

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Chocolateira Profissional 5L com Aquecimento e Mistura

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHSCIROCCO5 BLACK	<b>Modelo:</b>	SCIROCCO5 BLACK
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	6 kg	<b>Dimensões:</b>	260 x 320 x 490 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	SCIROCCO5 BLACK
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Chocolateira profissional de 5 litros com acabamento em preto. Ideal para aquecer e misturar chocolate, chá, café ou leite.

## Descricao Completa

### Chocolateira de 5L — Principais Vantagens

Esta máquina de cacau quente destaca-se pela sua robustez e funcionalidade, essencial para estabelecimentos que servem bebidas aquecidas em volume. A generosa capacidade de 5 litros é ideal para manter um fluxo constante de servidos, garantindo que o seu chocolate, chá ou café esteja sempre pronto e com a textura perfeita. O design intuitivo e a utilização simples tornam-na numa peça indispensável para otimizar o serviço em qualquer cozinha profissional.

Concebida para misturar e aquecer de forma homogênea, esta distribuidora de bebidas quentes previne que os ingredientes se depositem no fundo, resultando numa consistência agradável e rica. A sua facilidade de limpeza e a apresentação apelativa são benefícios que contribuem para uma operação eficiente e uma experiência de cliente superior.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade da máquina de bebidas quentes torna-a perfeita para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria. Em cafeterias e pastelarias, assegura que o chocolate quente seja servido com a cremosidade desejada. Em hotéis e eventos, é ideal para buffets de pequeno-almoço ou pausas para café, oferecendo chás quentes, café e leite. Além disso, o seu funcionamento silencioso e controlo de temperatura ajustável até 90°C permitem utilizá-la em ambientes diversos, desde balcões de atendimento a áreas de self-service, mantendo sempre a qualidade das bebidas aquecidas.

### Características Técnicas

Capacidade	5 litros
Temperatura	30-90 °C
Tensão	230 V
Potência	800 W
Peso	6 kg

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	260x320x490 mm
<b>Acabamento</b>	Preto

## Perguntas Frequentes

---

### **Por que devo escolher uma chocolateira de 5 litros?**

Uma chocolateira de 5 litros é ideal para estabelecimentos com alta procura, garantindo que nunca falte bebida quente sem necessidade de reabastecimentos constantes, otimizando o tempo de serviço.

### **Este equipamento pode aquecer outros tipos de bebidas?**

Sim, a chocolateira foi concebida para aquecer e misturar diversas bebidas, como chá, café, e leite, mantendo a consistência desejada para cada uma.

### **Qual a facilidade de limpeza deste modelo?**

A chocolateira possui um recipiente transparente amovível e uma torneira anti-gotas facilmente removível, facilitando a limpeza e assegurando uma higiene impecável.

### **É possível controlar a temperatura da bebida?**

Sim, o equipamento dispõe de um controlo de temperatura infinitamente variável, que permite ajustar e manter a temperatura das bebidas entre 30°C e 90°C.

### **Como a chocolateira evita que o produto se queime?**

Incorpora um sistema especial de aquecimento e mistura contínua que assegura uma distribuição uniforme do calor, prevenindo aderências e queima do produto no fundo do recipiente.