

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cozedor de Massas Elétrico 2x9L com Termóstato Regulável

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCAP92	Modelo:	CCAP92
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630043441

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCAP92
EAN	3611630043441

Descricao Resumida

Cozedor de massas elétrico profissional com 2 cubas de 9L em aço inoxidável. Inclui cestos, termóstato regulável e função retermalizador. Potência 2x3300W.

Descrição Completa

Este cozedor de massas elétrico profissional, com duas cubas de 9 litros cada, oferece uma solução eficiente para a confeção de massas em cozinhas com elevado volume de produção. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para o ambiente exigente da restauração.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Capacidade das Cubas	2 x 9 L
Controlo	Botão ligar/desligar, Termóstato regulável
Função Adicional	Retermalizador (pré-cozedura ou descongelação)
Cestos Incluídos	8 pequenos cestos redondos, 4 cestos retangulares
Drenagem e Enchimento	Válvulas frontais
Conexões de Água	Válvula de transbordamento e entrada de água traseiras, possibilidade de ligação direta
Armazenamento	Placa para cesto redondo por baixo
Potência	2 x 3300 W
Tensão	2 x 230 V
Dimensões (L x P x A)	710 x 587 x 520 mm
Peso	35 kg

Aplicações Profissionais

Este cozedor de massas é ideal para restaurantes italianos, pizzarias, cantinas de grande volume, hotéis com serviço de buffet, e qualquer cozinha profissional que necessite de preparar massas de forma contínua e eficiente. A sua capacidade dupla permite cozinhar diferentes tipos de massa simultaneamente ou gerir picos de procura em estabelecimentos como restaurantes de bairro e churrasqueiras com oferta de acompanhamentos variados.

Cozedor de Massas — Principais Vantagens

- **Dupla Capacidade e Flexibilidade:** Com duas cubas de 9 litros, permite cozinhar diferentes massas em simultâneo ou escalonar a produção, otimizando o tempo de serviço.
- **Controlo Preciso de Temperatura:** O termostato regulável assegura a temperatura ideal para cada tipo de massa, garantindo sempre o ponto de cozedura perfeito.
- **Função Retermalizador Integrada:** Permite manter massas pré-cozidas quentes ou descongelar rapidamente, aumentando a eficiência na preparação e reduzindo o tempo de espera.
- **Acessórios Completos Incluídos:** Fornecido com 8 cestos redondos pequenos e 4 cestos retangulares, oferece versatilidade para diferentes formatos e quantidades de massa.
- **Manutenção Simplificada:** As válvulas de drenagem e enchimento frontais, juntamente com a possibilidade de ligação direta à rede de água, facilitam as operações diárias de limpeza e reabastecimento.

Qual a capacidade total de massas que este equipamento consegue cozinhar?

O cozedor possui duas cubas, cada uma com capacidade de 9 litros, totalizando 18 litros. Isto permite cozinhar grandes volumes de massa ou diferentes tipos em simultâneo.

É possível ligar o cozedor diretamente à rede de água?

Sim, o equipamento dispõe de uma conexão de entrada de água na parte traseira e uma válvula de enchimento frontal, permitindo a ligação direta para um reabastecimento contínuo e prático.

Que tipo de cestos estão incluídos e para que servem?

Inclui 8 pequenos cestos redondos e 4 cestos retangulares. Os cestos permitem cozinhar porções individuais ou diferentes tipos de massa separadamente, facilitando o controlo e a organização na cozinha.

Este cozedor de massas tem função de reaquecimento?

Sim, o equipamento integra uma função de rethermalizador, que permite manter as massas pré-cozidas quentes ou descongelar rapidamente ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. ?

Quais as dimensões do cozedor de massas?

?

As dimensões do equipamento são 710 mm de largura, 587 mm de profundidade e 520 mm de altura, tornando-o adequado para bancadas ou bases em cozinhas profissionais.