

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina Profissional Chocolate Quente 10L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHHCM10L	<b>Modelo:</b>	HCM10L
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	10.2 kg	<b>Dimensões:</b>	280 x 410 x 580 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	HCM10L
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Dispensador de chocolate profissional com 10L de capacidade. Mantém o chocolate quente e cremoso entre 30-85°C. Ideal para hotéis e cafés.

## Descricao Completa

### máquina chocolate quente profissional — Máquina de Chocolate — Principais Vantagens

Esta dispensadora de chocolate, com uma capacidade generosa de 10 litros, foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor de hotelaria e restauração. Garante um chocolate quente sempre denso e cremoso, essencial para a satisfação do cliente em qualquer estabelecimento. A sua construção robusta em policarbonato de alta qualidade assegura durabilidade e facilita a manutenção diária, enquanto o sistema especial evita que o chocolate se queime, mantendo a qualidade constante.

A versatilidade deste equipamento permite não só preparar chocolate, mas também aquecer e misturar diversas outras bebidas, como chá, café ou leite, tornando-o um ativo multifuncional para o seu negócio. Adicionalmente, a regulação de temperatura contínua até 90°C e o funcionamento silencioso contribuem para um ambiente de trabalho mais eficiente e agradável. Os pés de borracha garantem a estabilidade, mesmo em superfícies de trabalho movimentadas.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução ideal para uma vasta gama de negócios na área da restauração e hotelaria, desde cafés e pastelarias que procuram servir chocolate quente de excelência, até hotéis e buffets que necessitam de um distribuidor de bebidas quentes fiável e com grande capacidade. É igualmente adequado para eventos e caterings, onde a consistência e a apresentação das bebidas são cruciais. A sua facilidade de limpeza e longa autonomia de funcionamento (8 a 12 horas) otimizam a produtividade da sua equipa e reduzem a necessidade de intervenção constante.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 litros
Temperatura	30-85 °C
Tensão	230 V
Potência	1000 W

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	280x410x580 mm
Peso	10,2 Kg
Material	Policarbonato de alta qualidade
Características adicionais	Descanso de copo amovível, recipiente transparente amovível, funcionamento silencioso, regulação de temperatura variável, sistema anti-queimadura para chocolate, 4 pés de borracha
Ciclo de trabalho	8 a 12 horas

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a capacidade máxima de chocolate ou outras bebidas que esta máquina pode conter?

Este dispensador profissional possui uma capacidade de 10 litros, o que é ideal para atender a uma alta procura em ambientes de restauração e hotelaria.

### 2. É possível ajustar a temperatura do chocolate ou das bebidas?

Sim, o equipamento permite uma regulação de temperatura continuamente variável, que pode ir até aos 90°C, garantindo que as suas bebidas são servidas na temperatura perfeita.

### 3. Este equipamento é adequado apenas para chocolate quente?

Embora seja excelente para chocolate, a sua versatilidade permite misturar e aquecer uma variedade de bebidas quentes, como chá, café ou leite, tornando-o um multifuncional para o seu estabelecimento.

### 4. Qual o período máximo de funcionamento contínuo do equipamento?

A máquina foi concebida para ciclos de trabalho longos, operando de forma eficiente entre 8 a 12 horas, o que é perfeito para longos períodos de serviço em estabelecimentos de gastronomia e hotelaria.

### 5. A limpeza do equipamento é um processo complicado?

Não, o design em policarbonato de alta qualidade e o recipiente transparente amovível, juntamente com o descanso de copo também amovível, tornam a limpeza extremamente simples e eficiente.