

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 a Gás Industrial 2x40L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRCPG40L40L900E	Modelo:	HRCPG40L40L900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783408

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCPG40L40L900E
EAN	8437006783408

Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás industrial com 2 cubas de 40L, ideal para cozinhas de volume. Construção robusta em AISI 304/316, ignição automática e alta eficiência.

Descrição Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha profissional com o **cozedor de pasta a gás industrial** de duas cubas de 40 litros, concebido para um serviço contínuo e de elevada produtividade. Este equipamento robusto, parte integrante da prestigiada Linha 900, permite a confeção rápida e uniforme de grandes volumes de massa e outros alimentos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura. Fabricado com aços inoxidáveis de alta qualidade, como o AISI 304 para o corpo e o AISI 316 para as cubas, garante durabilidade, higiene superior e resistência à corrosão, essenciais para ambientes gastronómicos exigentes.

cozedor de pasta a gás — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Cozedor de Pasta a Gás
Número de Cubas	2
Capacidade por Cuba	40 Litros
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Cuba	Aço Inoxidável AISI 316
Espessura do Tampo	2 mm (Aço Inoxidável AISI 304)
Válvula de Enchimento	Incluída
Válvula de Drenagem	Incluída (com filtros e sistema de transbordo)
Indicador de Nível de Água	MAX-MIN
Temperatura de Funcionamento	0° C a 99° C
Pés	Aço inoxidável ajustáveis em altura

Cestos Incluídos	1x Cesto GN 1/3 (290x140x200h mm), 4x Cestos GN 1/6 (140x140x200h mm)
Dimensões da Cuba	GN 1/1
Ignição	Automática com chama piloto
Queimador	Alto rendimento
Portas	Incluídas de série
Dimensões Úteis (LxPxA)	800x930x880 mm
Potência a Gás	26 kW
Peso Líquido	130 kg

Aplicações Profissionais

O **cozedor de massa a gás** de 2 cubas foi desenhado para responder às exigências de cozinhas de alta performance, como restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet contínuo e empresas de catering. A sua capacidade de 2x40L é ideal para a gestão da *mise en place* de massas frescas ou secas, legumes e outros alimentos que requerem cozedura rápida e precisa. Garante um fluxo de trabalho ininterrupto mesmo durante os picos de serviço, permitindo que o Chef Executivo ou o Gestor de F&B mantenham a qualidade e a consistência da ementa, respeitando as rigorosas normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento é uma decisão estratégica para a sua operação. Com duas cubas independentes, é possível preparar diferentes tipos de massas ou cozinhar alimentos distintos em simultâneo, maximizando a versatilidade da sua ementa e minimizando os tempos de espera dos clientes. O tampo embutido de 2 mm e os pés ajustáveis em altura garantem uma integração perfeita e estável na sua linha de confeção, enquanto a ignição automática e os queimadores de alto rendimento asseguram um aquecimento rápido e uma gestão eficiente do consumo de gás. A inclusão de portas de série confere um acabamento mais profissional e facilita a arrumação na base do equipamento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real e o tipo de uso recomendado para este cozedor de massas??

Este cozedor de massa possui duas cubas, cada uma com 40 litros de capacidade, totalizando 80 litros. É ideal para cozinhas de elevado volume, como restaurantes e hotéis, que necessitam de um equipamento robusto para a confeitura contínua de massas e outros alimentos que exigem cozadura em água.

Que vantagens oferece o aço inoxidável AISI 316 nas cubas??

O aço inoxidável AISI 316 é uma liga superior com maior resistência à corrosão, especialmente em ambientes com ácidos ou cloro, o que é crucial em cubas onde a água e o sal são constantemente utilizados. Garante maior durabilidade e mantém as condições de higiene impecáveis ao longo do tempo.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento??

A limpeza é simplificada pelas válvulas de drenagem integradas e conectáveis ao esgoto geral, incluindo um sistema de transbordo e filtros em cada drenagem. Após o uso, basta drenar a água e limpar as cubas e o corpo em aço inoxidável com produtos adequados para garantir a conformidade com as normas de higiene.

Que cestos estão incluídos e que tipo de alimentos posso cozinhar??

O cozedor inclui um cesto GN 1/3 e quatro cestos GN 1/6, perfeitos para a confeitura de diferentes porções ou tipos de massa em simultâneo, como esparguete, penne, ravioli, ou mesmo legumes, mantendo-os separados e otimizando o processo de cozadura.

O que distingue este modelo como parte da Linha 900??

A Linha 900 é caracterizada por equipamentos de maior dimensão, robustez e potência, concebidos para cozinhas industriais de grande escala. Este cozedor de pasta, com a sua construção em aço inoxidável de 2 mm de espessura no tampo e queimadores de alto rendimento, reflete esta filosofia, garantindo desempenho superior e durabilidade em ambientes de trabalho intensivo.