

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cozedor de Massa a Gás 40L Linha 900

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS1112.220.001M | Modelo: | CPG M940 NV |
| Marca: | MAGNUS | EAN: | N/D |
| Peso: | 57 kg | Dimensões: | 400 x 900 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | MAGNUS |
| Modelo | CPG M940 NV |

Descricao Resumida

Cozedor de massa a gás para uso profissional, com capacidade de 40 litros e design robusto em aço inox. Ideal para alta produção em cozinhas.

Descricao Completa

Cozedor de Pasta Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para o rigor da cozinha profissional, garantindo uma confeção rápida e uniforme de massas e outros alimentos em grandes volumes. A sua estrutura em aço inoxidável confere-lhe não só uma durabilidade excepcional, mas também facilita a limpeza e manutenção, essencial em ambientes de restauração movimentados. Desfrute de um controlo preciso da temperatura e de uma utilização segura, graças ao queimador a gás com sistema de segurança integrado.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de um desempenho consistente e de alta capacidade na preparação de massas. Este macarroneira profissional é o aliado perfeito para otimizar o fluxo de trabalho na cozinha, permitindo que a sua equipa prepare grandes quantidades de pratos de forma eficiente. É uma solução versátil que se adapta a diversas necessidades, desde a ementa de um restaurante italiano até à preparação de guarnições para refeições de grupo.

Características Técnicas

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| Dimensões (LPA) | 400x900x850/925 mm |
| Potência | 13.3 kW |
| Dimensões da cuba | 305x510x275 mm |
| Consumo gás (G20) | 1.480 m ³ /h |
| Consumo gás (G30/31) | 1103 / 1087 g/h |
| Peso | 57 kg |

Perguntas Frequentes

É possível utilizar este cozedor de massa com diferentes tipos de gás?

Sim, este cozedor de pasta é compatível com gás G20 e G30/31, conforme indicado nas especificações de consumo, oferecendo flexibilidade na sua instalação e utilização.

Os cestos estão incluídos ou são vendidos separadamente?

O equipamento é fornecido com três cestos de 160x290x215 mm como parte integrante do pacote, facilitando o início imediato da sua operação. Não precisa de adquirir cestos adicionais para o funcionamento básico.

Qual é o sistema de segurança do queimador a gás?

O queimador possui um sistema de segurança que interrompe automaticamente o fluxo de gás caso a chama se extinga, prevenindo acidentes e garantindo uma operação segura na sua cozinha.

Como é feita a drenagem da água e dos amidos?

Este cozedor inclui um dispositivo específico para a recolha de amido e uma grelha perfurada na cuba para a drenagem eficiente da água após a confeção, simplificando a limpeza e manutenção.

É um equipamento adequado para cozinhas de grande volume?

Com uma cuba de 40 litros e um design robusto para linha 900, este cozedor de massa é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de grande volume, garantindo eficiência e rapidez na confeção.