

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cozedor de Massa a Gás 40 L Linha 700 para Restaurantes

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | AXMCPG77A | Modelo: | MCPG77A |
| Marca: | ARILEX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | ARILEX |
| Modelo | MCPG77A |

Descricao Resumida

Cozedor de massa a gás profissional de 40 L, Linha 700, ideal para restaurantes e hotelaria. Construção robusta em aço inox, aquecimento rápido e fácil limpeza.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Maximize a eficiência da sua cozinha profissional com este cozedor de massa a gás, concebido para oferecer um desempenho superior e uma durabilidade excepcional em ambientes de restauração exigentes. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 316 anticorrosivo garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, um fator crucial para a higiene e segurança alimentar.

Equipado com um queimador potente em aço inox e chama autoestabilizada, este equipamento assegura um aquecimento rápido e uniforme, essencial para a preparação de grandes volumes de massa em tempo recorde. A segurança é primordial, com um dispositivo de termopar conectado ao queimador piloto e acendimento piezoelétrico que garantem um funcionamento fiável.

A facilidade de limpeza é um dos pontos fortes deste cozedor de massa, graças aos seus tanques moldados com cantos arredondados e à suave superfície em aço inoxidável. Esta característica minimiza o tempo de inatividade e simplifica a manutenção diária, permitindo que a sua equipa se foque na produção e no serviço de qualidade.

Aplicações

Este cozedor de massa é a solução ideal para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, cantinas e cozinhas industriais que necessitam de preparar grandes quantidades de massa, arroz, vegetais e outros alimentos cozidos de forma eficiente. A sua capacidade de 40 litros é perfeita para gerir picos de procura e garantir um serviço contínuo.

Integrável na Linha 700 de equipamentos profissionais, permite criar uma configuração harmoniosa e funcional na sua cozinha. A possibilidade de adquirir cestos opcionais em aço inoxidável AISI 304 18/10 com alça térmica confere-lhe versatilidade para diversas preparações culinárias, adaptando-se às necessidades específicas do seu menu.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|------------------------|
| Tipo de Gás | Cozedor de Pasta a Gás |

| Característica | Detalhe |
|------------------------|--|
| Capacidade do Tanque | 40 Litros |
| Potência do Queimador | 1 x 13,6 kW |
| Potência Total | 13,6 kW |
| Tensão | 230 V |
| Dimensões do Tanque | 510 x 310 x 300 mm (altura) |
| Dimensões (LxPxA) | 700 x 714 x 850 mm |
| Peso Líquido | 88 kg |
| Material do Tanque | Aço Inoxidável AISI 316 (anticorrosivo) |
| Material do Tampo | Aço Inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura |
| Ignição | Acendimento piezoelétrico |
| Segurança | Dispositivo de segurança com termopar |
| Outras Características | Solenóide para carregamento de água; tanques moldados com cantos arredondados para facilitar a limpeza; alinhamento de elementos através de rufos. |

Perguntas Frequentes

Este cozedor de massa é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e cozinhas industriais que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para confeccionar grandes volumes de massa, arroz e vegetais.

É possível adquirir os cestos separadamente?

Sim, os cestos são opcionais e podem ser adquiridos separadamente, permitindo maior flexibilidade na utilização do cozedor de massa.

Que tipo de manutenção este equipamento requer?

A manutenção é simplificada devido à construção em aço inoxidável e aos cantos arredondados, facilitando a limpeza diária. É recomendada a limpeza regular e a verificação dos componentes de segurança por um técnico qualificado para assegurar o bom funcionamento.

Perguntas Frequentes

Quais são as dimensões do cozedor de massa e o espaço necessário para instalação?

O cozedor de massa a gás tem dimensões de 700x714x850h mm. Recomenda-se um espaço adicional para garantir ventilação adequada e acesso para manutenção, sendo ideal considerar uma área de, pelo menos, 80x80x90h cm.

Quais são os requisitos de instalação para este cozedor de massa a gás?

Este equipamento requer uma ligação à rede de gás e uma ligação elétrica de 230V para o acendimento piezoelétrico. É essencial que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do aparelho, seguindo as normas europeias de gás e eletricidade. Inclui uma solenóide para carregamento de água.

Como se realiza a limpeza e manutenção do cozedor de massa?

A limpeza é facilitada pelos tanques moldados em aço inoxidável AISI 316 com cantos arredondados. Recomenda-se a limpeza diária após cada uso com detergentes não abrasivos e água. Para manutenção, verifique periodicamente as ligações de gás e o estado dos queimadores. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas de manutenção preventiva.

Quais acessórios são compatíveis ou recomendados para este cozedor de massa?

Os cestos para cozedura são opcionais e fabricados em aço inoxidável AISI 304 18/10 com alças térmicas. Recomenda-se adquirir um conjunto de cestos em diversos tamanhos para otimizar o uso do cozedor, permitindo a preparação de diferentes tipos de massa simultaneamente.