

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Temperadora de Chocolate Elétrica Analógica 3 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2330.020	<b>Modelo:</b>	TEMPERADORA/MANTEDORA CHOCOLAT ANALOG.MELCHOC1,5x2
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	TEMPERADORA/MANTEDORA CHOCOLAT ANALOG.MELCHOC1,5x2

### Descricao Resumida

Temperadora de chocolate elétrica e analógica, concebida para derreter e manter o chocolate. Capacidade de 2 x 1,5 L (total 3L), ideal para uso profissional.

## Descricao Completa

### Temperadora de Chocolate Analógica – Vantagens Essenciais para Profissionais

Esta temperadora de chocolate foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor HORECA e hotelaria, garantindo um controlo de temperatura preciso para o derretimento e manutenção do chocolate. O seu sistema de aquecimento a seco assegura uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para a qualidade e textura do chocolate processado. A facilidade de utilização e manutenção tornam-na uma ferramenta indispensável para qualquer negócio que trabalhe com chocolate.

Com a capacidade de manter o chocolate na perfeita temperatura de trabalho, este equipamento otimiza os processos produtivos. A sua construção robusta em plástico resistente, aliada a recipientes e tampas removíveis, facilita a limpeza e promove a higiene, aspetos fundamentais em ambientes profissionais. A precisão no controlo de temperatura permite a programação exata, essencial para diferentes tipos de chocolate e aplicações.

### Aplicações

Ideal para pastelarias, chocolaterias, hotéis, restaurantes e cafés que necessitam de um controlo excepcional sobre o chocolate. Perfeita para confeccionar bombons, coberturas de sobremesas, decorações e outras aplicações que exigem temperaturas estabilizadas. A sua capacidade de 3 litros é adequada tanto para pequenos estabelecimentos como para operações com volumes médios de produção.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	405x260x130 mm
Capacidade	2 x 1,5 Litros (Total 3 Litros)
Peso Líquido	3,2 kg

<b>Potência</b>	160 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Controlo de Temperatura</b>	Analógico com sonda e termostato
<b>Sistema de Aquecimento</b>	A seco
<b>Material Exterior</b>	Plástico resistente
<b>Recipientes</b>	Removíveis para limpeza