

# 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



## Dispensador de Chocolate Quente Profissional 5L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	TF64630	<b>Modelo:</b>	CHOCOLADY
<b>Marca:</b>	TEFCOLD	<b>EAN:</b>	Grelhadores/Tostadeira de Placas

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	TEFCOLD
<b>Modelo</b>	CHOCOLADY

## Descrição Resumida

Equipamento de 5 litros para chocolate quente e outras bebidas, com sistema de banho-maria e torneira anti-entupimento, ideal para serviço contínuo.

## Descrição Completa

Para o gestor de cafeteria ou diretor de restaurante que procura excelência no serviço de bebidas quentes, este dispensador de 5 litros garante uma confecção e manutenção impecável de chocolate e outras bebidas. Com um sistema de aquecimento em banho-maria, oferece cremosidade constante e temperatura ideal, crucial para a satisfação do cliente e a eficiência operacional durante os períodos de maior afluência.

### Dispensador de chocolate quente — Características Técnicas

<b>Dimensão externa (LxPxA)</b>	287 x 413 x 470 mm
<b>Peso bruto / líquido</b>	9 / 8 kg
<b>Volume bruto / líquido</b>	5 l
<b>Consumo de energia (24h)</b>	0.066 kWh
<b>Potência de entrada</b>	1000 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>Acabamento exterior</b>	Preto
<b>Acabamento interior</b>	Plástico
<b>Consumo anual de energia</b>	24 kWh/ano

### Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento torna-o indispensável em diversos ambientes profissionais. É perfeito para cafés, restaurantes e hotéis que desejam oferecer chocolate quente com a máxima qualidade, desde a abertura até ao fecho do serviço. A sua capacidade de também derreter e manter queijo cheddar em temperatura ideal abre portas para ementas criativas em snack-bares ou quiosques com oferta de nachos, otimizando o tempo de preparação e o serviço ao cliente.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Distinguindo-se pela tecnologia de banho-maria, este dispensador elimina o risco de queimar o chocolate, mantendo-o sempre na textura perfeita. A mistura contínua assegura uma homogeneidade incomparável, evitando a sedimentação e garantindo que cada porção é tão deliciosa quanto a anterior. Adicionalmente, a torneira exclusiva anti-entupimento minimiza interrupções e facilita a limpeza, um detalhe essencial para a fluidez do serviço em qualquer cozinha profissional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade ideal para um dispensador de chocolate num negócio de média dimensão??**

*Este dispensador possui uma capacidade de 5 litros, otimizada para estabelecimentos como cafetarias, buffets de pequeno-almoço e serviços de catering, permitindo servir um volume considerável de bebidas quentes sem necessidade de reabastecimentos constantes.*

### **Como é feito o aquecimento do chocolate para garantir a cremosidade??**

*O sistema de aquecimento em banho-maria, juntamente com a mistura contínua, assegura que o chocolate ou qualquer outra bebida se mantenha na temperatura e consistência ideais, prevenindo que se queime ou se torne demasiado espesso.*

### **Este equipamento pode ser utilizado para outros produtos além do chocolate quente??**

*Sim, o dispensador é extremamente versátil. Além de chocolate quente, é ideal para aquecer e misturar chá, café, leite e até mesmo para derreter e manter queijo cheddar para complementar pratos como nachos.*

### **Quais as dimensões e o consumo de energia deste dispensador??**

*Com dimensões de 287 x 413 x 470 mm (LxPxA), o equipamento é compacto. Apresenta uma potência de 1000 W e um baixo consumo diário de 0.066 kWh/24h, o que se traduz em eficiência energética para o seu negócio.*

### **Como devo realizar a manutenção e limpeza da torneira do dispensador??**

*A torneira foi concebida com um sistema exclusivo anti-entupimento, facilitando significativamente a limpeza. Recomenda-se a desmontagem e lavagem regular com água morna e detergente suave*

*para garantir a máxima higiene e funcionamento.*