

# 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 Pasta Elétrico Linha 900 TOP, 2 x 40L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1132.220.004C	<b>Modelo:</b>	MEC9982VT
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	75 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 580 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	MEC9982VT

### Descricao Resumida

Cozedor de pasta elétrico profissional com 2 cubas de 40L, 18 kW de potência, ideal para restauração de alta produtividade. Construção em inox.

## Descricao Completa

### Cozinhador Profissional – Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional é ideal para cozinhas de alta exigência, como restaurantes, hotéis e refeitórios, que necessitam de uma solução robusta e eficiente para a preparação contínua de massas. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente de restauração.

Concebido para ser um parceiro fiável no seu negócio, este cozedor de massas elétrico oferece um desempenho superior, permitindo um controlo preciso da temperatura e um cozimento uniforme. A sua versatilidade, com duas cubas de 40 litros, otimiza o fluxo de trabalho e aumenta a produtividade da sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Este cozedor de pasta, com a sua capacidade dual, é perfeito para estabelecimentos que servem grandes volumes de refeições, como hotéis, cozinhas de catering e restaurantes italianos. Garante um serviço rápido e de qualidade, permitindo cozinhar diferentes tipos de massa em simultâneo ou preparar grandes quantidades para horas de ponta.

A sua construção robusta e o design funcional adaptam-se perfeitamente a cozinhas industriais, onde a eficiência e a higiene são prioritárias. É uma adição valiosa para qualquer operação que procure otimizar os seus processos de confeitaria e elevar a qualidade da sua oferta gastronómica.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	800x900x580 mm
<b>Potência total</b>	18 kW
<b>Alimentação elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Capacidade</b>	40 l + 40 l
<b>Peso</b>	75 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a principal vantagem deste cozedor de pasta para a minha cozinha profissional?**

A sua principal vantagem reside na elevada capacidade de 2x40 litros e na potência de 18 kW, que permite cozinhar grandes volumes de massas rapidamente, mesmo durante os períodos de maior afluência.

### **Que tipo de ligações são necessárias para a instalação deste equipamento?**

Este cozedor de massas requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz. Existem também espaços na parte posterior para as ligações às redes técnicas, facilitando a sua integração na cozinha.

### **A estrutura em aço inoxidável facilita a limpeza?**

Sim, a estrutura em aço inoxidável foi concebida para ser de fácil limpeza e manutenção, garantindo os mais elevados padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais, além de conferir durabilidade ao equipamento.

### **É possível cozinhar diferentes tipos de massa em simultâneo?**

Com as suas duas cubas de 40 litros, este cozedor permite cozinhar diferentes variedades de massas em simultâneo, otimizando o tempo de preparação e satisfazendo as diversas preferências dos clientes.

### **Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?**

Com dimensões compactas de 800x900x580 mm e um design de suspensão (TOP), é uma excelente solução para otimizar o espaço em cozinhas com áreas de trabalho limitadas, mantendo uma alta capacidade de produção.