

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto

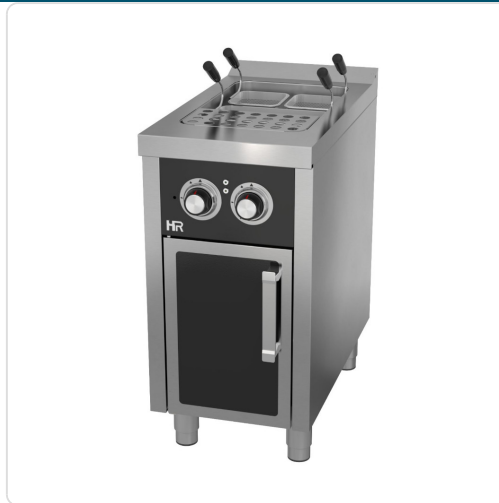


## Cozedor de Pasta Elétrico 25L Móvel Linha 700

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	HRCPE25L750E	<b>Modelo:</b>	HRCPE25L750E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006794602

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCPE25L750E
<b>EAN</b>	8437006794602

### Descrição Resumida

Cozedor de pasta elétrico móvel de 25L para cozedura rápida e eficiente em cozinhas profissionais. Construção em inox AISI 304/316, com cestos GN incluídos.

## Descricao Completa

Concebido para as exigências das cozinhas profissionais, este **cozedor de pasta elétrico** de 25 litros da Linha 700 é a solução ideal para a confeção rápida e eficaz de massas e outros alimentos que requerem cozedura em água. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 para o corpo e AISI 316 para a cuba garante excepcional durabilidade e resistência à corrosão, mesmo em ambientes de uso intensivo. Equipado com válvulas de enchimento e drenagem, facilita a gestão da água e a limpeza diária, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência no seu restaurante ou hotel.

### cozedor de pasta elétrico — Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Cozedor de Pasta Elétrico Móvel
<b>Capacidade da Cuba</b>	25 Litros (GN2/3)
<b>Dimensões Úteis (LxPxA)</b>	400x750x880 mm
<b>Potência Elétrica</b>	6 KW / 380 V (3+N)
<b>Peso Líquido</b>	48 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Material da Cuba</b>	Aço Inoxidável AISI 316
<b>Temperatura de Funcionamento</b>	0° C a 99° C
<b>Dimensão da Bancada</b>	1,5 mm de espessura em Aço Inoxidável AISI 304
<b>Cestos Incluídos</b>	1x GN1/3 (290x140x200h) e 2x GN1/6 (140x140x200h)

## Características Adicionais

Válvulas de enchimento e drenagem, transbordo, filtros, indicador MAX-MIN, portas de série, pés reguláveis.

## Aplicações Profissionais

---

Este **cozedor de massa industrial** é indispensável para cozinhas de restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais ou qualquer espaço de catering que necessite de uma produção contínua e eficiente. A capacidade de 25 litros, aliada à rápida cozedura, permite gerir picos de procura sem comprometer a qualidade. A sua versatilidade para preparar não só massas, mas também legumes ou mariscos, torna-o um equipamento central na sua linha de confeção, garantindo consistência e higiene em cada preparação.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha deste equipamento é uma aposta na eficiência operacional e na durabilidade. A cuba em AISI 316, superior ao comum AISI 304 em ambientes com cloretos (como água salgada), prolonga a vida útil do seu investimento. A inclusão de cestos GN de diferentes tamanhos permite a cozedura simultânea de vários tipos de pasta ou alimentos, otimizando o tempo de preparação. Com pés ajustáveis e um armário integrado, este cozedor de pasta oferece flexibilidade na instalação e arrumação, contribuindo para uma cozinha mais organizada e funcional. A facilidade de limpeza através das válvulas de drenagem e o indicador de nível de água simplificam a manutenção, assegurando o cumprimento das normas HACCP.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade máxima de água e alimentos deste cozedor de pasta?

*Este equipamento tem uma cuba com capacidade total de 25 litros, compatível com contentores Gastronorm GN2/3. O indicador MAX-MIN de nível de água permite um enchimento preciso para otimizar a cozedura.*

### Que tipos de aço inoxidável são utilizados e quais as suas vantagens?

*O corpo é fabricado em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão. A cuba é em AISI 316, que oferece uma resistência superior à corrosão, especialmente em ambientes com sal ou outros agentes agressivos, ideal para cozedura em água.*

### Como se realiza a manutenção e limpeza diária do cozedor de pasta?

*A limpeza é simplificada pelas válvulas de drenagem e pela descarga conectável ao esgoto geral, incluindo transbordo. Os filtros em cada drenagem evitam entupimentos e a superfície lisa de aço*

*inoxidável permite uma higienização rápida e eficaz.*

**Este equipamento vem com cestos incluídos ou são vendidos separadamente?**

*Sim, o cozedor de pasta já inclui um conjunto de cestos essenciais: uma cesta GN1/3 (290x140x200h) e duas cestas GN1/6 (140x140x200h), permitindo a preparação versátil de diferentes tipos de alimentos.*

**É possível integrar este cozedor de pasta numa linha de confeção existente?**

*Sim, sendo parte da Linha 700 e com dimensões de 400x750x880 mm, este cozedor elétrico foi concebido para se alinhar perfeitamente com outros equipamentos da mesma linha, criando uma superfície de trabalho uniforme e eficiente. Os pés reguláveis facilitam o nivelamento.*