

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Temperadora de Chocolate Elétrica 5.5 kg, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2330.002	Modelo:	TEMPERADORA DE CHOCOLATE TOPCHOC 5,5KG 230V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
--------------	-----

Descrição Resumida

Temperadora de chocolate elétrica com 5.5 kg de capacidade e 230V de potência. Ideal para pastelarias e restaurantes, oferece controle preciso e eficiência.

Descrição Completa

Temperadora de Chocolate Profissional — Principais Vantagens

A temperadora de chocolate elétrica é uma solução inovadora e essencial para pastelarias, padarias, gelatarias, unidades hoteleiras e restaurantes que procuram excelência na confeitaria. Com a sua tecnologia avançada, permite um controle preciso sobre o processo de temperagem do chocolate, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em todas as preparações.

Equipada com um sistema de controle por ecrã tátil, esta máquina assegura máxima fiabilidade e eficiência operacional. Os dois motores independentes para o tanque de chocolate e a função de modo de espera para manter o chocolate derretido durante a noite, otimizam a produtividade da sua cozinha, reduzindo o tempo de preparação e minimizando o desperdício.

Para uma distribuição impecável, a temperadora possui um pedal eletrónico que dispensa a quantidade exata de chocolate nos moldes. Adicionalmente, o inversor facilita o esvaziamento completo do equipamento, enquanto o sistema de encerramento assistido garante uma paragem segura e adequada. A capacidade de guardar programas para diferentes tipos de chocolate confere versatilidade e eficácia. Fabricada com componentes robustos, este equipamento garante durabilidade e desempenho superiores, cumprindo as normativas de segurança e higiene alimentar europeias.

Aplicações

Ideal para pastelarias e chocolatarias, este equipamento é fundamental para a produção de bombons, tabletes de chocolate e outras especialidades. Em hotéis e restaurantes de alta cozinha, permite a criação de sobremesas gourmet e decorações sofisticadas. Gelatarias podem utilizá-la para coberturas e incorporação em gelados artesanais. Também é uma excelente adição para escolas de culinária e unidades de catering que exigem precisão e consistência na preparação de chocolate em grandes volumes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	480x460x620 mm
Capacidade	5.5 L
Peso Líquido	52 kg
Potência	1100 W
Tensão	230 V