

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cozedor de Massa Eléctrico de Bancada 8L

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCAP1	Modelo:	CCAP1
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630001878

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCAP1
EAN	3611630001878

Descricao Resumida

Cozedor de massa elétrico profissional de bancada em aço inoxidável com 8L de capacidade, 4 cestos e controlo de temperatura.

Descricao Completa

Cozedor de Massa Elétrico — Principais Vantagens

Projetado para a cozinha profissional, este tacho de massa elétrico de bancada oferece uma solução compacta e eficiente para a confeção de massas na perfeição. Construído integralmente em aço inoxidável 18/10, garante durabilidade, higiene e fácil manutenção, características essenciais para qualquer restaurante ou café moderno. A sua capacidade de 8 litros permite preparar várias porções e facilita o serviço durante as horas de maior afluxo.

Equipado com quatro cestos individuais, pode cozinhar diferentes tipos de massa simultaneamente, controlando o tempo de cozedura para cada um através de um sinal acústico. Esta funcionalidade aumenta a produtividade e a flexibilidade da sua operação, agilizando o trabalho da sua equipa e otimizando o serviço aos clientes. A regulação precisa da temperatura, entre 30 °C e 120 °C, assegura o ponto de cozedura ideal para cada prato.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na hotelaria e restauração, desde pequenos snack-bares e cafetarias com ementas diversificadas, até restaurantes italianos de média dimensão que necessitam de cozinhar massas frescas ou secas com regularidade. É igualmente perfeito para serviços de catering que requerem agilidade na preparação e um espaço de trabalho otimizado. A sua adaptabilidade permite a sua integração em qualquer bancada de trabalho, complementando a sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Cestos incluídos	4 (1 litro cada)

Tabuleiro de recuperação de vapores	Integrado
Regulação da temperatura	30 °C - 120 °C
Tempo de cozedura	Regulável por sinal acústico (por cesto)
Capacidade da cuba	8 litros
Ligação de água	R1/2
Entrada de água	Com um simples toque num botão
Pés ajustáveis	15 mm
Potência	3200 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	520 x 340 x 600 mm
Peso	24 kg