

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cozedor de Pasta Elétrico Linha 700, 1 Cuba, 26 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	AXMCPE74A	Modelo:	MCPE74A
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	MCPE74A

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico profissional, 1 cuba com 26 L de capacidade, ideal para restauração. Potência de 5,5 kW e construção robusta em aço inoxidável para alta durabilidade.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Este cozedor de pasta elétrico, concebido para uso intensivo na restauração profissional, oferece uma solução robusta e duradoura para a cocção de massas e outros alimentos que requerem imersão. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, especificamente AISI 316 para os tanques e AISI 304 para os cestos opcionais, assegura uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, crucial em ambientes HORECA.

A facilidade de limpeza é uma prioridade, com tanques moldados que possuem cantos arredondados, prevenindo a acumulação de resíduos e otimizando os tempos de manutenção. O controlo preciso da temperatura através de termostato de exercício e segurança, juntamente com a regulação de potência em quatro posições, garante resultados de cocção consistentes e eficientes, enquanto as resistências elétricas blindadas em aço inox maximizam a durabilidade do equipamento.

A incorporação de uma solenoide para o carregamento de água e a espessura de 1 mm do tampo em aço AISI 18/10 destacam a atenção ao detalhe na engenharia do equipamento, promovendo uma operação fiável e um desempenho energeticamente eficiente.

Aplicações

Este cozedor de pasta elétrico é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e cozinhas industriais, que necessitam de um equipamento fiável para a preparação eficiente de grandes volumes de massa, vegetais e outros alimentos cozidos por imersão. A sua capacidade de 26 litros é perfeitamente adequada para operações de médio a grande porte, garantindo um fluxo contínuo na cozinha.

Pode ser integrado em linhas de cocção existentes, nomeadamente na Linha 700, para otimizar o espaço e a funcionalidade da cozinha, sendo uma mais-valia em qualquer ambiente profissional onde a qualidade e a rapidez na confeção de alimentos são essenciais. Ideal para quem procura durabilidade, eficiência energética e facilidade de manutenção em equipamentos de cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade da Cuba	26 Litros
Potência Elétrica Total	5,5 kW (1 x 5,5 kW)
Tensão de Alimentação	400 V
Dimensões da Cuba	310x340x300 mm (L x P x A)
Dimensões do Equipamento	400x714x850 mm (L x P x A)
Peso Líquido	44 kg
Material Tanques	Aço Inoxidável AISI 316
Material Cestos (Opcional)	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Material Tampo	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm espessura)

Perguntas Frequentes

Este cozedor de pasta 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 a cocção diária de massas e outros alimentos.

Os cestos vêm incluídos com o equipamento?

Não, os cestos são um acessório opcional e são vendidos separadamente. São fabricados em aço inoxidável AISI 304 18/10 com alça térmica para maior segurança e durabilidade.

Qual o tipo de manutenção e limpeza necessária para prolongar a vida útil do cozedor?

A manutenção é facilitada pelos tanques moldados com cantos arredondados, que permitem uma limpeza rápida e eficaz. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos para preservar o acabamento.