

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: 15/05/2026

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

Cesto 1/2 para Cozedor de Massa 8L

Informacoes do Produto

SKU:	CSC6P2CAP8	Modelo:	C6P2CAP8
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630093033

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6P2CAP8
EAN	3611630093033

Descricao Resumida

Cesto metálico de 1/2 com 8L de capacidade, ideal para cozedores de massa de linhas 550/600. Perfeito para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cesto cozedor massa 8L — Cesto Cozedor de Massas 8L — Principais Vantagens

Este cesto de cozedura de massas, com a sua capacidade de 8 litros, é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional ou industrial que utilize cozedores de linha 550/600. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo, ideal para um ambiente de restauração exigente. O design de 1/2 cesto permite a utilização paralela de diferentes massas ou a separação de porções, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência na preparação de pratos. É a solução perfeita para chefs que procuram versatilidade e rapidez.

Aplicações

Este cesto é a escolha ideal para diversos estabelecimentos. Em restaurantes italianos, permite cozer simultaneamente diferentes tipos de massa, garantindo a textura perfeita para cada prato. Em hotéis, pode ser utilizado em buffets para manter massas frescas e prontas a servir, ou em cozinhas de catering para preparar refeições em grande volume. Também é perfeitamente adequado para cozinhas de escolas ou refeitórios empresariais, onde a eficiência e a capacidade de servir grandes quantidades são cruciais.

Características Técnicas

Tipo de Cesto	1/2
Capacidade	8 Litros
Dimensões (LPA)	100 x 280 x 135 mm
Peso	0,6 kg
Linha de Equipamento	550 / 600