

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



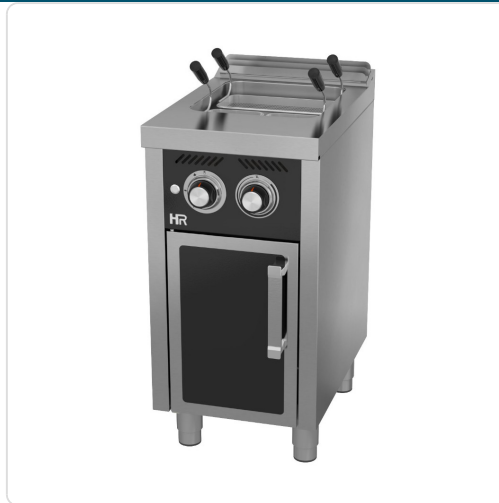
Hotelequip.pt

## Cozedor de Pasta a Gás com Móvel 25L Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCPG25L600E	<b>Modelo:</b>	HRCPG25L600E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006794701

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCPG25L600E
<b>EAN</b>	8437006794701

### Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás com móvel de 25L, ideal para cozinhas profissionais. Corpo em inox AISI 304/316, queimador de alta eficiência e controlo de temperatura.

## Descricao Completa

Otimize a eficiência da sua cozinha profissional com o **Cozedor de Pasta a Gás com Móvel 25L Linha 600**, um equipamento robusto e concebido para a confeção rápida e higiénica de massas. Este versátil cozedor de massa é a solução ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que procuram agilizar o serviço durante os períodos de maior afluxo, garantindo sempre resultados perfeitos. Com uma cuba espaçosa e um queimador de alto desempenho, prepara grandes quantidades de forma consistente, poupando tempo e recursos valiosos.

### Cozedor de Pasta a Gás — Características Técnicas

<b>Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Cuba</b>	Aço inoxidável AISI 316
<b>Válvula de Enchimento</b>	Incluída
<b>Válvula de Drenagem</b>	Incluída, com saída para esgoto geral e transbordo
<b>Filtros na Drenagem</b>	Sim
<b>Temperatura de Funcionamento</b>	0°C a 99°C
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura, aço inoxidável
<b>Portas</b>	Incluídas de série
<b>Cuba Gastronorm</b>	GN2/3
<b>Cestas Incluídas</b>	1 cesta GN1/3 (290x140x200h mm), 2 cestas GN1/6 (140x140x200h mm)

<b>Tampo</b>	Aço inoxidável AISI 304 com 1.5 mm de espessura
<b>Ignição</b>	Automática com chama piloto
<b>Queimador</b>	Alto desempenho
<b>Resistência</b>	Aço inoxidável
<b>Termostato</b>	De segurança
<b>Controlo</b>	De potência
<b>Indicadores</b>	LED metálicos de funcionamento
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	400x600x880 mm
<b>Potência a Gás</b>	9.6 kW
<b>Peso Líquido</b>	55 kg

## Aplicações Profissionais

---

Este cozedor de pasta é indispensável em cozinhas com elevada produção de pratos de massa, como em restaurantes italianos, buffets de hotel, serviços de catering e refeitórios empresariais. A sua capacidade de 25 litros e a possibilidade de utilizar diferentes cestos permitem preparar simultaneamente várias porções de massa, como esparguete, penne ou ravioli, respondendo eficazmente aos picos de procura. É ideal para estabelecimentos que necessitam de uma "mise en place" rápida e eficiente, mantendo a qualidade constante.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Diferencia-se pela sua construção em aço inoxidável AISI 316 na cuba, que confere uma resistência superior a ambientes agressivos e garante uma longevidade excepcional. A inclusão de portas de série no móvel oferece um acabamento mais profissional e facilita a arrumação, mantendo a cozinha organizada. A combinação de um queimador de alto desempenho com um controlo preciso de temperatura resulta em massas sempre al dente, elevando o padrão da sua oferta gastronómica.

## Perguntas Frequentes

---

**Como funciona o sistema de drenagem e limpeza da cuba??**

*O cozedor de pasta inclui uma válvula de drenagem que se conecta diretamente ao esgoto geral, facilitando o escoamento da água. Dispõe também de filtros em cada drenagem para reter resíduos alimentares e evitar entupimentos, simplificando a limpeza da cuba em aço inoxidável AISI 316.*

### **Qual a capacidade total da cuba e que cestos são fornecidos??**

*A cuba tem uma capacidade de 25 litros e é de tamanho Gastronorm GN2/3. O equipamento é fornecido com um conjunto de cestos que inclui uma cesta GN1/3 (290x140x200h mm) e duas cestas GN1/6 (140x140x200h mm), permitindo cozinhar diferentes tipos de massa em simultâneo.*

### **Este cozedor de massa pode ser integrado em linhas de confeção modulares??**

*Sim, este equipamento de linha 600 é concebido para ser um módulo neutro. Com as suas dimensões standard (400x600x880 mm) e pés ajustáveis em altura, pode ser facilmente alinhado e integrado com outros equipamentos da mesma linha em aço inoxidável, criando uma estação de trabalho contínua e funcional na sua cozinha.*

### **Quais os materiais e características de segurança deste equipamento??**

*O corpo é fabricado em aço inoxidável AISI 304 e a cuba em AISI 316, garantindo durabilidade e higiene. Em termos de segurança, o equipamento integra um termostato de segurança e um controlo de potência, além de uma ignição automática com chama piloto, assegurando uma operação segura e fiável em ambientes profissionais.*

### **Qual a potência do queimador a gás e como é controlada a temperatura??**

*O cozedor de pasta possui um queimador de alto desempenho com uma potência a gás de 9.6 kW. A temperatura, que varia de 0°C a 99°C, é controlada através de um painel com indicadores LED metálicos e um termostato de segurança, permitindo ajustar a intensidade da chama para uma cozedura precisa e consistente.*