

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Temperadora de Chocolate em Inox 24kg 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2330.006	<b>Modelo:</b>	TEMPERADORA DE CHOCOLATE INOX TEMPERCHOC 24KG 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 24KG 400V

### Descricao Resumida

Temperadora de chocolate em inox com capacidade de 24 litros e 400V. Controlo tátil para máxima precisão, ideal para pastelarias, hotéis e restaurantes.

## Descricao Completa

### Temperadora de Chocolate Profissional — Principais Vantagens

Equipada com tecnologia de ecrã tátil, esta temperadora de chocolate oferece controlo total sobre o processo de temperagem, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. É a solução ideal para pastelarias, padarias, chocolaterias e restaurantes que exigem precisão e eficiência. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção.

A funcionalidade de pedal eletrónico permite dispensar doses exatas de chocolate nos moldes, otimizando o processo de produção e minimizando desperdícios. Com dois motores independentes para o tanque, a temperadora mantém o chocolate na temperatura ideal por longos períodos.

O modo de espera inteligente permite que o chocolate permaneça derretido durante a noite, facilitando a retoma das operações no dia seguinte. O inversor de fluxo de chocolate garante um esvaziamento completo e eficiente do equipamento. Além disso, a função de desligamento assistido assegura um encerramento seguro e a capacidade de guardar programas personalizados para diferentes tipos de chocolate otimiza a produtividade.

### Aplicações

Esta temperadora de chocolate é versátil, sendo perfeita para uma variedade de estabelecimentos profissionais, desde pequenas pastelarias e gelatarias artesanais até grandes cozinhas industriais, hotéis de luxo e restaurantes gourmet. A sua capacidade de 24 kg e a precisão do controlo de temperatura tornam-na ideal para produções de médio e grande volume.

É particularmente adequada para quem procura automatizar e profissionalizar o processo de temperagem de chocolate, seja para bombons, tabletes, decorações, ou produtos de pasteleria e confeitaria em geral. A sua robustez e facilidade de operação garantem um investimento seguro e duradouro para qualquer negócio do setor HORECA e hotelaria.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	620x840x1540 mm
<b>Capacidade</b>	24 litros
<b>Peso Líquido</b>	178 kg
<b>Potência</b>	3000 W
<b>Tensão</b>	400 V