

# 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 Móvel 25L | Linha 600

### Informacoes do Produto

|               |              |                |               |
|---------------|--------------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HRCPE25L600E | <b>Modelo:</b> | HRCPE25L600E  |
| <b>Marca:</b> | HRFAINCA     | <b>EAN:</b>    | 8437006793704 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | HRFAINCA      |
| <b>Modelo</b> | HRCPE25L600E  |
| <b>EAN</b>    | 8437006793704 |

### Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico móvel de 25L, ideal para cozinhas profissionais. Corpo em AISI 304, cuba em AISI 316. Cozedura rápida e eficiente de massas.

## Descricao Completa

Concebido para a eficiência e durabilidade em cozinhas profissionais, este **cozedor de pasta elétrico móvel** de 25 litros garante uma confeção rápida e uniforme de massas. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304, com uma cuba em AISI 316 de alta resistência à corrosão, otimiza o seu tempo de preparação, reduzindo o tempo de cozedura e assegurando a máxima higiene e fiabilidade. Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram agilizar o serviço de ementas com massas frescas ou secas, mantendo sempre a qualidade superior.

### cozedor de pasta elétrico — Características Técnicas

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Tipo de Alimentação</b>          | Elétrico   |
| <b>Capacidade da Cuba</b>           | 25 Litros  |
| <b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>   | 400x600x880 mm   |
| <b>Corpo do Equipamento</b>         | Aço inoxidável AISI 304  |
| <b>Material da Cuba</b>             | Aço inoxidável AISI 316  |
| <b>Potência Elétrica</b>            | 6 KW / 380 V (3+N)   |
| <b>Temperatura de Funcionamento</b> | 0° C a 99° C   |
| <b>Cuba Compatível</b>              | Gastronorm GN2/3   |
| <b>Cestos Incluídos</b>             | 1x GN1/3 (290x140x200h), 2x GN1/6 (140x140x200h)                 |
| <b>Válvulas</b>                     | Enchimento e drenagem (com saída para esgoto geral e transbordo) |

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Segurança</b>    | Termostato de segurança, controlo de potência |
| <b>Peso Líquido</b> | 42 kg   |

## Aplicações Profissionais

---

Este **pasta cooker industrial** é a solução perfeita para cozinhas de restauração moderna, hotelaria e cantinas que exigem um desempenho constante e fiável na preparação de massas. A sua capacidade de 25 litros e as cestas GN incluídas permitem cozer diferentes tipos de massa em simultâneo ou em grandes quantidades, ideal para gerir picos de procura no serviço de almoços ou jantares. A compatibilidade com as normas Gastronorm facilita a integração em fluxos de trabalho existentes, otimizando a mise en place e o serviço contínuo.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Diferenciando-se pela qualidade dos materiais e funcionalidade, este cozedor de massa oferece um controlo de temperatura preciso até 99°C, essencial para resultados consistentes. A cuba em aço inoxidável AISI 316, superior ao AISI 304 em resistência a ambientes salinos e ácidos, garante uma vida útil prolongada e menos manutenção. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita à altura de trabalho na sua cozinha, enquanto a saída para esgoto geral com transbordo simplifica as operações de drenagem e limpeza, contribuindo para uma maior eficiência e higiene no seu estabelecimento.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade real da cuba e que tipo de cestos são fornecidos??

*A cuba tem uma capacidade total de 25 litros e é compatível com Gastronorm GN2/3. Inclui uma cesta GN1/3 e duas cestas GN1/6, permitindo cozeduras versáteis.*

### Este equipamento pode ser ligado a uma rede elétrica comum??

*Não, o cozedor requer uma ligação elétrica trifásica de 380 V com potência de 6 KW (3+N), sendo essencial verificar a compatibilidade da instalação elétrica profissional antes da aquisição.*

### Qual a faixa de temperatura de funcionamento e como é feito o controlo??

*O equipamento opera entre 0° C e 99° C. O controlo de potência e um termostato de segurança asseguram uma gestão precisa e segura da temperatura durante a confeção das massas.*

### Como se processa a limpeza e manutenção do cozedor??

*A limpeza é facilitada pela válvula de drenagem e saída conectável ao esgoto, que inclui transbordo e filtros, permitindo uma descarga eficiente da água. A construção em aço inoxidável AISI 304 e 316*

*resiste a produtos de limpeza profissionais.*

### **Qual a importância do aço inoxidável AISI 316 na cuba??**

*A cuba em AISI 316 oferece uma resistência superior à corrosão, especialmente em ambientes com sal e amido, como na cozedura de massas. Isto garante maior durabilidade, menor necessidade de substituição e conformidade com as exigências de higiene alimentar.*