

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chocolateira Profissional 5L Elétrica 1kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHHCM5L	Modelo:	HCM5L
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	9.2 kg	Dimensões:	280 x 410 x 465 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HCM5L
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Misturador de chocolate profissional 5L, 1000W. Aquece e mistura uniformemente chocolate, chá, café ou leite, até 90°C. Ideal para uso contínuo.

Descricao Completa

Chocolateira profissional — Chocolate Quente — Principais Vantagens

Esta misturadora de chocolate foi desenvolvida para os estabelecimentos de restauração, oferecendo uma solução robusta e versátil para confeccionar e manter bebidas quentes. A sua grande capacidade e design apelativo garantem que o chocolate quente, chá, café ou leite são servidos sempre à temperatura ideal e com a consistência perfeita, satisfazendo os paladares mais exigentes dos seus clientes. O funcionamento silencioso é um aspeto valorizado em qualquer ambiente.

Construída com materiais de alta qualidade, esta máquina assegura durabilidade e facilidade de manutenção. Ideal para um ciclo de trabalho contínuo, é um valioso suporte para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Perfeita para cafés, pastelarias, hotéis, buffets e qualquer estabelecimento que deseje oferecer bebidas quentes de qualidade superior. A sua capacidade de misturar e aquecer uniformemente garante que as suas bebidas, especialmente o chocolate, se mantenham sempre densas e cremosas, prontas a servir em eventos concorridos. Com um descanso de copo removível e um recipiente doseador transparente, a sua equipa vai apreciar a praticidade e higiene que esta máquina oferece.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	5 litros
Potência	1000 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	280 x 410 x 465 mm
Peso	9,2 Kg
Material	Policarbonato de alta qualidade

Característica	Detalhe
Regulação da Temperatura	Até 90°C (infinitamente variável)
Pés	4 pés de borracha para estabilidade

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade desta máquina de chocolate?

Esta máquina de chocolate possui uma generosa capacidade de 5 litros, ideal para atender à demanda de estabelecimentos com alto volume de clientes.

2. Que tipo de bebidas pode aquecer e misturar?

Para além de chocolate quente, é perfeita para aquecer e misturar chá, café, leite ou outras bebidas, garantindo sempre uma consistência homogênea e uma temperatura adequada.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, o equipamento foi desenhado a pensar na facilidade de limpeza. O recipiente transparente e descanso de copos são amovíveis, permitindo uma higienização rápida e eficaz.

4. Qual a faixa de temperatura que a máquina consegue manter?

A temperatura pode ser ajustada de forma contínua até 90°C, permitindo adaptar o aquecimento às necessidades específicas de cada bebida.

5. Esta máquina é adequada para utilização contínua?

Com um ciclo de trabalho prolongado de 8 a 12 horas, esta misturadora de chocolate é ideal para a utilização em ambientes de restauração profissional e hotelaria.