

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 Massas Elétrico 3 Cestos 8L

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCAP3P	Modelo:	CCAP3P
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630002509

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCAP3P
EAN	3611630002509

Descricao Resumida

Cozedor de massas elétrico industrial com 3 cestos e cuba de 8 litros. Ideal para cozinhas profissionais, garante eficiência e massas sempre perfeitas.

Descricao Completa

Cozedor de Massas Elétrico — Cozedor de Massas Profissional — Principais Vantagens

Amplie a eficiência da sua cozinha com o nosso tacho elétrico industrial de alta performance. Desenvolvido para o setor de restauração rápida e restauração profissional, este equipamento permite cozinhar massas de forma rápida e homogénea, otimizando o seu tempo de serviço. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e higiene.

Com três cestos independentes, este cozedor de massa oferece uma versatilidade excepcional, permitindo a preparação simultânea de diferentes tipos de massa, ou distintos pontos de cozedura. A cuba de 8 litros assegura capacidade suficiente para responder a períodos de alta procura, enquanto o controlo de temperatura preciso entre 30 °C e 110 °C, aliado à resistência Incoloy 820, assegura resultados consistentes e massa sempre *al dente*.

Aplicações

Este versátil equipamento de confeção é ideal para uma vasta gama de ambientes profissionais, desde restaurantes italianos e pizzarias, onde a massa é um elemento central do ementa, até cozinhas de hotelaria que servem grandes volumes. É igualmente adequado para *catering* de eventos, casas de pasto com serviço de almoço rápido ou *cafetarias* com uma oferta de refeições variada.

O seu design compacto torna-o também perfeito para cozinhas com espaço limitado, como *snack-bars* ou food trucks, proporcionando uma solução eficiente para a preparação de massas diversas, legumes e até mesmo ovos, com controlo total sobre a temperatura e o tempo de cozedura. A estrutura em aço inoxidável e a facilidade de limpeza são mais-valias em qualquer contexto exigente.

Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Material da Cuba	Aço inoxidável AISI 430
Capacidade da Cuba	8 litros
Dimensões da Cuba	L 240 x P 300 x A 200 mm
Resistência	Incoloy 820
Intervalo de Temperatura	30 °C - 110 °C
Segurança	Termóstato de segurança
Potência	3400 W
Voltagem	230 V
Dimensões	L 270 x P 420 x A 300 mm
Peso	12 kg