

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Aquecedor Profissional para Pacotes de Leite 1050W

Informacoes do Produto

SKU:	CHCBRIK3	Modelo:	CBRIK3
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CBRIK3

Descricao Resumida

Aquecedor profissional de pacotes de leite (tetrabrik) de 1050W. Garante bebidas quentes sempre higiénicas. Capacidade para 3 pacotes.

Descricao Completa

aquecedor pacotes leite — Despachador Térmico — Principais Vantagens

Este inovador equipamento foi concebido para aquecer de forma eficiente e higiénica recipientes de cartão de leite ou outras bebidas, como chocolate ou caldos. A sua tecnologia de resistência interna assegura que o líquido atinja a temperatura ideal, mantendo-o estável e pronto para consumo. É uma solução prática para estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Ideal para cafetarias, buffets de pequeno-almoço e qualquer cozinha profissional que necessite de servir bebidas quentes de forma contínua e segura. A possibilidade de armazenar o pacote de leite diretamente no frigorífico após o uso simplifica a gestão de stock e garante a qualidade do produto. O termostato ajustável oferece controlo preciso para diferentes requisitos de temperatura, tornando-o versátil para diversas aplicações.

Este aparelho garante que o seu estabelecimento ofereça sempre bebidas quentes com um padrão de higiene excepcional, evitando problemas associados ao reaquecimento inadequado. A sua construção robusta em aço inoxidável e depósitos em alumínio assegura durabilidade e fácil manutenção num ambiente de uso intensivo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade dos recipientes de cartão	3 unidades
Potência	1050 W
Tensão	230 V
Dimensões (AxLxP)	150x275x250 mm
Material de Fabrico	Aço inoxidável com depósitos em alumínio
Controlo de Temperatura	Regulador térmico

Perguntas Frequentes

Este aquecedor de pacotes de leite é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, o design robusto em aço inoxidável e a resistência blindada com regulador térmico tornam-no ideal para um ambiente de uso contínuo e intensivo, como em restaurantes e hotéis.

Qual é a principal vantagem deste sistema em comparação com métodos tradicionais de aquecimento de leite?

A principal vantagem é a sua elevada higiene e praticidade, pois o leite é aquecido diretamente na sua embalagem original. Isto evita a contaminação cruzada e a necessidade de transferir o líquido para outros recipientes, otimizando os processos de trabalho.

É possível ajustar a temperatura de aquecimento de acordo com o tipo de bebida?

Sim, o equipamento dispõe de um regulador térmico que permite programar a temperatura desejada, ativando e desativando a resistência de forma autónoma. Assim, pode adaptá-lo para diferentes bebidas quentes, como leite, chocolate ou caldos.

Quantos pacotes de leite podem ser aquecidos simultaneamente?

Este modelo específico foi concebido para aquecer até três recipientes de cartão em simultâneo, otimizando o tempo e a eficiência no serviço de bebidas quentes.

Como o equipamento contribui para a segurança alimentar?

Ao aquecer o leite diretamente no pacote, elimina-se o risco de falhas na cadeia de frio que outros métodos de reaquecimento podem causar. Desta forma, assegura-se que o produto é servido sempre em conformidade com as normas sanitárias e de higiene alimentar.