

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

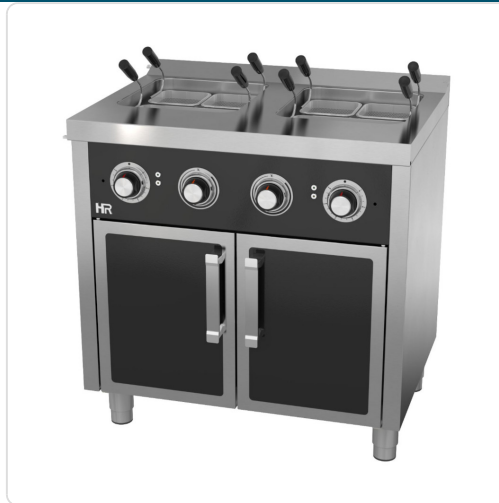


Cozedor de Pasta Elétrico 25L Inox Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCPE25L25L600E	Modelo:	CPE25L25L600E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006794442

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	CPE25L25L600E
EAN	8437006794442

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico com dupla cuba de 25L, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em inox, com controlo preciso e fácil limpeza.

Descricao Completa

Cozedor de Pasta Elétrico — Principais Vantagens

Descubra a eficiência superior deste cozedor de massas elétrico, concebido para satisfazer as exigências das cozinhas profissionais. Com duas cubas independentes de 25 litros cada, este equipamento permite a confeção rápida e simultânea de diferentes tipos de massa, garantindo um serviço ágil e de alta qualidade mesmo em períodos de maior afluência. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência, tornando-o um investimento fiável para o seu negócio.

Este versátil equipamento de confeção integra um sistema de enchimento e esvaziamento conveniente, facilitando a troca de água e a limpeza profunda das cubas. Inclui ainda filtros eficazes em cada escoamento para uma manutenção sanitária impecável. Projetado com pés reguláveis em altura e portas de série no seu módulo inferior, oferece estabilidade e arrumação prática, adaptando-se perfeitamente ao seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, e estabelecimentos de restauração rápida, este cozinador de massas elétrico otimiza a sua produção de pratos italianos e outras iguarias. A capacidade de controlar a temperatura até 99 °C, juntamente com o termostato de segurança e os indicadores LED, oferece precisão e segurança na confeção. As cestas incluídas, nos formatos GN 1/3 e GN 1/6, aumentam a versatilidade, permitindo cozinhar porções variadas de forma organizada.

Características Técnicas

Potência	12 kW
Voltagem	380 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	70 kg
Temperatura	0 - 99 °C

Dimensões (Equipamento com base)	800x600x880h mm
Dimensões (Cada Cuba)	306x340x318h mm
Capacidade Cubas	2 x 25 L
Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Cuba	Aço inoxidável AISI 316
Válvula de Enchimento	Incluída
Válvula de Esvaziamento	Incluída
Descarga	Conectável a desagüe geral, inclui transbordo
Filtros	Em cada escoamento
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Portas	Incluídas de série
Cestos Incluídos	1 cesta GN1/3 (290X140X200h) e 2 cestas GN1/6 (140x140x200h)
Bancada	Aço inoxidável
Termostato de Segurança	Sim
Controlo de Potência	Sim
Indicadores de Funcionamento	Pilotos metálicos LED

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico das cubas?

As cubas são fabricadas em aço inoxidável AISI 316, um material de alta qualidade que garante excelente resistência à corrosão e durabilidade, ideal para ambientes de cozinha intensivos.

Este cozedor de massas é fácil de limpar e manter?

Sim, o design inclui válvulas de enchimento e esvaziamento para uma limpeza e troca de água eficientes. Além disso, a descarga conectável ao esgoto geral e os filtros em cada escoamento simplificam a manutenção da higiene.

Que tipo de alimentação energética este equipamento utiliza?

O cozedor funciona com alimentação elétrica, com uma potência de 12 kW e voltagem de 380 V.

Esta configuração garante um aquecimento rápido e uma eficiência energética otimizada para o uso profissional.

Quais as dimensões gerais do cozedor com a sua base?

As dimensões totais do equipamento, incluindo a base com portas, são 800 mm de largura, 600 mm de profundidade e 880 mm de altura. Estas medidas são ideais para integração em linhas de cozinha padrão.

Que acessórios vêm incluídos com o cozedor de pasta?

O equipamento é fornecido com um cesto GN 1/3 e dois cestos GN 1/6, que permitem cozinhar diferentes tipos e quantidades de massas de forma organizada e eficiente.