é versátil e permite cozinhar uma variedade de massas, desde esparguete a penne, mantendo a qualidade da cozedura.

Este cesto contribui para a eficiência energética?

Ao garantir uma cozedura uniforme e rápida, o cesto ajuda a otimizar o tempo de funcionamento do cozedor de massa, contribuindo para uma melhor gestão energética.