

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

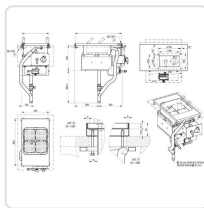


## Cozedor de Pasta Elétrico Linha 550, 23 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19097870	<b>Modelo:</b>	ECPE-35
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	ECPE-35

### Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico profissional de 23 litros, Linha 550, em aço inoxidável. Ideal para restauração, com cuba de fácil limpeza e gestão eficiente de amidos.

## Descricao Completa

### Cozedor de Pasta Elétrico Linha 550 — Principais Vantagens

Concebido para a restauração profissional, este cozedor de pasta elétrico (também conhecido como marmitta de massas ou fogão de massas) da Linha 550 destaca-se pela sua robustez e design em aço inoxidável, garantindo durabilidade e integração harmoniosa em qualquer cozinha moderna. A sua cuba de 23 litros permite cozinhar grandes volumes de massa, otimizando o tempo de preparação e aumentando a eficiência operacional em períodos de maior afluência.

As cubas com cantos arredondados, uma característica distintiva deste equipamento, facilitam significativamente a limpeza, contribuindo para a manutenção dos mais elevados padrões de higiene. Além disso, a presença de um sistema de transbordo ao nível da água é crucial para a descarga do amido residual e das espumas, assegurando uma qualidade superior da água durante todo o processo de cozedura e, conseqüentemente, uma massa sempre perfeita e livre de impurezas.

A versatilidade é um ponto forte, pois este cozedor de pasta permite a utilização de cestos GN de diversas medidas (não incluídos), adaptando-se às necessidades específicas de cada prato e porção. A torneira de enchimento, comodamente localizada no painel frontal, simplifica as operações de reabastecimento da cuba, tornando o processo mais rápido e seguro para o operador.

### Aplicações

Este cozedor de massa é a solução ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho para a confeção de massas, arroz e outros alimentos que requerem cozedura em água abundante. A sua capacidade e eficiência são particularmente vantajosas para cozinhas com volume de produção significativo, permitindo gerir picos de procura sem comprometer a qualidade.

Perfeito para espaços de cozinha com requisitos de 350 mm de largura, este equipamento otimiza o espaço sem sacrificar a capacidade de produção. É uma escolha inteligente para cozinhas que procuram modernizar-se, garantindo uma operação contínua e resultados culinários de excelência, como a confeção de esparguete, penne, raviólis ou legumes escaldados.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade</b>	23 litros
<b>Dimensões totais (L x P x A)</b>	350 x 600 x 330 mm
<b>Dimensões de ajuste</b>	340 x 590 mm
<b>Potência</b>	4,8 kW
<b>Tensão</b>	230-400 V / 3-3N-50/60 Hz
<b>Material</b>	Aço inoxidável