

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cozedor de Ovos Profissional 8 Suportes GN 1/3 Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCAEF	Modelo:	CCAEF
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630040761

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCAEF
EAN	3611630040761

Descricao Resumida

Cozedor de ovos elétrico em aço inoxidável com capacidade para 8 ovos. Inclui suportes numerados, termóstato regulável (40-100°C) e de segurança. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Cozinhe até 8 ovos simultaneamente com precisão e controlo. Este cozedor elétrico de ovos, com estrutura em aço inoxidável e capacidade GN 1/3, é ideal para garantir o ponto perfeito dos ovos em estabelecimentos de restauração com elevada exigência de serviço contínuo.

cozedor de ovos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	GN 1/3, profundidade 150 mm, 8 suportes de ovos numerados
Gama de Temperatura	40 °C a 100 °C
Potência	1250 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	466 x 240 x 262 mm
Peso	5,30 kg
Material	Aço Inoxidável
Inclui	Tampa, Termóstato de segurança

Aplicações Profissionais

Ideal para cafetarias e snack-bares que necessitam de preparar ovos cozidos de forma rápida e consistente para menus de pequeno-almoço ou petiscos. Em cozinhas de hotelaria ou eventos, permite a confeção de ovos em volume para buffets ou serviço em sala, mantendo a temperatura e qualidade. Para pastelarias com serviço de refeições ligeiras, garante a disponibilidade de ovos

cozidos para saladas ou outros pratos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene em cozinhas profissionais. O termóstato regulável permite um controlo preciso da confeção, desde gemas moles a bem cozidas, enquanto o termóstato de segurança impede o sobreaquecimento. Os 8 suportes numerados facilitam a gestão da produção em momentos de maior movimento.

Perguntas Frequentes

Quantos ovos este cozedor comporta?

Este equipamento comporta até 8 ovos, com suportes numerados para facilitar a organização.

Qual a gama de temperatura de confeção?

A temperatura é regulável entre 40 °C e 100 °C, permitindo diferentes graus de cozedura.

Que tipo de manutenção requer este cozedor de ovos?

Devido à sua construção em aço inoxidável, a limpeza é simples. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para garantir a higiene e a longevidade do equipamento.

É seguro utilizar este equipamento em ambientes com elevado volume de serviço?

Sim, o termóstato de segurança integrado garante um funcionamento seguro, prevenindo sobreaquecimento mesmo em utilização contínua durante o rush do serviço.

Qual a certificação deste cozedor de ovos?

Este equipamento possui a certificação CE, assegurando a conformidade com as normas europeias de segurança e qualidade.