

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cozedor de Pasta Eléctrico Linha 900, 1 Cuba 26L, 9 kW

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | AXMCPE94A | Modelo: | MCPE94A |
| Marca: | ARILEX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------------|--------|
| Marca | ARILEX |
|--------------|--------|

Descricao Resumida

Cozedor de massa elétrico de 9 kW para linha 900, com 1 cuba de 26 litros. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a robustez do cozedor de massa elétrico, uma solução projetada para a produção intensiva em cozinhas profissionais. Com uma cuba de 26 litros, este equipamento garante uma cozedura rápida e uniforme, essencial para o ritmo acelerado de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering.

A construção em aço inoxidável AISI 316 anticorrosivo, com tanques moldados e cantos arredondados, não só assegura uma durabilidade excepcional mas também simplifica o processo de limpeza e manutenção, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

Equipado com resistências elétricas blindadas e regulação de potência com interruptor de quatro posições, este cozedor oferece um controlo preciso da temperatura através de um termostato de exercício e segurança, otimizando o consumo energético e a qualidade da massa.

Aplicações

Este cozedor de massa elétrico é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, como restaurantes italianos, hotéis, cantinas e serviços de catering, onde a procura por massas frescas e perfeitamente cozidas é constante. A sua capacidade de 26 litros é adequada para operações de médio a grande volume, garantindo que nunca faltará massa pronta para servir, mesmo em horários de pico.

A facilidade de integração em módulos de linha 900 permite uma otimização do espaço na cozinha, consolidando a sua funcionalidade e contribuindo para um fluxo de trabalho mais eficiente. É a escolha acertada para chefs que procuram desempenho, fiabilidade e facilidade de operação.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

| | |
|---|--|
| Capacidade da Cuba | 26 Litros |
| Potência Elétrica Total | 9,0 kW |
| Tensão | 400 V |
| Dimensões da Cuba (LxPxA) | 305x510x275 mm |
| Dimensões do Equipamento (LxPxA) | 400x900x850 mm |
| Peso Líquido | 51 kg |
| Material do Tanque | Aço Inoxidável AISI 316 |
| Material dos Cestos (Opcionais) | Aço Inoxidável AISI 304 18/10 |
| Carga de Água | Solenóide para carregamento automático |
| Controlo de Temperatura | Termostato de exercício e segurança |
| Regulação de Potência | Interruptor de quatro posições |

Perguntas Frequentes

Este cozedor de massa requer alguma instalação especial?

Sim, este equipamento elétrico de linha 900 requer uma ligação elétrica trifásica de 400V, além de uma ligação à rede de água para o sistema de carregamento automático. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o funcionamento seguro e eficiente.

Quais os cuidados de limpeza e manutenção desta cuba?

Os tanques moldados em aço inoxidável AISI 316 com cantos arredondados foram concebidos para facilitar a limpeza. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável e a remoção de resíduos de amido após cada utilização para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Os cestos de cozedura estão incluídos com o equipamento?

Não, os cestos de cozedura são opcionais e são vendidos separadamente. São fabricados em aço inoxidável AISI 304 18/10 com alça térmica para maior segurança e durabilidade. Podem ser adquiridos em diferentes tamanhos para atender às suas necessidades específicas.

Perguntas Frequentes

Quais são as dimensões exatas deste cozedor de pasta elétrico?

As dimensões totais do cozedor de pasta elétrico são 400x900x850 mm (largura x profundidade x altura). A cuba tem dimensões de 305x510x275 mm.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

Este cozedor de pasta elétrico requer uma ligação trifásica de 400V e tem uma potência total de 9 kW. Recomenda-se instalação por um técnico qualificado.

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

Os tanques são fabricados em aço inoxidável AISI 316, com cantos arredondados, o que facilita a limpeza. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e a limpeza regular após cada uso.

Inclui cestos para cozedura de pasta?

Não, este modelo não inclui os cestos de cozedura. Os cestos são opcionais e devem ser adquiridos separadamente. Existem cestos em aço inox AISI 304 18/10 com alça térmica disponíveis.