

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Temperadora de Chocolate em Inox 12L Controlo Digital 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2330.004	Modelo:	UD2330.004
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2330.004

Descricao Resumida

Temperadora de chocolate em inox de 12L com controlo digital tátil e pedal eletrónico, ideal para pastelarias, hotéis e restaurantes que procuram máxima eficiência e precisão na temperagem.

Descricao Completa

Temperadora de Chocolate – Principais Vantagens

Eleve a produção de chocolate na sua cozinha profissional com esta avançada máquina temperadora em aço inoxidável de 12 litros. Concebida para as exigências da hotelaria, restauração, pastelarias e gelatarias, integra tecnologia de ecrã tátil que proporciona um controlo total e intuitivo sobre o processo de tempera. Garante uma homogeneidade e brilho perfeitos em cada lote de doce, ideal para quem procura precisão e consistência na criação de bombons, decorações e outros produtos feitos à base de chocolate.

Este equipamento foi desenvolvido para otimizar o fluxo de trabalho. Inclui dois motores independentes para o tacho e um modo de espera inteligente, assegurando que o chocolate se mantém perfeitamente derretido durante longos períodos. Otimiza, assim, o tempo de produção e garante um produto final de qualidade superior, adaptando-se às necessidades do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é indispensável para pastelarias e padarias que necessitam de temperar grandes volumes para confeitaria e decorações. Em hotéis e restaurantes, possibilita a criação de sobremesas exclusivas e bombons artesanais de alta qualidade. É igualmente ideal para gelatarias que produzem coberturas e inserções para gelados. A sua capacidade de 12 kg é perfeita para operações de médio a grande volume, garantindo a consistência necessária para os padrões de excelência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	505x720x1540 mm
Capacidade	12 Litros
Peso líquido	157 kg

Característica	Detalhe
Potência	2600 W
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade máxima de chocolate desta temperadora e para que tipo de produção é adequada?

A: Esta máquina tem uma capacidade de 12 litros, sendo ideal para produções de médio a grande porte em ambientes profissionais como pastelarias, hotéis e restaurantes.

Q: Como a tecnologia de ecrã tátil melhora o processo de têmpera do chocolate?

A: O ecrã tátil oferece um controlo completo e intuitivo, permitindo ajustar parâmetros de temperatura e tempo com precisão. Possibilita memorizar programas e assegurar a máxima consistência na têmpera do chocolate para resultados perfeitos.

Q: Este equipamento possui funcionalidades para economia de energia?

A: Sim, dispõe de um modo de espera inteligente que mantém o chocolate derretido durante a noite. Otimiza o consumo energético e prepara a máquina para iniciar a produção de forma eficiente no dia seguinte.

Q: Quais são as dimensões da temperadora de chocolate e que espaço é necessário para a sua instalação?

A: A temperadora possui dimensões de 505x720x1540 mm. É crucial considerar este espaço, bem como uma área de folga para ventilação e fácil acesso para operações e manutenção. Aconselhamos um espaço mínimo de 10 cm em redor do equipamento para garantir uma boa circulação do ar.

Q: O que está incluído com a temperadora de chocolate e quais os requisitos elétricos?

A: A temperadora inclui um pedal eletrónico para dosagem precisa. O equipamento requer uma tensão de 400 V e uma potência de 2600 W. É indispensável que a instalação elétrica do local esteja em conformidade com estas especificações e possua um sistema de aterramento adequado, garantindo a segurança e o bom funcionamento do aparelho.