

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cozedor de Massa a Gás 40+40L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1112.220.002M	Modelo:	CPG M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	94 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CPG M980 NV

Descricao Resumida

Cozedor de massa a gás de 40+40 litros, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em aço inoxidável, tampo com rebordo e cestos atérmicos.

Descricao Completa

cozedor de pasta a gás — Cozedor de Pasta Industrial — Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências do uso contínuo em cozinhas profissionais, este equipamento de confeção assegura uma durabilidade e um desempenho excepcionais. A sua robusta estrutura em aço inoxidável e o tampo superior de grande espessura garantem uma longevidade superior, mesmo em ambientes de ritmo acelerado. A facilidade de utilização e a segurança são prioridades, permitindo que a sua equipa opere de forma eficiente e sem preocupações.

O sistema de controlo de válvula com segurança de interrupção de gás em caso de extinção de chama é uma garantia adicional de um ambiente de trabalho seguro. Além disso, a inclusão de cestos em aço inoxidável com pegas atérmicas protege os utilizadores e melhora o manuseamento diário. A cuba de grande dimensão, equipada com grelha perfurada e dispositivo para a coleta do amido, simplifica o processo de drenagem e facilita a limpeza.

Aplicações Profissionais

Este cozedor de massa industrial é uma solução indispensável para diversos estabelecimentos no setor da hotelaria e restauração. É ideal para restaurantes de grande volume, cantinas, hotéis e pastelarias que procuram eficiência e qualidade na preparação de massas. A sua capacidade de 40+40 litros e a robustez da Linha 900 são perfeitas para lidar com picos de procura, garantindo sempre massas no ponto certo.

A versatilidade deste equipamento permite a preparação de diferentes tipos de pasta simultaneamente, otimizando o tempo de cozedura e a produção na sua cozinha profissional. O design prático, com torneira de enchimento e saída de água, agiliza as operações, tornando-o um aliado valioso para chefes e equipas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Tampo Superior	Aço inox de grande espessura com rebordo para recolha de líquidos

Característica	Detalhe
Cuba	Aço inoxidável, com dispositivo para coleta do amido e grelha perfurada
Cestos Incluídos	6 cestos 160x290x215 mm
Pegas dos Cestos	Atérmicas
Enchimento/Saída Água	Torneira de enchimento e saída de água
Queimador	Aço inoxidável controlado por válvula com segurança; chama piloto e isqueiro
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	26.6 kW
Dimensões da Cuba	305x510x275 mm
Consumo Gás (G20)	2.961 m ³ /h
Consumo Gás (G30/31)	2206 / 2174 g/h
Peso	94 kg

Perguntas Frequentes

1. Este cozedor de massas é adequado para quais tipos de massa?

É perfeitamente adequado para cozer todos os tipos de pasta fresca ou seca, garantindo sempre resultados ideais para a ementa do seu estabelecimento.

2. Qual a capacidade de produção deste equipamento?

Com duas cubas de 40 litros cada, permite uma produção contínua e eficiente, ideal para serviços de almoço e jantar com alta demanda.

3. É fácil de limpar e manter este cozedor de pasta?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e o dispositivo de recolha de amido simplificam significativamente os processos de limpeza e manutenção diária.

4. Os cestos vêm incluídos com o cozedor de massa?

Sim, o equipamento é fornecido com 6 cestos de dimensões ideais (160x290x215 mm) para começar a operar de imediato.

5. Este cozedor de massa é seguro para uso profissional?

Absolutamente. Possui um sistema de segurança que interrompe o fluxo de gás em caso de falha da chama, assegurando um funcionamento seguro em todo o momento.