

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Temperadora de Chocolate Digital 6 Litros – Melchoc

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2330.010	<b>Modelo:</b>	TEMPERADORA/MANTEDORA CHOCOLAT DIGITAL MELCHOC 6
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	TEMPERADORA/MANTEDORA CHOCOLAT DIGITAL MELCHOC 6

### Descricao Resumida

Temperadora de chocolate digital de 6 litros com aquecimento a seco. Derrete e mantém o chocolate à temperatura ideal com controlo preciso, essencial para pastelarias e chefs. Design robusto e fácil de limpar.

## Descricao Completa

### temperadora chocolate digital — Temperadora de Chocolate Digital – Principais Vantagens

Esta temperadora de chocolate digital foi especificamente concebida para satisfazer as exigências de estabelecimentos HORECA e hotelaria, garantindo um controlo de temperatura preciso para derreter e manter o chocolate em perfeitas condições. A sua tecnologia avançada otimiza a textura e o brilho do chocolate, elevando a qualidade dos seus produtos finais.

Equipada com um sistema de aquecimento a seco, esta temperadora assegura uma distribuição uniforme do calor, prevenindo pontos quentes e garantindo uma fusão homogénea do chocolate. A estrutura robusta e os recipientes removíveis facilitam a limpeza e manutenção, garantindo a higiene essencial em qualquer operação profissional.

Com ecrã digital e termóstato de alta precisão, o chef ou pasteleiro tem controlo total sobre o processo de temperagem, permitindo ajustar a temperatura com exatidão para diferentes tipos de chocolate, desde o escuro ao branco. Este equipamento é indispensável para pastelarias, chocolaterias e cozinhas gourmet que procuram excelência.

### Aplicações

Ideal para pastelarias, confeitarias, hotéis, restaurantes e buffets que necessitam de trabalhar com chocolate de forma consistente e profissional. A sua capacidade de 6 litros torna-a versátil para produções de médio volume, seja para a criação de doces finos, bombons, coberturas ou decorações de sobremesas. É perfeita para chefs que procuram resultados impecáveis e consistentes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	320x490x260 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade</b>	6 litros
<b>Peso Líquido</b>	4,3 kg
<b>Potência</b>	130 W
<b>Tensão</b>	230 V