

# 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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCCAPV3P	<b>Modelo:</b>	CCAPV3P
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630002486

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CCAPV3P
<b>EAN</b>	3611630002486

### Descricao Resumida

Cozedor de massas elétrico de bancada com 8 litros de capacidade e 3 cestos, ideal para cozinhas profissionais e restaurantes. Fabricado em aço inoxidável.

## Descricao Completa

### cozedor de massas elétrico — Cozedor de Massas — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente é um trunfo indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo uma confeção rápida e uniforme das massas. Projetado para otimizar o seu tempo e recursos, este aparelho assegura que a sua equipa possa gerir picos de procura com a máxima eficácia, mantendo sempre a qualidade dos pratos servidos. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade, mas também uma higiene superior, essencial no setor da restauração.

Com um sistema de aquecimento potente, este cozinador de massas, também conhecido como pasta cooker, oferece um controlo preciso da temperatura, permitindo-lhe preparar uma vasta gama de pratos de massa no ponto ideal de cozedura. A válvula de drenagem integrada simplifica as operações de limpeza e manutenção, contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado e produtivo. Investir neste utensílio de confeção significa elevar o padrão de serviço do seu estabelecimento, tornando-o uma escolha inteligente para restaurantes e hotéis.

### Aplicações

Este cozedor elétrico, ou máquina de massas, é ideal para estabelecimentos de restauração de alto volume, tais como restaurantes italianos, bufetes de hotéis e cantinas empresariais. A sua capacidade de 8 litros, aliada aos três cestos individuais, permite cozinhar diferentes tipos de massa em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de espera dos clientes. É igualmente adequado para espaços de restauração rápida e serviços de catering, onde a rapidez e a qualidade na preparação são cruciais para o sucesso.

### Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Cuba	Aço Inoxidável AISI 430
Capacidade da Cuba	8 litros

<b>Dimensões da Cuba (C x L x A)</b>	240 x 300 x 200 mm
<b>Resistência</b>	Incoloy 820
<b>Intervalo de Temperatura</b>	30 °C - 110 °C
<b>Termóstato de Segurança</b>	Sim
<b>Potência</b>	3400 W
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Dimensões Globais (C x L x A)</b>	270 x 420 x 300 mm
<b>Peso</b>	12 kg