

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

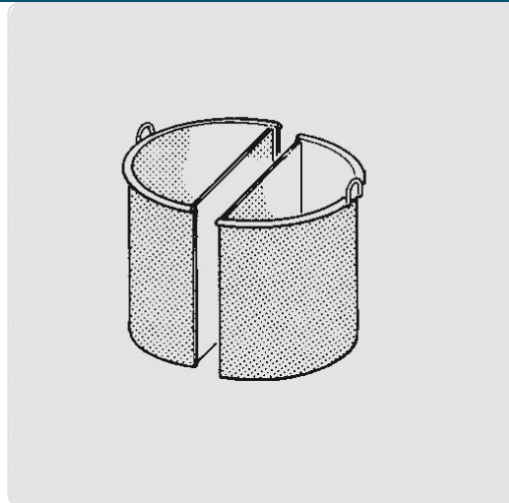


Cozedor de Massa Industrial 150L 2 Cubas, Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHA800056	Modelo:	A800056
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	A800056

Descricao Resumida

Cozedor de massa industrial com 150 litros de capacidade e 2 compartimentos, ideal para cozinhas profissionais de alta produção e eficiência.

Descricao Completa

cozedor de massa industrial — Cozedor de Massa — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para cozinhas profissionais de alta exigência, permitindo uma confeção eficiente e contínua de grandes volumes de massa. A sua capacidade generosa e os dois compartimentos independentes elevam significativamente a produtividade, tornando-o indispensável em restaurantes, hotéis e refeitórios. A construção durável garante uma longa vida útil e um desempenho fiável, suportando o ritmo acelerado de qualquer serviço de restauração.

A facilidade de utilização e manutenção é uma prioridade, com um design que simplifica a limpeza e otimiza o fluxo de trabalho. A sua performance energética é um benefício adicional, contribuindo para uma operação mais sustentável e economicamente vantajosa. Esta solução é ideal para quem procura excelência na cozinha, sem comprometer a eficiência.

Aplicações Profissionais

O tacho de massa profissional adapta-se perfeitamente a uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes italianos a grandes refeitórios e cozinhas de catering. A sua capacidade de processamento de massa em volume é crucial durante os picos de serviço, assegurando que a pasta esteja sempre à discrição dos clientes. É também uma excelente opção para estabelecimentos que oferecem uma variedade de pratos de massa, pois os dois compartimentos permitem cozinhar diferentes tipos ou lotes simultaneamente, otimizando o tempo de preparação e a qualidade do alimento.

A flexibilidade de operar com cubas separadas é uma vantagem competitiva, permitindo a preparação de opções com e sem glúten, ou diferentes molhos, sem risco de contaminação cruzada. Este aparelho multifuncional oferece um desempenho consistente e uma contribuição inestimável para a eficiência operacional da sua cozinha, tornando-se um investimento inteligente para qualquer negócio de hotelaria.

Características Técnicas

Capacidade 150 Litros

Compartimentos 2

Dimensões Cuba 500x480 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste equipamento?

Este cozedor de massa industrial tem uma capacidade impressionante de 150 litros, projetado para satisfazer as necessidades de produções massivas em ambientes profissionais.

Este modelo permite cozinhar diferentes tipos de massa em simultâneo?

Sim, o aparelho está equipado com dois compartimentos independentes, o que permite cozinhar diferentes tipos de massa ou lotes separados de forma eficiente, sem misturar sabores ou texturas.

É fácil limpar este cozedor de massa após a utilização?

O design foi pensado para a máxima conveniência, facilitando a limpeza e manutenção diárias, um aspeto crucial em qualquer cozinha profissional.

Este equipamento é adequado para uso em grandes restaurantes?

Absolutamente. A sua capacidade e eficiência tornam-no ideal para restaurantes com elevado volume de clientes, refeitórios, hotéis e operações de catering.

Quais as vantagens de ter um cozedor de massa com dois compartimentos?

Os dois compartimentos aumentam a versatilidade e a produtividade, permitindo a preparação simultânea de diversos pratos de massa, otimizando o tempo de cozedura e a gestão do seu menu.