

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Chocolateira de 3 Litros Profissional – Acabamento Branco

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	SCIROCCO3
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Chocolateira profissional de 3 litros com acabamento branco. Mistura e aquece bebidas a 30-90°C. Ideal para hotéis e restaurantes.

## Descricao Completa

### Chocolateira Profissional — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento de restauração, hotelaria ou similar com esta excepcional máquina de chocolate quente. Concebida para durar e ter um desempenho rigoroso em ambientes comerciais, garante uma apresentação impecável e uma consistência ideal para o chocolate, bem como para outras bebidas quentes variadas.

Este aparelho garante uma preparação e distribuição uniformes, misturando e aquecendo o produto sem o queimar ou deixar sedimentos. A sua construção em policarbonato de alta qualidade oferece durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a bica anti-gotas removível simplifica a limpeza e assegura a higiene.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade é um investimento valioso para cafés, pastelarias, hotéis, buffets e qualquer espaço que pretenda oferecer bebidas quentes de qualidade superior. A sua versatilidade permite o preparo de chá, café, leite e, naturalmente, chocolate denso e cremoso, aumentando a satisfação do cliente e a eficiência do serviço.

A apresentação apelativa do produto, aliada ao seu funcionamento silencioso e controlo de temperatura ajustável até 90°C, torna-a na solução perfeita para manter as suas bebidas quentes sempre prontas a servir, com a máxima qualidade e sem interrupções.

### Características Técnicas

Capacidade	3 litros
Temperatura	30-90 (°C)
Tensão	230 V
Potência	800 W
Peso	5 kg

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	240x290x410 mm
--------------------------	----------------

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Para que tipo de estabelecimentos é adequada esta chocolateira?**

Esta chocolateira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como cafés, pastelarias, hotéis, restaurantes e eventos de catering que desejam servir bebidas quentes de alta qualidade.

### **Que tipo de bebidas posso preparar com esta máquina?**

Para além de chocolate quente, pode preparar e manter outras bebidas quentes como chá, café e leite, garantindo sempre uma temperatura e consistência perfeitas.

### **Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?**

A limpeza é simplificada graças ao seu recipiente transparente e bica anti-gotas, ambos removíveis. Estas características permitem uma higienização completa e sem complicações após cada uso.

### **Qual é o sistema de controlo de temperatura?**

Dispõe de um controlo de temperatura continuamente variável que permite ajustar a temperatura até 90°C, assegurando que as bebidas são servidas à temperatura ideal para os seus clientes.

### **Esta chocolateira oferece uma mistura uniforme?**

Sim, o aparelho foi concebido com um sistema de mistura que evita a formação de grumos ou sedimentos no fundo do recipiente, garantindo uma consistência suave e homogénea em todas as doses.