

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 24/05/2026

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

Cesto GN 1/1 para Cozedor de Massas 8L

Informacoes do Produto

SKU:	CSC6P1CAP8	Modelo:	C6P1CAP8
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630093026

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6P1CAP8
EAN	3611630093026

Descricao Resumida

Cesto GN 1/1 em aço inoxidável para cozedores de massa de 8 litros. Ideal para cozinhas profissionais, restaurantes e hotelaria. Dimensões: L 200 x P 280 x A 135 mm.

Descricao Completa

Cesto Cozedor Massa GN 1/1 — Acessório para Cozedor de Massas — Principais Vantagens

Este contentor gastronómico é um componente essencial para otimizar o processo de confeção de massas no seu estabelecimento. Desenvolvido para cozedores de 8 litros, este recipiente garante uma cozedura uniforme e eficiente, ideal para restaurantes e cozinhas profissionais que procuram agilidade e qualidade na preparação de pratos de massa.

Aplicações

Perfeito para cozinhas de hotelaria, este utensílio é indispensável em restaurantes italianos, cantinas e qualquer espaço de restauração que sirva grandes volumes de massa. Facilita a organização e o manuseamento durante o serviço, permitindo uma gestão eficaz do tempo e dos recursos.

- Uso em cozinhas de restaurantes para cozer vários tipos de massa.
- Ideal para pastelarias que preparem massas frescas ou recheadas.
- Adequado para buffets e serviços de catering que necessitem de eficiência.
- Excelente para snack-bares que sirvam refeições rápidas com massas.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	200 x 280 x 135 mm
Capacidade	8 litros
Peso	1,2 kg
Formato	GN 1/1