

# 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



## Cozedor de Pasta a Gás Individual 40L Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AXMCPG94A	<b>Modelo:</b>	MCPG94A
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	MCPG94A

### Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás profissional Linha 900, com 1 cuba de 40 litros. Construção em aço inoxidável AISI 316 e queimador de 13,3 kW para alta performance.

## Descricao Completa

### Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA, este cozedor de pasta a gás de 40 litros é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem eficiência e durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 316 anticorrosivo garante uma longa vida útil e resistência aos ambientes de cozinha mais exigentes.

Os tanques moldados, com cantos arredondados, facilitam imenso a limpeza, otimizando o tempo e garantindo a higiene. O sistema de controlo preciso da temperatura e o queimador de chama autoestabilizada asseguram uma cozedura uniforme e eficaz dos alimentos.

Equipado com funcionalidades como a solenóide para carregamento de água e ignição piezoelétrica, este equipamento oferece uma operação segura e simplificada. É a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram otimizar a preparação de massas em volume, mantendo a qualidade.

### Aplicações

Este cozedor de pasta é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e serviços de catering. A sua capacidade de 40 litros permite a produção eficiente de grandes quantidades de massa, respondendo às necessidades de picos de procura.

Ideal para a preparação de diferentes tipos de massas, legumes, ou outros alimentos que requeiram cozedura em água fervente, este equipamento integra-se facilmente em linhas de confeção Linha 900, otimizando o espaço e a eficiência da sua cozinha profissional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Energia	Gás
Capacidade do Tanque	40 Litros
Dimensões da Cuba	305x510x275h mm

Característica	Detalhe
<b>Dimensões do Equipamento</b>	400x900x850h mm
<b>Potência do Queimador</b>	1 x 13,3 kW
<b>Potência Total</b>	13,3 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Peso Líquido</b>	57 kg
<b>Material do Tanque</b>	Aço inoxidável AISI 316 (anticorrosivo)
<b>Características Adicionais</b>	Cantos arredondados para fácil limpeza, solenóide para carregamento de água, acendimento piezoelétrico, dispositivo de segurança com termopar.

## Perguntas Frequentes

### **Quais as vantagens do aço inoxidável AISI 316 para o tanque?**

*O aço inoxidável AISI 316 é altamente resistente à corrosão, especialmente em ambientes ricos em cloretos, como a água salgada utilizada na cozedura de massas, garantindo maior durabilidade e higiene.*

### **Este cozedor de pasta aceita cestos de qualquer tipo?**

*Os cestos são opcionais e devem ser adquiridos separadamente. Recomenda-se a utilização de cestos em aço inoxidável AISI 304 com alça térmica para compatibilidade e segurança ideais.*

### **Como é feita a regulação da temperatura e segurança nas versões a gás?**

*Nas versões a gás, a segurança é assegurada por um termopar conectado ao queimador piloto, que monitoriza a chama e, em caso de extinção, interrompe o fornecimento de gás. O acendimento é feito por ignição piezoelétrica, simplificando a operação.*

### **É possível integrar este cozedor com outros equipamentos de cozinha?**

*Sim, este cozedor foi concebido para alinhamento de módulos por justaposição, permitindo uma integração perfeita com outros equipamentos da Linha 900, criando uma superfície de trabalho uniforme e eficiente na sua cozinha profissional.*

## Perguntas Frequentes

### **Quais são as dimensões do cozedor de pasta a gás e o espaço necessário para instalação?**

*O cozedor de pasta a gás tem dimensões de 400x900x850h mm. Recomenda-se prever um espaço adicional para permitir a ventilação adequada e facilitar as operações de manutenção e limpeza. As dimensões da cuba são 305x510x275h mm.*

### **Quais são os requisitos de instalação para este cozedor de pasta a gás?**

*Este equipamento requer uma ligação à rede de gás para o queimador e uma ligação elétrica de 230V para o sistema de ignição piezoelétrico. É igualmente necessária uma ligação à rede de água para o enchimento automático da cuba.*

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

*Os tanques moldados são fabricados em aço inoxidável AISI 316 anticorrosivo, com cantos arredondados, o que facilita significativamente a limpeza. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável, seguindo as instruções do fabricante para garantir a longevidade do equipamento.*

### **Que acessórios são compatíveis ou recomendados para este cozedor de pasta?**

*Os cestos para cozedura são opcionais e são fabricados em aço inox AISI 304 18/10 com alça térmica. Recomenda-se a aquisição de cestos compatíveis para otimizar o processo de cozedura de diferentes tipos de massas.*