

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

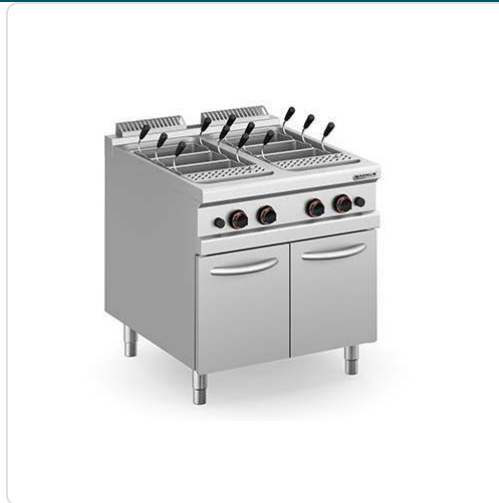


## Cozedor de Pasta a Gás 40+40 L Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1112.220.002M	<b>Modelo:</b>	CPG M980 NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	CPG M980 NV

### Descricao Resumida

Cozedor de pasta a gás profissional Linha 900, com 2 cubas de 40 L cada, estrutura em aço inox e queimador com segurança. Ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### Cozedor de Pasta a Gás Linha 900 — Principais Vantagens

Este cozedor de massas (também conhecido como marmita de cocção) foi desenvolvido para operações de elevada exigência em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável, com um tampo superior de grande espessura e rebordo para recolha de líquidos, garante durabilidade e facilidade de manutenção em ambientes de ritmo acelerado.

Com duas cubas de 40 litros cada, este equipamento oferece uma capacidade excecional para cozinhar grandes volumes de massas, legumes e outros alimentos. O dispositivo integrado para a coleta do amido nas cubas em aço inoxidável otimiza o processo de cozedura e facilita a limpeza, assegurando a máxima higiene e eficiência.

A segurança é primordial, evidenciada pelo queimador em aço inoxidável controlado por válvula com sistema de segurança. Este sistema interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama, protegendo os utilizadores e o ambiente de trabalho. O queimador com chama piloto e isqueiro simplifica o arranque, contribuindo para uma operação fluida.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de cozinhar grandes quantidades de pasta ou outros alimentos que requerem cozedura em água. A sua capacidade dupla permite a preparação simultânea de diferentes pratos ou o aumento da produção em momentos de pico, tornando-o indispensável em cozinhas industriais e estabelecimentos HORECA com elevado volume de serviço.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	26.6 kW
Dimensões da Cuba	305x510x275 mm (por cuba)

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade das Cubas</b>	2x40 Litros
<b>Consumo Gás (G20)</b>	2.961 m <sup>3</sup> /h
<b>Consumo Gás (G30/31)</b>	2206 / 2174 g/h
<b>Peso</b>	94 kg
<b>Cestos Incluídos</b>	6 cestos 160x290x215 mm (MA800104)