

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

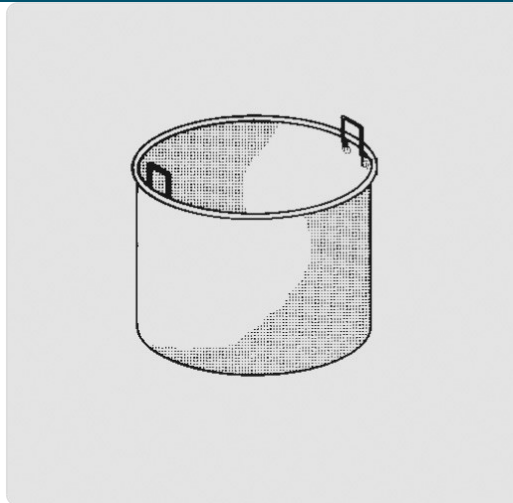


## Cesto para Cozedor de Massa Industrial 100L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHA800052	<b>Modelo:</b>	A800052
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	A800052

### Descricao Resumida

Cesto industrial de 100 litros, 1 compartimento, ideal para cozedores de massa profissionais. Dimensões da cuba: 500x410 mm.

## Descricao Completa

### cesto cozedor massa industrial — Cesto de Cozedura — Principais Vantagens

Este cesto foi concebido especificamente para complementar o seu cozedor de massa ou pasta cooker, garantindo uma cozedura eficiente e uniforme. Com uma capacidade generosa de 100 litros, é ideal para operações de grande volume em cozinhas profissionais, permitindo servir grandes quantidades de massa no pico de trabalho. A sua construção robusta assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo diário, um investimento inteligente para a sua cozinha industrial.

### Aplicações Profissionais

Este componente é indispensável para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar massas em grandes quantidades. O design de um único compartimento facilita a gestão de um tipo de massa de cada vez, otimizando o processo de cozedura e reduzindo o tempo de preparação. A compatibilidade com cozedores de linha 900 torna-o uma adição versátil para muitos equipamentos existentes.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	100 litros
Número de Compartimentos	1
Dimensões da Cuba	500x410 mm

### Perguntas Frequentes

**P: Qual a capacidade exata deste cesto de cozedura?**

R: Este cesto tem uma capacidade total de 100 litros, sendo adequado para cozedura de grandes volumes de massa em ambientes profissionais.

**P: Este cesto é compatível com todos os tipos de cozedores de massa?**

R: Embora seja projetado para equipamentos industriais, é fundamental verificar as dimensões e especificações do seu cozedor para garantir a compatibilidade ideal.

**P: Posso usar este cesto para cozinhar outros alimentos além de massa?**

R: Embora seja primariamente para massa, poderá ser usado para outros alimentos que necessitem de cozedura em água, desde que as dimensões da cuba e o volume sejam adequados.

**P: Como devo limpar e manter este cesto?**

R: Recomenda-se a limpeza regular com detergentes suaves e água após cada utilização para garantir a higiene e prolongar a vida útil do produto, idealmente à mão ou em máquina de lavar loiça industrial.

**P: Este produto é resistente o suficiente para um uso diário intenso?**

R: Sim, foi fabricado com materiais resistentes e um design robusto, pensado para suportar as exigências de uma cozinha profissional com uso intensivo e contínuo.