

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cesto para Cozedor de Massa 16x29x21,5 cm Magistra Plus 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHA800104	Modelo:	A800104
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	160 x 290 x 215 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	A800104

Descricao Resumida

Cesto robusto para cozedor de massa Magistra Plus 900. Otimiza a cozedura e facilita o manuseamento em cozinhas profissionais. Dimensões: 16x29x21,5 cm.

Descricao Completa

cesto cozedor massa profissional — Cesto de Cozedura para Massa — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e pastelarias, este cesto otimiza a cozedura de massas, garantindo um processo eficiente e uniforme. A sua construção robusta e design especializado facilitam o manuseamento e a imersão de diferentes tipos de massa, contribuindo para a qualidade final dos pratos servidos. Simplifica as operações diárias na cozinha profissional, permitindo que a sua equipa prepare grandes volumes de massa com agilidade.

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em cozinhas industriais, como as de restaurantes italianos, pizzarias e unidades de catering, onde a preparação de massa é constante. A sua utilidade estende-se a refeitórios e cozinhas de hotelaria que exigem soluções duráveis e de alto desempenho para otimizar o fluxo de trabalho. Adicionalmente, pode ser utilizado em pastelarias para a cozedura de bases, oferecendo versatilidade e eficácia na confeção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Produto	Cesto para Cozedor de Massa
Modelo	A800104 MAGISTRA PLUS 900
Dimensões (LxPxA)	160x290x215 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de cozedores de massa é este cesto compatível?

Este cesto foi especificamente concebido para ser utilizado com os cozedores de massa da linha Magistra Plus 900, garantindo um ajuste perfeito e maximizando a eficiência na cozedura.

Quais as vantagens de utilizar um cesto dedicado para cozer massa?

O uso de um cesto especializado permite a cozedura de porções individuais ou controladas de

massa, facilitando a sua remoção e drenagem, o que resulta numa apresentação mais cuidada e numa melhor gestão do tempo na cozinha.

Este cesto é resistente o suficiente para uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção é pensada para a durabilidade, suportando o uso intensivo e as exigências rigorosas do ambiente de uma cozinha profissional, sem comprometer a sua integridade ou desempenho.

É fácil de limpar e manter?

Absolutamente. O material e o design deste cesto foram selecionados para facilitar a sua higienização, permitindo uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene em qualquer estabelecimento alimentar.

Posso utilizá-lo para cozer outros alimentos além de massa?

Embora otimizado para massa, este cesto pode ser versátil para cozinhar outros alimentos pequenos que exijam imersão controlada, como certos vegetais ou mariscos, desde que as dimensões e o tipo de cozedura sejam adequados.