

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cozedor de Pasta Elétrico Linha 700 – 40 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	AXMCPE77A	Modelo:	MCPE77A
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	MCPE77A

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico de 40 litros, Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Construído em aço inox AISI 316, potência de 18 kW para alta eficiência.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Concebido para resistir ao uso intensivo, este cozedor de massa elétrico da Linha 700 é fabricado com tanques moldados em aço inoxidável AISI 316, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, e cantos arredondados, assegurando uma limpeza rápida e eficiente para otimizar o tempo de trabalho na cozinha.

A segurança e o controlo são garantidos através de resistências elétricas blindadas em aço inoxidável e regulação de potência com um interruptor de quatro posições, complementado por termostatos de exercício e segurança. Esta combinação assegura uma operação fiável e resultados consistentes, cruciais para a produção em grande escala em ambientes HORECA.

A flexibilidade operacional é uma prioridade, com um sistema de carregamento de água por solenóide que facilita o reabastecimento. A conceção inteligente permite o alinhamento de módulos por justaposição, integrando-se sem esforço em qualquer configuração de cozinha profissional, maximizando a eficiência do espaço e fluxo de trabalho.

Aplicações

Este cozedor de pasta elétrico de 40 litros é ideal para restaurantes com elevado volume de serviço de massas, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de um equipamento robusto e de alta capacidade. É perfeito para a preparação contínua de diferentes tipos de massa, garantindo sempre a textura ideal.

A sua construção em aço inoxidável e facilidade de limpeza tornam-no particularmente adequado para ambientes onde a higiene é primordial, como em unidades de restauração coletiva e catering, onde a consistência e a rapidez na confeção são essenciais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do tanque	40 Litros
Potência	18.0 kW

Característica	Detalhe
Tensão	400 V
Dimensões da cuba	305x510x275h mm
Dimensões (LxPxA)	800x900x850h mm
Peso líquido	81 kg
Material do tanque	Aço inoxidável AISI 316
Controlo de potência	Interruptor de quatro posições
Segurança	Termostato de exercício e segurança
Carregamento de água	Solenóide

Perguntas Frequentes

Este cozedor de massa é adequado para uso contínuo em restaurantes de grande porte?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 316 e a capacidade de 40 litros foram especificamente projetadas para suportar o rigor da utilização contínua em cozinhas profissionais de alto volume, garantindo durabilidade e desempenho.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, os tanques moldados com cantos arredondados facilitam a limpeza, minimizando o acúmulo de resíduos e assegurando a máxima higiene, fundamental para qualquer estabelecimento HORECA.

Podem ser usados diferentes tipos de cestos neste cozedor de massa?

Sim, embora os cestos não estejam incluídos, o design permite a utilização de cestos opcionais em aço inoxidável AISI 304, que podem ser adquiridos separadamente para se adaptarem às necessidades específicas de cada tipo de massa.

Perguntas Frequentes

Quais as dimensões e requisitos de espaço para este cozedor de pasta?

O cozedor de pasta elétrico Linha 700 tem dimensões de 800x900x850h mm (largura x profundidade x altura). É essencial considerar esta medida para o correto planeamento do espaço na sua cozinha

profissional, garantindo uma instalação e operação eficientes.

Que tipo de instalação elétrica é necessária para o funcionamento deste equipamento?

Este cozedor de pasta elétrico requer uma ligação de tensão de 400V e possui uma potência total de 18,0 kW (2 x 9,0 kW). É fundamental que a sua instalação elétrica suporte estes requisitos para um funcionamento seguro e otimizado do equipamento.

Como é realizada a limpeza e manutenção do cozedor de pasta?

A limpeza é facilitada pelos tanques moldados em aço inoxidável AISI 316, com cantos arredondados que evitam a acumulação de sujidade. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para aço inoxidável, bem como a limpeza regular para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Os cestos para cozer a massa estão incluídos ou são vendidos separadamente?

Os cestos para cozedura são opcionais e não estão incluídos no equipamento base. Podem ser adquiridos separadamente, sendo fabricados em aço inoxidável AISI 304 18/10 com alça térmica, garantindo durabilidade e segurança no manuseamento.