

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 Elétrico 2 Cubas 80L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRCPE40L40L900E	Modelo:	HRCPE40L40L900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006784085
Peso:	56 kg	Dimensões:	400 x 930 x 880 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCPE40L40L900E
EAN	8437006784085

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico Linha 900 com 2 cubas de 40L para confeção rápida e eficiente. Construção robusta em aço inoxidável para alta durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Concebido para a eficiência em ambientes de alta demanda, este cozedor de pasta elétrico da Linha 900 é a solução robusta para qualquer cozinha profissional. Com duas cubas de 40 litros cada, permite a confeção simultânea de diferentes tipos de massas ou a rápida preparação de grandes volumes, garantindo um serviço contínuo e de elevada qualidade mesmo nos períodos de maior afluência. O seu design inteligente, focado na durabilidade e facilidade de manutenção, assegura um investimento que otimiza a produtividade e a higiene operacional.

cozedor de pasta elétrico — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Cuba(s)	Aço inoxidável AISI 316
Potência Elétrica	13 KW / 380 V
Dimensões Úteis (LxPxA)	400x930x880 mm
Capacidade por Cuba	40 Litros
Capacidade Total	80 Litros
Cestas Incluídas	1 cesta de 1/3 GN, 4 cestas de 1/6 GN
Compatibilidade Cuba	GN 1/1
Tampo	Embutido em aço inoxidável AISI 304, 2 mm espessura
Temperatura de Funcionamento	0° C a 99° C

Peso Líquido	56 kg
Outras Funcionalidades	Válvulas de enchimento e drenagem, sistema de transbordo, filtros de drenagem, indicador de nível MAX-MIN, resistência dobrável com microrruptor e termostato de segurança, controlo de potência, pilotos LED, pés ajustáveis em altura, portas.

Aplicações Profissionais

A capacidade de 80 litros, dividida em duas cubas independentes, torna este equipamento indispensável para cozinhas de restaurantes com elevado número de serviços, hotéis que oferecem buffets diversificados ou operações de catering que exigem flexibilidade. Prepare simultaneamente massas frescas e secas, ou utilize uma cuba para massa e outra para vegetais, otimizando o fluxo de trabalho e minimizando os tempos de espera dos clientes. É a escolha ideal para o Chef Executivo que procura fiabilidade e alto rendimento durante a "hora de ponta" do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este cozedor de massa diferencia-se pela sua construção premium em aço inoxidável AISI 304 no corpo e AISI 316 nas cubas, um material altamente resistente à corrosão e ideal para contacto alimentar, garantindo durabilidade superior e conformidade com as normas HACCP. A inclusão de cestos de diferentes tamanhos (GN 1/3 e 1/6) e a compatibilidade com cubas GN 1/1 proporcionam uma versatilidade excecional. A resistência dobrável e as válvulas de drenagem com filtros simplificam os processos de limpeza diária, enquanto os pés ajustáveis e as portas de série asseguram uma integração perfeita e um acabamento profissional na sua linha de confeção.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste cozedor de pasta?

Este equipamento possui duas cubas, cada uma com uma capacidade de 40 litros, totalizando 80 litros. Esta capacidade generosa é ideal para satisfazer a procura em cozinhas de alto volume.

Que tipo de aço inoxidável é utilizado nas cubas e estrutura?

A estrutura do corpo é construída em aço inoxidável AISI 304, enquanto as cubas são fabricadas em aço inoxidável AISI 316. O AISI 316 oferece uma resistência superior à corrosão, sendo excelente para ambientes com ácidos e sais, como a água de cozedura.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua concepção foi pensada para facilitar a limpeza. Possui uma resistência dobrável que permite um acesso total à cuba, válvulas de drenagem e filtros de esgoto, tornando a remoção de resíduos simples e eficaz, essencial para cumprir as normas de higiene alimentar.

Quais as vantagens de ter duas cubas independentes?

As duas cubas independentes proporcionam grande flexibilidade, permitindo cozer diferentes tipos de massa em simultâneo sem mistura de sabores, ou preparar lotes contínuos para servir grandes volumes rapidamente. Isto otimiza o tempo de confeção e aumenta a capacidade de resposta da sua cozinha.

Este equipamento é adequado para um restaurante de alto volume?

Absolutamente. Com uma potência de 13 KW e uma capacidade total de 80 litros, este cozedor de massas foi concebido para suportar a intensidade de restaurantes com grande afluência, buffets de hotel e serviços de catering que necessitam de um desempenho consistente e rápido.