

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cozedor de Massa a Gás 2 Cubas 40+40L Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AXMCPG98A	<b>Modelo:</b>	Cortadores / Raladores
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	Cortadores / Raladores

### Descricao Resumida

Cozedor de massa a gás para uso profissional, com 2 cubas de 40L, ideal para alta produção em cozinhas industriais. 26.6 kW de potência.

## Descricao Completa

### Principais Vantagens

? **Eficiência superior e durabilidade:** Tanques em aço inoxidável AISI 316 anticorrosivo com cantos arredondados, garantindo longa vida útil e fácil limpeza em ambientes profissionais.

? **Controlo preciso da cozedura:** Queimador de aço inox com chama autoestabilizada e acendimento piezoelétrico, proporcionando um aquecimento rápido e uniforme para massas perfeitas.

? **Segurança otimizada:** Equipado com termopar ligado ao queimador piloto, assegurando a máxima segurança durante todo o processo de cozedura.

? **Operação simplificada:** Solenóide para carregamento automático de água e design que permite o alinhamento perfeito com outros módulos por justaposição, otimizando o espaço da cozinha.

### Aplicações

- ? **Hotéis e restaurantes de médio/grande porte:** Ideal para gerir grandes volumes de massas, garantindo rapidez no serviço e qualidade consistente.
- ?? **Cozinhas industriais e cantinas:** Perfeito para operações que exigem alta capacidade e robustez para o dia a dia.
- ? **Cadeias de restauração italianas:** Essencial para manter a autenticidade e o ponto de cozedura ideal de diferentes tipos de massa simultaneamente.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do tanque	40 + 40 Litros
Potência total	26.6 kW (2 x 13.6 kW queimador)
Tipo de energia	Gás

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Dimensões da cuba	305 x 510 x 275 mm (altura)
Dimensões gerais	800 x 900 x 850 mm (largura x profundidade x altura)
Peso líquido	94 kg
Material dos tanques	Aço inoxidável AISI 316
Segurança	Dispositivo de segurança com termopar
Certificação	CE

## Perguntas Frequentes

### Qual o material dos tanques de cozedura?

*Os tanques são fabricados em aço inoxidável AISI 316 anticorrosivo, com cantos arredondados que facilitam a limpeza e manutenção.*

### É possível utilizar este cozedor para cozinhar diferentes tipos de massa ao mesmo tempo?

*Sim, com as suas duas cubas independentes de 40 litros cada, o equipamento permite cozinhar diferentes variedades de massa em simultâneo, otimizando o tempo de preparação.*

### Os cestos de cozedura estão incluídos?

*Não, os cestos são opcionais, fabricados em aço inox AISI 304 18/10 com alça térmica, e podem ser adquiridos separadamente.*

### Este equipamento cumpre as normas de segurança?

*Sim, o cozedor de massa incorpora um dispositivo de segurança com termopar conectado ao queimador piloto, garantindo a conformidade com as normas CE.*

## Perguntas Frequentes

### Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste cozedor de massa?

*O cozedor de massa a gás possui dimensões de 800x900x850h mm (largura x profundidade x altura). É importante considerar um espaço adicional para instalação e manutenção, incluindo as*

*ligações de gás e água, bem como para a operação segura e eficiente do equipamento. Recomenda-se consultar o manual técnico para os requisitos exatos de espaçamento.*

### **Quais são os requisitos de instalação para o cozedor de massa a gás, especialmente em relação ao gás, eletricidade e água?**

*Este cozedor funciona a gás, com uma potência de 2 x 13,6 kW, totalizando 26,6 kW. O acendimento é piezoelétrico e possui dispositivo de segurança por termopar. Requer uma tensão de 230V para os componentes elétricos (solenóide para carga de água). É crucial que a instalação seja realizada por um técnico certificado, seguindo as normas de segurança para ligações de gás, eletricidade e abastecimento de água potável.*

### **Como é feita a limpeza e manutenção deste cozedor de massa profissional?**

*Os tanques 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 e a remoção de resíduos de amido. Para uma manutenção mais aprofundada e verificação dos componentes internos (queimadores, válvulas), um técnico especializado deverá ser contactado periodicamente, conforme as recomendações do fabricante.*

### **Que tipo de cestos são compatíveis com este cozedor de massa e eles estão incluídos?**

*Este cozedor de massa de 2 cubas de 40L não inclui cestos. Os cestos são acessórios opcionais e devem ser adquiridos separadamente. São fabricados em aço inoxidável AISI 304 18/10 com alça térmica e estão disponíveis em diversos tamanhos para se adequarem às suas necessidades de confeção. Por favor, consulte o nosso catálogo de acessórios para os modelos compatíveis.*