

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

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

Chocolateira Profissional 3L Preta

Informacoes do Produto

SKU:	CHSCIROCCO3 BLACK	Modelo:	SCIROCCO3 BLACK
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	5 kg	Dimensões:	240 x 290 x 410 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	SCIROCCO3 BLACK
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Chocolateira profissional de 3 litros com acabamento preto. Prepara e dispensa chocolate quente denso e cremoso, e outras bebidas quentes com facilidade.

Descricao Completa

Chocolateira Profissional — Principais Vantagens

Esta unidade de aquecimento e dispensa de chocolate foi concebida para atender às exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria. Com a sua capacidade generosa e tecnologia avançada, assegura que as suas bebidas quentes, especialmente o chocolate, sejam servidas com a consistência e temperatura ideais. A facilidade de uso e manutenção, aliada a um design elegante, torna-a num ativo valioso para qualquer negócio focado na excelência e na satisfação do cliente.

Desde a mistura homogênea que evita depósitos indesejados no fundo do recipiente até à capacidade de manter uma temperatura perfeitamente estável, este equipamento garante uma experiência de bebida quente superior. A sua construção robusta e funcionalidade intuitiva permitem que a sua equipa opere o aparelho com máxima eficiência, focando-se na qualidade do serviço.

Aplicações Profissionais

Este dispensador de bebidas quentes é ideal para uma variedade de ambientes comerciais, incluindo cafetarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e serviços de catering. É perfeito para preparar e manter quente chocolate quente espesso e cremoso, bem como outras bebidas quentes como chá, café e leite. A sua apresentação atrativa e design eficiente complementam qualquer balcão de serviço, convidando os clientes a desfrutar de uma bebida reconfortante e deliciosa.

A versatilidade da máquina permite utilizá-la em buffets de pequeno-almoço, eventos, ou simplesmente como uma estação de bebidas quentes auto-serviço. O seu funcionamento silencioso não perturba o ambiente, enquanto a facilidade de limpeza garante que os mais altos padrões de higiene são sempre mantidos, essenciais em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	3 litros
Faixa de Temperatura	30-90 °C

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Potência	800 W
Peso	5 kg
Dimensões (LxPxA)	240x290x410 mm
Material	Policarbonato de alta qualidade
Características Adicionais	Descanso de copo amovível, recipiente transparente amovível, torneira anti-gotas facilmente removível, mistura perfeita, funcionamento silencioso, controlo de temperatura infinitamente variável.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é esta máquina mais adequada?

Esta chocolateira é ideal para cafetarias, hotéis, restaurantes, pastelarias e serviços de catering que pretendam oferecer bebidas quentes de alta qualidade e um serviço eficiente.

É possível preparar outras bebidas além de chocolate quente?

Sim, o equipamento é versátil e pode ser utilizado para aquecer e misturar diversas bebidas como chá, café ou leite, mantendo a temperatura desejada de forma constante.

Como se garante a higiene do produto?

A torneira anti-gotas é facilmente removível para uma limpeza profunda, e o recipiente transparente também pode ser retirado mesmo com o produto dentro, assegurando uma higiene total.

Qual a garantia de que o chocolate não se queimará ou agarrará?

A máquina possui um sistema especial para evitar que o produto se queime, garantindo uma mistura perfeita e uma consistência homogênea, sem depósitos no fundo.

Qual a temperatura máxima que a máquina pode atingir?

O controlo de temperatura é infinitamente variável, permitindo que a chocolateira atinja e mantenha uma temperatura máxima de 90°C para as suas bebidas.