

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cozedor de Massa Eléctrico Linha 550 – Cuba 8L

Informacoes do Produto

SKU:	CSC6CAP833	Modelo:	C6CAP833
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630093002

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6CAP833
EAN	3611630093002

Descricao Resumida

Cozedor de massa elétrico de 8 litros em aço inoxidável AISI 304. Ideal para cozinhas profissionais, hotéis e restaurantes com controlo de temperatura.

Descricao Completa

cozedor de massa elétrico — Cozedor de Pasta Elétrico – Principais Vantagens

Este equipamento para cozinhas profissionais, fabricado em aço inoxidável AISI 304, oferece robustez e durabilidade excepcionais. Foi concebido para otimizar o processo de confeção de massas, garantindo resultados perfeitos e consistentes. A sua construção em aço inoxidável garante uma limpeza fácil e resistência à corrosão, indispensável num ambiente de restauração movimentado. Com uma capacidade de 8 litros, é ideal para operações de pequena a média escala, permitindo preparar massas frescas ou secas com eficiência.

A segurança e a precisão são prioritárias, graças ao termóstato de segurança integrado e à regulação de temperatura que varia entre 30 °C e 110 °C. Esta funcionalidade permite ajustar a temperatura exata para cada tipo de massa, desde a ebulição rápida até à manutenção em banho-maria. Com 3000 W de potência, este cozinhador de massas elétrico assegura um aquecimento rápido, reduzindo o tempo de espera e aumentando a produtividade no seu restaurante.

Aplicações

Este versátil tacho elétrico é perfeito para diversos ambientes de cozedura profissional. É uma ferramenta indispensável em cozinhas de restaurantes italianos, onde a pasta é o prato principal, permitindo a confeção de diferentes tipos de massa com precisão e rapidez. Em cafetarias e snack-bars com oferta de pratos do dia ou menus rápidos, este equipamento agiliza a preparação e o serviço. Também é uma excelente opção para hotéis que oferecem serviço de buffet, necessitando de manter a massa quente e no ponto ideal para servir um grande número de clientes. A sua compatibilidade com a linha 550 facilita a integração em cozinhas modulares.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material	Aço inoxidável AISI 304
Capacidade da cuba	8 litros
Dimensões da cuba	L 300 x P 420 x A 100 mm
Temperatura regulável	30 °C a 110 °C
Termóstato de segurança	Sim
Potência	3 000 W
Voltagem	230 V
Dimensões	L 328 x P 609 x A 436 mm
Peso	7 kg
Cesto	Não incluído