

# 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



## Chocolateira Elétrica Profissional 5L para Bebidas Quentes

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2016.050	<b>Modelo:</b>	UD2016.050
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	6 kg	<b>Dimensões:</b>	240 x 320 x 490 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2016.050

## FAQ

Q: Quais as dimensões da chocolateira elétrica e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: A chocolateira elétrica possui as seguintes dimensões: 240x320x490 mm. É compacta, facilitando a sua integração em diferentes balcões e espaços de trabalho em estabelecimentos Horeca, garantindo uma utilização eficiente do espaço disponível., Q: Quais os requisitos de instalação e energia para esta chocolateira? A: Este equipamento funciona com uma potência de 800 W e tensão de 230 V. A instalação é simples, necessitando apenas de uma tomada elétrica compatível para o seu funcionamento imediato e eficiente em ambientes profissionais., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da chocolateira para garantir a sua durabilidade e higiene? A: A limpeza da chocolateira é simplificada pelo seu recipiente de policarbonato não tóxico e inquebrável, com uma torneira facilmente removível. Isto permite uma desmontagem rápida para uma limpeza completa e higiénica, assegurando a máxima durabilidade do equipamento., Q: Este modelo de chocolateira oferece alguma garantia ou assistência técnica? A: Sim, todos os nossos equipamentos incluem garantia de fábrica. Para questões de assistência técnica ou para mais informações sobre a garantia, pode contactar o nosso serviço de apoio ao cliente, que terá todo o gosto em ajudar. A nossa prioridade é a sua satisfação e o bom funcionamento do seu investimento., Q: Que tipo de bebidas quentes, além de chocolate, podem ser dispensadas com este equipamento? A: Para além de chocolate quente, esta chocolateira é versátil e permite dispensar uma variedade de bebidas quentes com diferentes densidades. É ideal para cremes, chás encorpados, cappuccinos ou qualquer outra bebida quente que necessite de ser mantida à temperatura e servida de forma uniforme no seu estabelecimento.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

chocolateira elétrica profissional, distribuidor chocolate quente, máquina chocolate quente 5L

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

11575

**Alt Text Imagens**

Chocolateira Delice 5lts - Cor Prateada

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Chocolateira Delice 5lts - Cor Prateada

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

BAR E CAFETARIA > Chocolate Quente

**Categorias Secundárias**

BAR E CAFETARIA

**Upsells (SKU | Título)**

HRCPE25L750E,HRCPE25L600E,HRCPE40L900E

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Utilize sempre ingredientes de qualidade superior para o chocolate quente, pois o equipamento realça as características do produto. Um bom chocolate em pó ou callets com alto teor de cacau fará a diferença na percepção do cliente., Aproveite a versatilidade da máquina para oferecer outras bebidas quentes densas, como leite vaporizado para cafés gourmet ou chás de especiarias concentrados, diversificando a oferta sem necessidade de equipamentos adicionais., Realize a limpeza diária da cuba de policarbonato e, especialmente, da torneira removível. A acumulação de resíduos pode comprometer o sabor da bebida e a higiene, afetando a reputação do estabelecimento., Monitorize a temperatura continuamente para garantir que a bebida é servida na melhor condição. Embora a máquina mantenha a temperatura, picos de consumo podem exigir ajustes para manter a consistência ideal.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha/Pastelaria, Responsável de F&amp;B (Food &amp; Beverage), Gerente de Hotel/Cafeteria</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Dispensador de chocolate e outras bebidas quentes mais ou menos densas. Versátil, confiável, compacto e fácil de usar. Sua simplicidade facilita seu trabalho. De design sofisticado e elegante, graças à capacidade de exibição total do produto. Recipiente de policarbonato não tóxico inquebrável, com torneira facilmente removível para limpeza total.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 240x320x490 mm&lt;br /&gt; Capacidade 5 Lt&lt;br /&gt; Peso líquido:/Bruto 6-7 kg&lt;br /&gt; Potência: 800 w&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRMF7504S,HRMF7504E,HRFD10LTRIF600E,HRFD10L10LTRIF600E</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Buffets de Pequeno-Almoço em Hotéis: Em hotéis, a chocolateira de 5L permite disponibilizar chocolate quente de forma autônoma e contínua no buffet, libertando os colaboradores para outras tarefas. A capacidade generosa evita reabastecimentos frequentes, garantindo que os hóspedes têm sempre acesso a uma bebida quente e saborosa, crucial para a experiência matinal., Serviço de Cafeteria e Pastelaria: Em pastelarias e cafés com elevado volume de clientes, este equipamento é fundamental para agilizar o serviço. Prepara e mantém o chocolate quente pronto a servir, eliminando tempos de espera na preparação individual e assegurando uma consistência perfeita em cada chávena, um fator diferenciador na fidelização do cliente., Eventos de Catering e Coffee Breaks: Para empresas de catering, a chocolateira oferece a flexibilidade de servir bebidas quentes em qualquer local. A sua portabilidade e capacidade de manter a temperatura por longos períodos são ideais para coffee breaks, seminários ou eventos corporativos, onde a eficiência e a qualidade do serviço são primordiais, sem depender de uma cozinha no local.</p>
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	<p>A chocolateira elétrica com cuba de 5L é um equipamento robusto e eficiente, essencial para qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering que vise otimizar o serviço de bebidas quentes. Concebida para manter a consistência e temperatura ideais de produtos como chocolate quente, leite ou chás concentrados, este equipamento assegura um fluxo de serviço contínuo e de elevada qualidade, mesmo em períodos de pico, minimizando o desperdício e maximizando a satisfação do cliente.</p>

Chocolateira elétrica profissional versátil com 5 litros de capacidade. Ideal para chocolate quente e outras bebidas em hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### Chocolateira Elétrica — Principais Vantagens

Este dispensador de chocolate, de design elegante e acabamento prateado, constitui uma solução de elevada eficiência para o serviço de diversas bebidas quentes, com especial destaque para o chocolate. Projetada para ambientes exigentes como restaurantes, hotéis e pastelarias, este equipamento garante desempenho e fiabilidade na preparação e manutenção de bebidas à temperatura ideal.

A generosa capacidade de cinco litros otimiza o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência, reduzindo a necessidade de reabastecimentos. A construção robusta e a facilidade de limpeza, facilitada pelo recipiente de polycarbonato não tóxico e pela torneira removível, asseguram uma higiene rigorosa e uma manutenção simplificada, aspetos cruciais em qualquer estabelecimento de restauração.

A sua potência de 800W e a tecnologia de aquecimento eficaz permitem preparar e servir bebidas quentes de forma rápida e uniforme, garantindo sempre a melhor qualidade para os seus clientes. O formato compacto e a visibilidade total do produto realçam o apelo das bebidas, contribuindo para uma experiência visual atrativa.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para pastelarias, cafés, hotéis, buffets de pequeno-almoço e eventos de catering que exijam um serviço continuado e de excelência de bebidas quentes. Permite a distribuição de chocolate quente, mas também de leite, chás e outras bebidas de maior densidade, mantendo-as na temperatura e consistência perfeitas para o consumo, assegurando a satisfação do cliente. É uma adição inestimável para qualquer bar ou cafetaria, integrando-se facilmente em diversos estilos de decoração e contribuindo para a eficiência operacional, mesmo em espaços mais confinados. A sua fiabilidade torna-a indispensável para serviços de alto volume.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	5 litros

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	240x320x490 mm
Potência	800 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	6 kg
Peso Bruto	7 kg
Cor	Prateada

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Qual a capacidade máxima desta chocolateira?**

A: A chocolateira tem uma capacidade generosa de 5 litros, ideal para servir bebidas quentes em estabelecimentos com alta demanda.

**Q: É fácil de limpar e manter?**

A: Sim, o recipiente de policarbonato é não tóxico e inquebrável, e a torneira é facilmente removível, facilitando a limpeza completa e garantindo a higiene.

**Q: Quais as dimensões da chocolateira elétrica e qual o espaço necessário para a sua instalação?**

A: A chocolateira elétrica possui as seguintes dimensões: 240x320x490 mm. É compacta, facilitando a sua integração em diferentes balcões e espaços de trabalho em estabelecimentos de hotelaria e restauração, garantindo uma utilização eficiente do espaço disponível.

**Q: Quais os requisitos de instalação e energia para esta chocolateira?**

A: Este equipamento funciona com uma potência de 800 W e tensão de 230 V. A instalação é simples, necessitando apenas de uma tomada elétrica compatível para o seu funcionamento imediato e eficiente em ambientes profissionais.

**Q: Que tipo de bebidas quentes, além de chocolate, podem ser dispensadas com este equipamento?**

A: Para além de chocolate quente, esta chocolateira é versátil e permite dispensar uma variedade de bebidas quentes com diferentes densidades. É ideal para cremes, chás encorpados, cappuccinos ou qualquer outra bebida quente que necessite de ser mantida à temperatura e servida de forma uniforme no seu estabelecimento.