

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cozedor de Massa Eléctrico Sobre Bancada 10,5L Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS7ME010	<b>Modelo:</b>	EMPPLS7ME010
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	36 kg	<b>Dimensões:</b>	110 x 120 x 145 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS7ME010

### Descricao Resumida

Cozedor de massa elétrico de sobre bancada, 10,5L, ideal para cozinhas profissionais. Totalmente em inox, com 6 cestos, controlo termostático e Linha 700.

## Descricao Completa

### cozedor de massa elétrico — Cozedor de Massa — Principais Vantagens

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este equipamento de confeção elétrico para massa destaca-se pela sua eficiência e durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e extrema resistência à corrosão e ao uso intensivo, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

O sistema de aquecimento rápido e o controlo termostático preciso garantem resultados de cozedura perfeitos para diversos tipos de massa. A facilidade de utilização e a manutenção simplificada são características cruciais que otimizam o fluxo de trabalho e contribuem para a higiene impecável em ambientes de restauração.

### Aplicações Profissionais

Este tacho elétrico é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de preparar grandes quantidades de massa de forma rápida e controlada. A sua capacidade de 10,5 litros e a dotação de seis cestos individuais permitem a preparação simultânea de diferentes tipos de massa ou de porções variadas, aumentando a versatilidade e a produtividade.

A sua conceção sobre bancada torna-o perfeito para espaços onde a otimização do espaço é fundamental, podendo ser facilmente integrado em linhas de confeção existentes, como a Linha 700. É uma ferramenta indispensável para chefs que procuram consistência na qualidade e eficiência operacional.

### Características Técnicas

<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Chaminés</b>	Aço inoxidável
<b>Plano de Trabalho, Painéis Laterais e de Comandos</b>	Aço inoxidável
<b>Aquecimento</b>	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável

<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato de 90 a 185°C e termostato de segurança
<b>Cuba</b>	Embutida, esquinas arredondadas, soldadura contínua
<b>Acessórios</b>	Torneira de enchimento e sistema de drenagem de transbordo
<b>Cestos para Cozedura</b>	6 cestos
<b>Profundidade</b>	700 mm
<b>Capacidade</b>	10,5 Litros
<b>Potência</b>	10,5 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Dimensões Cesto (AxPxA)</b>	110x120x145 mm
<b>Peso</b>	36 kg
<b>Dimensões (AxLxA)</b>	400x730x300 mm

## Perguntas Frequentes

**Este cozedor de massa é adequado para uso contínuo em cozinhas com alto volume de produção?**

Sim, este cozedor foi concebido para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho consistente mesmo em horários de pico.

**Quais são as vantagens da cuba embutida com esquinas arredondadas?**

A cuba com esquinas arredondadas facilita a limpeza e promove a higiene, prevenindo o acumular de resíduos e bactérias, o que é crucial em qualquer ambiente de restauração.

**É possível cozinhar diferentes tipos de massa ao mesmo tempo?**

Sim, o equipamento inclui seis cestos de cozedura, permitindo preparar simultaneamente vários tipos de massa ou porções separadas com total controlo e eficiência.

**Qual a importância do controlo termostático neste aparelho?**

O controlo termostático de 90 a 185°C, juntamente com o termostato de segurança, assegura uma temperatura de cozedura estável e precisa, essencial para a qualidade e segurança alimentar.

**Este equipamento pode ser facilmente integrado noutras linhas de equipamentos de cozinha?**

Com as suas dimensões pensadas para a Linha 700, este cozedor de massa sobre bancada integra-se perfeitamente em configurações de cozinha profissional existentes, otimizando o seu espaço de

trabalho.