

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fonte de Chocolate Profissional 5 Níveis - 4 kg | 330x680 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3098.004	Modelo:	FONTE DE CHOCOLATE 5 NIVEIS 330x680mm
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FONTE DE CHOCOLATE 5 NIVEIS 330x680mm

Descricao Resumida

Fonte de chocolate profissional de 5 níveis e 4 kg de capacidade. Totalmente em aço inox e com regulador de temperatura, ideal para hotelaria.

Descricao Completa

Fonte de Chocolate Profissional — Principais Vantagens

Eleve a oferta da sua pastelaria, hotel ou restaurante com esta fonte de chocolate profissional de 5 níveis. Concebida para um desempenho excepcional em ambientes HORECA, garante um fluxo contínuo e perfeito de chocolate, cativando os seus clientes com uma experiência indulgente e memorável. É a solução ideal para eventos, buffets e qualquer espaço que deseje adicionar um toque de luxo e tentação.

Construída integralmente em aço inoxidável, esta fonte não só confere uma estética premium, como também assegura durabilidade e resistência à corrosão, facilitando a limpeza e manutenção. A sua estrutura robusta foi pensada para suportar o uso intensivo diário, mantendo o aspeto impecável e o funcionamento fiável ao longo do tempo.

Com um regulador de temperatura preciso, garante que o chocolate se mantém na consistência ideal, evitando sobreaquecimento ou arrefecimento, o que é crucial para uma apresentação e sabor perfeitos. A capacidade generosa de 4 kg minimiza a necessidade de reabastecimentos frequentes, otimizando a operação mesmo em momentos de grande afluência.

Aplicações

Esta fonte de chocolate é perfeita para hotéis de luxo, buffets de pequeno-almoço, eventos de catering, feiras, restaurantes gourmet, pastelarias e até navios de cruzeiro. A sua instalação é simples e a operação intuitiva, tornando-a um complemento valioso para estabelecimentos que procuram oferecer uma sobremesa distintiva e de alta qualidade com mínima intervenção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxA)	330x680 mm
Capacidade	4 kg
Níveis	5

Característica	Detalhe
Temperatura Máxima	150 °C
Potência	300 W
Voltagem	230 V
Peso	9 kg
Estrutura	Aço inoxidável