

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cozedor de Pasta Elétrico 2x25L, Linha 700 com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	HRCPE25L25L750E	Modelo:	HRCPE25L25L750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794671

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCPE25L25L750E
EAN	8437006794671

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico industrial Linha 700, com 2 cubas de 25L em AISI 316, ideal para alta produção. Inclui armário e cestos GN. Fácil limpeza.

Descricao Completa

Concebido para a dinâmica exigente da restauração moderna, este cozedor de massa elétrico de duas cubas redefine a eficiência na sua cozinha profissional. Com uma capacidade total de 50 litros, distribuídos por duas cubas de 25 litros, permite-lhe cozinhar diferentes tipos de massa ou grandes volumes em simultâneo, otimizando o tempo de preparação e garantindo um serviço contínuo mesmo nas horas de ponta. A sua construção robusta em aço inoxidável e o design pensado para o uso intensivo asseguram durabilidade e um desempenho inigualável.

cozedor de pasta elétrico — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Cozedor de Pasta Elétrico, Móvel
Dimensões Úteis (AxLxP)	800x750x880 mm
Potência Elétrica	12 KW / 380 V (3+N)
Peso Líquido	82 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material das Cubas	Aço inoxidável AISI 316
Capacidade das Cubas	2x 25 Litros (Total: 50 Litros)
Temperatura de Funcionamento	0° C a 99° C
Encimera	Aço inoxidável AISI 304 com espessura de 1,5 mm
Válvulas	Válvula de enchimento e válvula de drenagem incluídas

Descarga	Conectável a esgoto geral, inclui transbordo e filtros
Indicação de Nível	Indicador MAX-MIN do nível de água
Acessórios Incluídos	1 cesto GN1/3 (290x140x200h), 2 cestos GN1/6 (140x140x200h)
Base	Armário inferior com portas de série, patas reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este cozedor de massa é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a produção de pratos de massa com rapidez e qualidade. Desde restaurantes italianos com um elevado volume de clientes, passando por hotéis com serviço de buffet, até cantinas empresariais e cozinhas de catering que necessitam de flexibilidade para preparar múltiplas opções de ementa. A sua capacidade dual permite, por exemplo, cozinhar esparguete numa cuba e penne na outra, ou manter uma água de cozedura e utilizar a outra para um branqueamento rápido de vegetais, otimizando a sua *mise en place* e o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por este cozedor de massas significa investir na fiabilidade e no desempenho. A construção em aço inoxidável AISI 304 para o corpo e o superior AISI 316 para as cubas assegura não só uma resistência excecional à corrosão e ao uso diário, mas também uma conformidade rigorosa com as normas de higiene alimentar (HACCP). A integração de um armário inferior com portas oferece uma solução de arrumação prática, mantendo a sua cozinha organizada. As válvulas de enchimento e drenagem, em conjunto com a descarga direta para esgoto, simplificam as operações de limpeza, reduzindo o tempo de inatividade e aumentando a produtividade da sua equipa. Os cestos GN incluídos significam que está pronto a operar desde o primeiro dia, sem custos adicionais de acessórios essenciais.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real das cubas e a sua flexibilidade??

Este cozedor possui duas cubas independentes, cada uma com 25 litros de capacidade, totalizando 50 litros. Esta configuração permite cozinhar diferentes tipos de massa simultaneamente ou ajustar a produção às necessidades da sua ementa, proporcionando grande flexibilidade operacional.

Quais os materiais utilizados na sua construção e as vantagens??

O corpo é fabricado em aço inoxidável AISI 304 e as cubas em aço inoxidável AISI 316. O AISI 316 é superior em resistência à corrosão, especialmente em ambientes com sal ou ácidos, ideal para a cozedura de massas e garantindo uma higiene alimentar de excelência e maior durabilidade do equipamento.

Como é feita a manutenção e limpeza do cozedor??

A limpeza é simplificada pelas válvulas de drenagem individuais para cada cuba, que permitem a descarga direta para o esgoto geral. Os filtros removíveis em cada drenagem facilitam a remoção de resíduos sólidos, assegurando uma higiene impecável com o mínimo esforço.

Quais os tipos de cestos incluídos e a sua funcionalidade??

O equipamento inclui 1 cesto GN1/3 e 2 cestos GN1/6. Estes cestos Gastronorm são essenciais para cozinhar porções individuais ou diferentes tipos de massa separadamente, facilitando a gestão do stock e a entrega de pedidos rápidos, mantendo a qualidade constante.

Qual a importância da Linha 700 e do armário inferior??

A Linha 700 é um padrão industrial que garante robustez e integração perfeita com outros equipamentos da mesma linha, criando uma cozinha coesa e eficiente. O armário inferior com portas oferece espaço de arrumação valioso, mantendo utensílios e acessórios organizados e acessíveis, contribuindo para um ambiente de trabalho mais ergonómico e seguro.