

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 8L com Válvula de Drenagem

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCAPV1G	Modelo:	CCAPV1G
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630002493

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCAPV1G
EAN	3611630002493

Descricao Resumida

Cozedor de massas elétrico profissional com 8L de capacidade, ideal para restaurantes e snack-bares. Construção robusta em inox e válvula de drenagem.

Descricao Completa

Cozedor de Massas Elétrico — Principais Vantagens

Este tacho de massas elétrico de alto desempenho é uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais. Desenvolvido para oferecer durabilidade e fiabilidade, o cozedor de pasta garante um cozimento perfeito de massas e outros alimentos que necessitem de fervura controlada. A sua capacidade de 8 litros e a resistência Incoloy 820 proporcionam um aquecimento rápido e uniforme, otimizando o seu tempo de preparação e o consumo energético. A válvula de drenagem facilita a limpeza e manutenção diárias, assegurando a higiene e prontidão do equipamento.

Construído em aço inoxidável AISI 304, este equipamento confere resistência à corrosão e uma longevidade superior, suportando o ritmo de uma cozinha industrial. O termóstato de segurança integrado protege o aparelho contra sobreaquecimento, assegurando um funcionamento seguro e prolongado. Com um design compacto, adapta-se facilmente a diferentes espaços de bancada, tornando-se um auxiliar indispensável para criar pratos de massa deliciosos de forma consistente e rápida.

Aplicações

Perfeito para restaurantes italianos, snack-bares, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que sirva massas em grande volume. Este fervedor industrial é ideal para cozinhar esparguete, penne, fusilli e outros tipos de massa, garantindo a textura ideal para cada prato. Também pode ser utilizado para branquear vegetais ou cozedura de ovos em grandes quantidades, oferecendo versatilidade para as suas ementas diárias. A cozedura otimizada ajuda a reduzir o tempo de espera dos clientes e a manter a qualidade dos alimentos, elevando a experiência gastronómica.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304

Característica**Detalhe**

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
Temperatura	30 °C – 110 °C
Termóstato de Segurança	Sim
Potência	3400 W
Tensão	230 V
Dimensões	L 270 x P 420 x A 300 mm
Peso	12 kg
Cestos Incluídos	1