

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cozedor de Ovos Profissional Aço Inox GN 1/3

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCCAEF	<b>Modelo:</b>	CCAEF
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630040761

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CCAEF
<b>EAN</b>	3611630040761

### Descricao Resumida

Cozedor de ovos elétrico em aço inox com capacidade para 8 ovos, ideal para cozinhas profissionais. Termóstato regulável e de segurança.

## Descricao Completa

### Cozedor de Ovos Profissional — Principais Vantagens

O cozedor de ovos elétrico em aço inoxidável, com capacidade para oito unidades em suportes numerados e compatibilidade GN 1/3, é um equipamento fundamental para qualquer cozinha profissional. Primordial para otimizar o tempo de confeção e garantir a consistência perfeita dos ovos, este aparelho é ideal para diversos estabelecimentos. Com um termóstato regulável de 40 °C a 100 °C, permite ajustar a temperatura conforme o ponto de cozedura desejado, desde ovos escalfados a cozidos, sempre com precisão.

A segurança é uma prioridade, por isso, este ebulidor de ovos está equipado com um termóstato de segurança que previne o sobreaquecimento, assegurando um funcionamento fiável e duradouro. A sua construção robusta em aço inox garante não só uma elevada resistência e durabilidade, mas também facilita a limpeza e manutenção, tornando-o uma escolha prática e higiénica para o seu restaurante ou para serviços de catering.

### Aplicações

Este aparelho para cozer ovos é versátil e adapta-se perfeitamente a uma vasta gama de ambientes profissionais. É ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, onde a procura por ovos frescos e perfeitamente cozidos é constante. Também é uma excelente adição a cafetarias e snack-bars que servem refeições ligeiras e brunch, permitindo preparar rapidamente ovos para sanduíches, saladas ou pratos principais. Em serviços de catering e eventos, a sua capacidade de gerir múltiplos ovos simultaneamente, com suportes numerados, garante uma organização impecável e um serviço eficiente.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	GN 1/3, profundidade 150 mm
<b>Suportes de Ovos</b>	8, com numeração
<b>Tampa</b>	Incluída

<b>Botão</b>	Ligar/desligar
<b>Termóstato</b>	Regulável de 40 °C a 100 °C
<b>Termóstato de Segurança</b>	Sim
<b>Potência</b>	1250 W / 230 V
<b>Dimensões</b>	L 466 x P 240 x A 262 mm
<b>Peso</b>	5,30 kg