

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Aquecedor de Chocolate Profissional Eléctrico 1L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.456	Modelo:	UD2230.456
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	2 kg	Dimensões:	225 x 175 x 220 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2230.456
Marca	UDI

Descricao Resumida

Mantenha chocolate e molhos na temperatura ideal com este aquecedor elétrico profissional de 1L. Controlo termostático e resistência em aço inoxidável.

Descricao Completa

Aquecedor de Chocolate — Principais Vantagens

Este dispensador de chocolate quente foi concebido para satisfazer as exigências de estabelecimentos de hotelaria e restauração, garantindo que o chocolate se mantém sempre à temperatura ideal para o serviço. O seu sistema de controlo termostático permite uma regulação precisa, crucial para evitar o sobreaquecimento ou a secagem, preservando assim a qualidade e o sabor. Equipado com uma resistência envolvente na cuba de aço inoxidável, assegura uma distribuição de calor uniforme, essencial para preparações delicadas como chocolate líquido, molhos ou coberturas.

A construção robusta e a sua funcionalidade intuitiva tornam este aparelho uma valiosa adição a qualquer cozinha profissional ou balcão de serviço. Complementa-se pela segurança e higiene, graças aos componentes removíveis que simplificam a sua manutenção e limpeza. A eficiência energética, combinada com a durabilidade dos materiais, garante um investimento inteligente e um desempenho consistente a longo prazo para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés, bares, hotéis e buffets, este aquecedor é perfeito para manter o chocolate de cobertura pronto a servir. É também adequado para outros fins, como molhos doces, mel ou cremes, proporcionando uma versatilidade superior em diversos ambientes de serviço. Com uma capacidade de 1 litro, é ideal para pequenos e médios volumes, assegurando frescura e qualidade em cada dose servida. A sua operação em banho-maria garante que os seus produtos se mantêm sempre na condição perfeita.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	225 x 175 x 220 mm
Capacidade	1 Litro
Peso Líquido/Bruto	2 kg

Característica	Detalhe
Potência	0,17 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Termóstato
Material da Bandeja	Aço Inoxidável
Características Adicionais	Temporizador eletrónico, Visor removível

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste aquecedor de chocolate?

Este equipamento tem uma capacidade de 1 litro, sendo ideal para suprir as necessidades de porções médias de chocolate quente ou molhos em ambientes profissionais com eficiência.

Como é realizada a regulação da temperatura neste aparelho?

A temperatura é facilmente ajustada através de um termóstato, que proporciona um controlo preciso para evitar o sobreaquecimento ou a secagem do produto, mantendo a consistência desejada.

A limpeza e manutenção deste aquecedor são complicadas?

Não, a limpeza é simplificada pelos componentes removíveis e pela bandeja em aço inoxidável. Isto garante uma higiene profunda e facilita a manutenção regular.

Este aquecedor de chocolate inclui a função de temporizador?

Sim, este modelo está equipado com um temporizador eletrónico que permite programar o tempo de funcionamento, oferecendo maior controlo e conveniência na preparação de bebidas e molhos.

É possível utilizar este equipamento para aquecer outros produtos além de chocolate?

Certamente, a versatilidade deste aquecedor permite utilizá-lo para manter outros produtos líquidos ou cremosos na temperatura desejada, como mel, caramelo ou molhos diversos, tornando-o multifuncional para a sua cozinha.