

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Temperadora de Chocolate Digital 9L Elétrica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2330.012	<b>Modelo:</b>	TEMPERADORA/MANTEDORA CHOCOLAT DIGITAL MELCHOC 9
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
--------------	-----

## Descricao Resumida

Temperadora digital de chocolate com 9 litros de capacidade e 200W de potência. Ideal para manter chocolate na temperatura perfeita em pastelarias e hotéis.

## Descricao Completa

### Temperadora de Chocolate – Principais Vantagens

Esta temperadora de chocolate digital foi especificamente projetada para atender às exigências do setor HORECA e hotelaria, garantindo a fusão perfeita e a manutenção da temperatura ideal do chocolate. O sistema de aquecimento a seco, com elementos nas laterais e na base do recipiente, assegura uma distribuição de calor uniforme, essencial para a qualidade final dos seus produtos de confeitaria.

A construção robusta com corpo em plástico resistente e recipientes removíveis é ideal para ambientes profissionais, facilitando a limpeza e a manutenção. A precisão do controlo de temperatura, através de uma sonda e termostato programável, permite trabalhar com diferentes tipos de chocolate, alcançando sempre resultados consistentes e de elevada qualidade.

O seu design compacto e eficiente torna-a ideal para cozinhas de hotel, pastelarias, chocolaterias e qualquer estabelecimento que necessite de um controlo rigoroso sobre a temperatura do chocolate, sem comprometer a higiene ou a facilidade de utilização.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para pastelarias que produzem bombons e sobremesas finas, hotéis que oferecem buffets de chocolate, e chocolaterias que exigem precisão na temperagem. A capacidade de 9 litros é ideal para produções de médio volume, garantindo que o chocolate esteja sempre pronto para ser utilizado, com a textura e brilho desejados. É uma ferramenta indispensável para profissionais que buscam otimizar o seu processo de produção e garantir a excelência em cada criação.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	380x520x260 mm
<b>Capacidade</b>	9 litros
<b>Peso líquido</b>	5,4 kg
<b>Potência</b>	200 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Material da Estrutura</b>	Plástico resistente
<b>Sistema de Aquecimento</b>	Seco, lateral e fundo
<b>Controlo de Temperatura</b>	Sonda e termostato digital