

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: 02/07/2026

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 |