

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/05/2026

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

## Temperadora de Chocolate em Inox 12kg Controlo Digital 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2330.004	<b>Modelo:</b>	TEMPERADORA DE CHOCOLATE INOX TEMPERCHOC 12KG 400V
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	TEMPERADORA DE CHOCOLATE INOX TEMPERCHOC 12KG 400V

### Descricao Resumida

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

## Descrição Completa

### Temperadora de Chocolate — Qualidade e Eficiência Superior

Eleve a sua produção de chocolate com esta inovadora temperadora de chocolate em inox de 12kg, desenhada para excelência nas cozinhas profissionais de hotelaria, restauração, pastelarias e gelatarias. A sua avançada tecnologia de ecrã tátil proporciona um controlo total e intuitivo sobre o processo de tempera, garantindo uma homogeneidade e brilho perfeitos em cada lote de chocolate. Ideal para quem procura precisão e consistência na criação de bombons, decorações e outros produtos de chocolate.

Equipada para otimizar o fluxo de trabalho, esta máquina incorpora funcionalidades que asseguram a máxima solidez e eficiência operacional. Com dois motores independentes para o tacho e um modo de espera inteligente, o chocolate mantém-se perfeitamente derretido durante longos períodos, otimizando o seu tempo de produção e garantindo um produto final de qualidade superior.

### Aplicações

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

### Especificações Técnicas

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

Característica	Detalhe
Potência	2600 W
Tensão	400 V