

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

Cozedor de Pasta a Gás 26L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1142.220.001M	Modelo:	CPG M740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	400 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CPG M740 NV

Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás de 26L, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, cuba removível com cantos arredondados, sistema de segurança.

Descricao Completa

cozedor de pasta a gás — Cozedor de Massa — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente, destinado a cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, foi concebido para otimizar a confeção de massas. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto os cestos ergonómicos em aço cromado com pegas atérmicas asseguram um manuseamento seguro e confortável. Conta ainda com um sistema preciso de controlo de temperatura e segurança para o fornecimento de gás.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e outros espaços de hotelaria com grande volume de produção, o tacho de massa a gás integra-se perfeitamente em linhas de confeção tipo “Linha 700”. A sua capacidade de 26 litros permite preparar grandes quantidades de forma contínua e homogénea, respondendo às exigências de serviços com fluxo intenso. É a escolha perfeita para otimizar o tempo de preparação e assegurar a qualidade dos pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x720x850/930 mm
Potência	8.5 kW
Dimensões da Cuba	310x340x300 mm
Consumo Gás (G20)	0.899 m3/h
Consumo Gás (G30/31)	670 / 660 g/h
Peso	50 kg
Capacidade	26 litros

Característica	Detalhe
Cestos Incluídos	2 cestos 145x290x215 mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material dos Cestos	Aço cromado com pegas atérmicas
Funcionamento	Gás
Tipo de Queimador	Aço inoxidável com chama piloto e isqueiro
Sistema de Segurança	Válvula que interrompe o gás em caso de extinção de chama ou temperatura excessiva
Cuba	Removível, com cantos arredondados para fácil limpeza
Facilidades	Torneiras para entrada e saída de água

Perguntas Frequentes

1. Este cozedor de massa é fácil de limpar?

Sim, a cuba possui cantos arredondados e é totalmente removível, facilitando uma limpeza rápida e eficaz após cada utilização, essencial para manter a higiene na sua cozinha profissional.

2. Quais são as características de segurança deste equipamento?

Este cozedor de massas está equipado com um queimador em aço inoxidável controlado por válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás em caso de extinção de chama ou temperatura excessiva, garantindo a proteção da sua equipa.

3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

O queimador do equipamento inclui um sistema de controlo por válvula que permite ajustar a temperatura, assegurando uma confeção perfeita de diferentes tipos de pasta com a consistência desejada.

4. Quantos cestos vêm incluídos com o cozedor de pasta?

O cozedor de pasta é fornecido com dois cestos em aço cromado com pegas atérmicas, ideais para cozinhar duas porções distintas em simultâneo e otimizar o processo de confeção.

5. Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimento?

Devido à sua capacidade de 26 litros e construção robusta, este tacho de massa é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e cantinas de média a grande dimensão, que necessitem de uma solução eficiente e duradoura para a preparação de massas.