

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

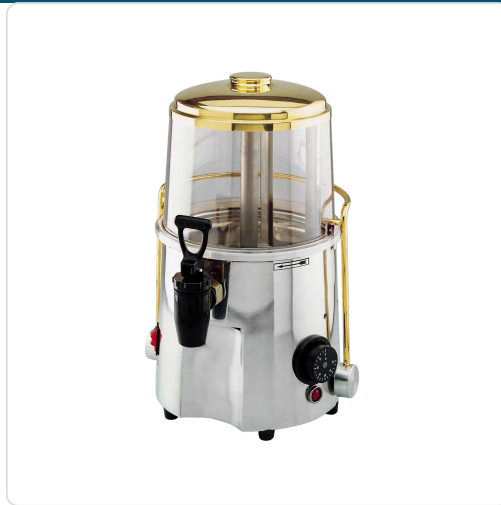


Chocolateira Elétrica com Mistura Contínua 5L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2089.017	Modelo:	UD2089.017
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	9 kg	Dimensões:	250 x 300 x 420 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2089.017

FAQ	<p>Q: Quais as dimensões exatas da chocolateira elétrica? A: A chocolateira elétrica possui dimensões de 250x300x420 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna compacta e adequada para diferentes espaços em estabelecimentos HORECA., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: Este equipamento funciona com uma tensão de 230 V e potência de 650 W. Requer uma tomada elétrica compatível e padrão para o setor profissional., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da chocolateira? A: A limpeza é simplificada pela torneira amovível, permitindo uma higienização completa e eficiente. O método de aquecimento em banho-maria também contribui para facilitar a remoção de resíduos de chocolate., Q: Este equipamento inclui garantia e que tipo de assistência está disponível? A: Sim, a chocolateira inclui a garantia legal aplicável para equipamentos profissionais. Para assistência técnica, a UDI disponibiliza suporte especializado e peças de reposição.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	chocolateira elétrica, chocolateira 5L, equipamento chocolate quente
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12679
Alt Text Imagens	Chocolateira Mod.ci.2051/luxo* Chocolateira elétrica profissional CI.2051 Luxo em aço inox com detalhes dourados para aquecer chocolate e bebidas.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Chocolateira Mod.ci.2051/luxo*
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Chocolate Quente
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	MS400.227.015,MS400.227.018,MS400.227.021,MS400.227.003
Uso Profissional - Dicas	<p>Utilize sempre chocolate de boa qualidade, preferencialmente em pó ou em pastilhas, para garantir a melhor textura e sabor, otimizando o desempenho do sistema de mistura., Para uma higiene impecável e para evitar incrustações, desmonte e limpe a torneira amovível diariamente. A facilidade de remoção foi pensada para esta manutenção rotineira., Aproveite o sistema de banho-maria para manter o chocolate quente durante períodos prolongados sem queimar ou talhar, ideal para serviços contínuos ou buffets., Ajuste a temperatura de serviço de acordo com o tipo de chocolate e as preferências dos seus clientes, testando para encontrar o ponto ideal de cremosidade e calor.</p>
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/Pasteleiro, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel/Cafeteria

Descrição Curta Original	<p>Chocolateiras: torneira amovível para uma limpeza perfeita. Fácil utilização para aquecer e misturar em banho-maria.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 250x300x420 mm Capacidade 5 lt Peso líquido: 9 kg Potência: 650 w</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRME150L900E,HRSBE80L900E,HRME150L900EA
Uso Profissional - Casos de Uso	Buffets de Pequeno-Almoço em Hotéis: Em hotéis com alta afluência ao pequeno-almoço, a chocolateira permite disponibilizar chocolate quente cremoso e à temperatura constante, sem a necessidade de preparações por lote. Os hóspedes podem servir-se autonomamente, reduzindo a carga de trabalho da equipa de sala e garantindo um serviço ininterrupto e de elevada qualidade., Serviço de Cafeteria e Pastelaria: Em cafés e pastelarias com elevado volume de vendas, a chocolateira de 5 litros é crucial para manter um serviço rápido e eficiente. Permite preparar grandes quantidades de chocolate quente de forma antecipada, garantindo que cada bebida servida mantém a mesma qualidade e consistência, mesmo durante os períodos de pico de afluência., Eventos e Catering: Para empresas de catering e organização de eventos, a capacidade de 5 litros e a manutenção contínua da temperatura e textura são fundamentais. Facilita o serviço em eventos com grande número de participantes, como conferências ou casamentos, assegurando que o chocolate quente é servido sempre fresco e sem esperas desnecessárias, independentemente do local.
Uso Profissional - Introdução	A Chocolateira Elétrica de 5 litros com aquecimento e mistura contínua é um equipamento indispensável para qualquer estabelecimento HORECA que preze pela qualidade e consistência no serviço de bebidas quentes. Projetada para garantir o chocolate sempre na textura e temperatura ideais, este equipamento assegura a otimização do fluxo de trabalho e a satisfação do cliente, minimizando o desperdício e a necessidade de intervenção constante da equipa.

Descricao Resumida

Chocolateira elétrica profissional de 5 litros com aquecimento e mistura contínua em banho-maria para chocolate cremoso e torneira amovível para limpeza fácil.

Descricao Completa

chocolateira elétrica — Chocolateira Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento para chocolate quente foi concebido para responder às exigências de estabelecimentos de restauração, hotelaria e similares, garantindo sempre uma bebida deliciosa e à temperatura ideal. O sistema de aquecimento em banho-maria assegura que o chocolate permaneça cremoso, evitando que queime ou crie grumos, aspetos cruciais para a satisfação do cliente.

A sua torneira, facilmente amovível, simplifica significativamente o processo de limpeza, promovendo a higiene e a eficiência operacional. Esta funcionalidade, pensada para ambientes de trabalho movimentados, permite uma manutenção rápida e sem complicações, minimizando o tempo de inatividade da máquina e otimizando a produtividade.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta máquina de chocolate quente torna-a um ativo valioso para uma diversidade de negócios. É essencial para hotéis que oferecem buffets de pequeno-almoço, garantindo chocolate quente disponível continuamente e sem necessitar de supervisão constante. Em cafés e pastelarias, a sua capacidade de 5 litros permite um serviço rápido e consistente, mesmo em períodos de pico.

Para serviços de catering e eventos, este distribuidor de bebidas quentes assegura que o chocolate será servido na textura e temperatura perfeitas, independentemente do volume de clientes. A sua robustez e facilidade de utilização tornam-na adequada para uso intenso diário, contribuindo para a excelência do serviço e a otimização dos recursos humanos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	250x300x420 mm
Capacidade	5 litros
Peso Líquido	9 kg
Potência	650 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão exata desta chocolateira elétrica?

A chocolateira elétrica possui dimensões compactas de 250x300x420 mm (largura x profundidade x altura), o que facilita a sua integração em diversos espaços de trabalho em estabelecimentos profissionais e similares.

Que tipo de aquecimento utiliza a máquina de chocolate e quais as suas vantagens?

Esta máquina emprega um sistema de aquecimento em banho-maria, garantindo uma distribuição de

calor totalmente uniforme. Este método é essencial para manter o chocolate cremoso, evitando que queime ou desenvolva irregularidades na sua textura.

Como é o processo de limpeza e manutenção diária do equipamento?

A limpeza é significativamente simplificada graças à torneira amovível, que foi especialmente desenhada para uma higienização rápida e eficaz. Este design permite uma remoção fácil de resíduos, tornando a manutenção rotineira mais eficiente e higiénica.

Quais os requisitos elétricos necessários para o funcionamento da chocolateira?

Para operar, este equipamento requer uma tensão de 230 V e uma potência de 650 W. É fundamental utilizar uma tomada elétrica que seja compatível com os padrões de segurança e desempenho para equipamentos de uso profissional.

Este equipamento oferece garantia e suporte em caso de necessidade?

Sim, a chocolateira inclui a garantia legal aplicável a equipamentos profissionais, assegurando a sua aquisição. Além disso, a UDI disponibiliza suporte especializado e acesso a peças de reposição para qualquer eventualidade, garantindo a longevidade do seu investimento.