

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: 10/06/2026

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

SKU:	HRCPG25L600E	Modelo:	HRCPG25L600E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794701

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCPG25L600E
EAN	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

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

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