

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 a Gás 25L Linha 600 - Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1173.220.002	Modelo:	CPG T660
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CPG T660

Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás de bancada, 25L, 11 kW. Estrutura em inox e cuba removível. Ideal para cozinhas profissionais de hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Cozedor de Pasta a Gás 25L — Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e cozinhas industriais, este cozedor de pasta profissional (ou tacho de massa a gás) destaca-se pela sua robustez e eficiência. A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes de uso intensivo. A sua conceção otimiza o fluxo de trabalho, permitindo a preparação de grandes volumes de massa com consistência.

A cuba com cantos arredondados, integralmente removível, simplifica significativamente os processos de higiene e manutenção, um fator crucial em qualquer operação alimentar. O aquecimento a gás oferece uma resposta rápida e um controlo preciso da temperatura, essencial para resultados culinários de excelência e para a gestão eficiente do consumo energético.

Equipado com queimadores em aço inoxidável e um sistema de ignição fiável com chama piloto, este cozedor de pasta assegura um funcionamento seguro e contínuo. A inclusão de quatro cestos individuais amplia a versatilidade, possibilitando o cozimento simultâneo de diferentes tipos de massa ou a gestão faseada da produção, adaptando-se às necessidades dinâmicas de restaurantes, hotéis e refeitórios.

Aplicações

Este cozedor de pasta é a solução perfeita para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração com elevada procura de massas. A sua capacidade de 25 litros e os cestos múltiplos permitem lidar eficazmente com picos de serviço, garantindo sempre a qualidade e o ponto de cozedura ideal para massas frescas ou secas, legumes e outros alimentos que requeiram cocção em água abundante.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	600x600x270/480 mm

Potência	11 kW
Capacidade da Cuba	25 litros
Consumo Gás (G20)	1.164 m ³ /h
Consumo Gás (G30/31)	867 / 854 g/h
Peso	35 kg
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material do Cesto	Aço Cromado com Pega Atérmica
Acessórios Incluídos	4 cestos 1/4 (115x150x125 mm)