

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cozedor de Pasta Elétrico Profissional 26 L – Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1142.220.002M	Modelo:	CPE M740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	44 kg	Dimensões:	400 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CPE M740 NV

Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico profissional Linha 700, 26 L, ideal para cozinhas de alta demanda. Capacidade e eficiência garantidas com 2 cestos e cuba removível.

Descricao Completa

Cozedor de Massas — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e pastelarias, este cozinhador de massas elétrico oferece um desempenho superior para a confeção eficiente de todo o tipo de massas. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência em ambientes profissionais exigentes. A utilização de cestos em aço cromado com pegas atérmicas garante manuseamento seguro e prático, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Equipado com torneiras para entrada e saída de água, facilita o enchimento e esvaziamento, agilizando as operações diárias. A cuba removível com cantos arredondados foi pensada para uma limpeza fácil e rápida, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de higiene. Este equipamento é a solução ideal para quem busca fiabilidade e resultados de excelência na preparação de massas.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é indispensável em cozinhas profissionais de grande volume, desde restaurantes italianos a hotéis com serviço de buffet, ou em cantinas empresariais. A sua capacidade de 26 litros permite cozinhar grandes quantidades de massa de uma só vez, sendo perfeito para períodos de pico. A facilidade de controlo da temperatura garante que cada prato seja preparado na perfeição, adaptando-se a diversas receitas e tipos de massa.

Além de massas, este equipamento pode ser utilizado para cozinhar outros alimentos, como legumes cozidos a vapor ou ovos, aumentando a versatilidade na sua cozinha. A sua construção em aço inoxidável e os componentes de segurança, como o termóstato que desliga na ausência de água, tornam-no uma escolha segura e eficiente para qualquer estabelecimento de restauração.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	26 litros
Estrutura	Aço inoxidável
Cestos Incluídos	2 cestos em aço cromado (145x290x215 mm)

Tipo de Resistências	Elétricas em aço inox «incoloy»
Controlo de Temperatura	Regulável
Segurança	Indicador luminoso e termóstato de segurança
Dimensões (LPA)	400x720x850/930 mm
Potência	5.5 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Dimensões da Cuba	310x340x300 mm
Peso	44 kg

Perguntas Frequentes

1. Este cozedor de pasta é adequado para uso em grandes cozinhas de restauração?

Sim, o design robusto e a capacidade de 26 litros tornam-no ideal para cozinhas profissionais de grande volume, como restaurantes, hotéis e serviços de catering, garantindo um desempenho consistente.

2. Quais são as principais vantagens de ter cestos com pegas atérmicas?

Os cestos com pegas atérmicas proporcionam um manuseamento seguro e confortável mesmo quando os cestos estão quentes, reduzindo o risco de queimaduras e melhorando a segurança no ambiente de trabalho.

3. A limpeza do equipamento é complicada devido aos resíduos de massa?

Não, a cuba é removível e possui cantos arredondados, o que facilita significativamente a limpeza. Isso permite remover os resíduos de massa de forma eficaz e manter a higiene do aparelho com facilidade.

4. Que tipo de segurança elétrica este cozedor de massas oferece?

O equipamento está dotado de resistências elétricas em aço inoxidável e um termóstato de segurança que interrompe o funcionamento automaticamente se não houver água na cuba, protegendo o aparelho contra sobreaquecimento e danos.

5. Posso utilizar este cozinador de massas para além da confeção de pasta?

Sim, a temperatura regulável e a versatilidade do equipamento permitem cozinhar outros alimentos, como vegetais ou ovos, tornando-o uma adição multifuncional e valiosa para qualquer cozinha comercial.