

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 Massa a Gás 2 Cubas 40+40L Linha 900

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|------------------------|
| SKU: | AXMCPG98A | Modelo: | Cortadores / Raladores |
| Marca: | ARILEX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------------------|
| Marca | ARILEX |
| Modelo | 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.