

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 24/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cozedor de Salsichas Elétrico GN 1/2

Informações do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | UD2125.692 | Modelo: | 2125.692 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 23 kg | Dimensões: | 400 x 650 x 295 cm |

Especificações

| | |
|---------------|----------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | 2125.692 |

Descrição Resumida

Cozedor de salsichas elétrico GN 1/2, ideal para snack-bares e restauração rápida. Potência de 3,2kW e tensão de 400V para alta performance.

Descrição Completa

Cozedor de Salsichas — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para a confeção rápida de elevadas quantidades de salsichas, tornando-o indispensável em qualquer negócio de restauração. A sua construção em materiais duradouros garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva. Ideal

para otimizar os seus processos produtivos e oferecer um serviço ágil onde a qualidade e a rapidez são essenciais.

Aplicações Profissionais

Perfeito para snack-bares, rulotes de street food, refeitórios, cafeterias e outros estabelecimentos que necessitem de preparar salsichas de forma contínua e higiénica. A sua capacidade GN 1/2 permite uma adaptação flexível a diferentes volumes de produção, assegurando sempre um resultado uniforme e apetitoso. Este é o utensílio ideal para impulsionar a sua oferta gastronómica com um produto popular e de fácil preparação.

Características Técnicas

| Característica | Especificação |
|----------------|-----------------|
| Dimensões (mm) | 400x650x295/300 |
| Potência (kW) | 3,2 |
| Tensão (V) | 400 |
| Peso (kg) | 23 |
| Capacidade | GN 1/2 |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de salsichas que este cozedor pode preparar?

Este cozedor está otimizado para um tabuleiro GN 1/2, o que permite uma capacidade considerável, dependendo do tamanho das salsichas e da sua disposição no recipiente. É ideal para servir um volume elevado de clientes.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e a utilização de materiais que facilitam a limpeza foram pensados para uma manutenção diária rápida e eficiente, cumprindo com as exigências de higiene em cozinhas profissionais. A simplicidade na sua construção contribui para uma melhor gestão de tempo da sua equipa.

Este equipamento é adequado para uso contínuo?

Com uma robustez pensada para o setor HORECA, este cozedor elétrico está preparado para suportar longas horas de funcionamento, garantindo a performance necessária em períodos de alta procura. A sua construção garante durabilidade e fiabilidade consistentes ao longo do tempo.

Preciso de alguma instalação especial?

A ligação elétrica é padrão trifásica de 400V, comum em cozinhas industriais, e deve ser realizada

por um profissional qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do aparelho. Consulte sempre um técnico para uma instalação adequada.

Que tipo de aquecimento utiliza para cozer as salsichas?

O aquecimento é elétrico, proporcionando um controlo preciso da temperatura e uma distribuição uniforme do calor para cozer as salsichas de forma consistente e eficiente. Garante um ponto de cozedura perfeito em cada utilização.