

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cozedor de Massas Elétrico 9 Litros para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCCAP9	<b>Modelo:</b>	CCAP9
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630043229

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CCAP9
<b>EAN</b>	3611630043229

### Descricao Resumida

Cozedor de massas elétrico de 9 litros em aço inoxidável, com termostato regulável e função de retermalização. Inclui cestos variados e válvulas frontais para fácil utilização. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este cozedor de massa profissional de 9 litros, com construção robusta em aço inoxidável, é ideal para garantir um serviço contínuo em estabelecimentos de restauração de média dimensão. A sua funcionalidade de retermalizador permite manter a massa pronta para servir ou descongelar rapidamente, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento.

### cozedor de massa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade da cuba	9 L
Material	Aço Inoxidável
Controlo de Temperatura	Termóstato Regulável
Função Adicional	Retermalizador (Pré-cozedura/Descongelação)
Cestos Incluídos	4 pequenos redondos + 2 retangulares
Válvulas	Drenagem e Enchimento Frontais; Transbordamento Traseiro
Ligação de Água	Sim
Armazenamento Cestos	Inferior (para cesto redondo)
Potência	3300 W
Voltagem	230 V

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	354 x 587 x 520 mm
<b>Peso</b>	20 kg

## Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha de um snack-bar ou restaurante de pequena/média dimensão, este cozedor de massa de 9L permite gerir eficientemente a produção de massas, acompanhamentos ou até pré-cozer ingredientes. A sua função retermalizadora é crucial para manter a qualidade dos alimentos durante picos de serviço, assegurando a satisfação do cliente e a otimização do tempo da equipa.

## Cozedor de Massa — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar. A inclusão de múltiplos cestos (4 pequenos e 2 retangulares) oferece versatilidade no processamento de diferentes tipos de massa ou porções. A facilidade de drenagem e enchimento frontal, juntamente com a ligação de água, simplifica as operações de limpeza e reposição, características essenciais para a eficiência em cozinhas profissionais.

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade total de água deste equipamento?

A cuba deste cozedor de massa tem uma capacidade de 9 litros.

### O que significa a função retermalizador?

A função retermalizador permite manter a massa pré-cozida ou descongelada à temperatura ideal de serviço, ou simplesmente reaquecer porções rapidamente.

### Quantos cestos vêm incluídos e de que tipo?

Este equipamento inclui 4 pequenos cestos redondos e 2 cestos retangulares, oferecendo flexibilidade para cozinhar diferentes formatos e quantidades de massa.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, as válvulas de drenagem e enchimento localizadas na parte frontal facilitam a limpeza e a reposição de água. A construção em aço inoxidável também contribui para uma higienização simples e eficaz.

**Este cozedor de massa é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para snack-bares, hamburgarias, restaurantes de bairro, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que necessitem de cozer ou manter massas prontas para servir de forma eficiente, especialmente durante os horários de maior movimento.