

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Aquecedor de Leite Profissional Inox 3L 1000W 232x232x430mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHT3L	Modelo:	T3L
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	7 kg	Dimensões:	232 x 232 x 430 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	T3L
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18990

Outros Atributos

Marca: CLIMA

Preço Otimizado

678,77 €

Estado Optimização

pending

Descricao Resumida

Aquecedor elétrico profissional em inox de 3 litros e 1000W. Mantém bebidas quentes (leite, chocolate, café) na temperatura ideal para hotelaria.

Descricao Completa**Termo de leite profissional — Distribuidor de Bebidas Quentes — Principais Vantagens**

Concebido para o uso diário em negócios de restauração e hotelaria exigentes, este recipiente térmico oferece uma solução eficaz para a distribuição de bebidas quentes. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de manutenção, características cruciais para ambientes profissionais onde a higiene é primordial. A regulação automática da temperatura garante que o conteúdo seja mantido na temperatura ideal, pronto para ser servido a qualquer momento. A torneira com duas posições permite um controlo preciso na distribuição, minimizando desperdícios e assegurando um serviço rápido.

A capacidade de 3 litros é ideal para estabelecimentos com consumo moderado de bebidas quentes, complementando perfeitamente máquinas de café superautomáticas ao fornecer leite ou água para infusões, otimizando o fluxo de trabalho e prolongando a vida útil dos outros equipamentos. O seu depósito amovível simplifica a limpeza e a manutenção, contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha ou balcão.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de bebidas é um equipamento indispensável em diversos cenários profissionais. Desde cafés e padarias que necessitam de manter leite ou outras bebidas quentes para servir com rapidez, a restaurantes e hotéis que oferecem pequenos-almoços ou serviço de chá/café, a sua versatilidade é notável. É também uma excelente opção para eventos, buffets e catering, onde a consistência da temperatura da bebida é essencial para a satisfação do cliente. A sua dimensão compacta permite uma fácil integração em espaços de trabalho limitados, tornando-o numa adição valiosa para qualquer operação que valorize a qualidade e a eficiência no serviço de bebidas.

Características Técnicas

Capacidade	3 Litros
Potência	1000 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	232x232x430 mm
Peso	7 Kg
Material	Aço Inoxidável
Aquecimento	Elétrico por resistência
Regulação de Temperatura	Automática
Depósito	Amovível por meio de parafuso
Torneira	Regulável com 2 posições

Perguntas Frequentes

Para que tipo de bebidas é este termo ideal?

Este termo é extremamente versátil e pode ser usado para manter uma variedade de bebidas quentes, como leite, chocolate, consommé, chá, café, e água. É perfeito para qualquer estabelecimento que sirva bebidas quentes.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável e o depósito amovível simplificam significativamente o processo de limpeza. Pode desmontá-lo facilmente para uma higienização completa, garantindo a sua durabilidade e segurança alimentar.

Qual a potência e consumo de energia deste equipamento?

O termo opera com uma potência de 1000W e uma tensão de 230V, o que garante um aquecimento rápido e uma manutenção eficiente da temperatura das bebidas, com um consumo energético controlado.

Pode ser utilizado em conjunto com máquinas de café automáticas?

Absolutamente. Este termo é ideal para complementar máquinas de café superautomáticas, fornecendo leite aquecido ou água para infusões, o que ajuda a prolongar a vida útil das máquinas de café ao aliviar a sua carga de trabalho.

Quais são as dimensões globais do termo?

O equipamento possui dimensões compactas de 232x232x430mm (Largura x Profundidade x Altura), tornando-o adequado para balcões e áreas de serviço com espaço limitado, sem comprometer a sua

capacidade.