

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Dispensador de Chocolate Quente Elétrico 5L | Banho-Maria

Informacoes do Produto

SKU:

HE274125

Modelo:

HE274125

Marca:

HENDI

EAN:

8711369274125

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

HENDI

Modelo

HE274125

EAN

8711369274125

Descrição Resumida

Dispensador de chocolate quente elétrico 5L, ideal para manter bebidas cremosas à temperatura ideal. Com sistema de banho-maria e torneira antigotas para serviço eficiente.

Descrição Completa

A garantia de um chocolate quente cremoso e saboroso, sem risco de queimar, é essencial para qualquer serviço de bebidas. Este dispensador elétrico de 5 litros assegura um aquecimento suave em banho-maria, mantendo a bebida na temperatura ideal para servir. Perfeito para o ritmo acelerado de uma cafeteria ou para um pequeno-almoço de hotel.

Dispensador de chocolate quente — Características Técnicas

Capacidade	5 litros
Tensão	230V
Potência	1006W
Dimensões (LxPxA)	440 x 360 x 471 mm
Peso Líquido	7,41 Kg
Intervalo de Temperaturas	65 a 85°C
Temperatura Ambiente Necessária	10 a 32°C
Material do Fundo	Aço Inoxidável
Material das Paredes Laterais	Polycarbonato

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um **snack-bar** ou **cafeteria** que procura otimizar o serviço de bebidas quentes, este dispensador oferece eficiência e qualidade contínua. Ideal para **pastelarias** e **padarias** que servem pequenos-almoços e lanches, garantindo chocolate quente sempre pronto e com a textura perfeita. Em **cantinas escolares** ou **empresariais**, bem como em **eventos de catering**, a capacidade de 5 litros permite um fluxo constante para um serviço rápido e sem interrupções.

Porquê Escolher Este Equipamento

O sistema de aquecimento em **banho-maria** é crucial, evitando que o chocolate queime no fundo, preservando o seu sabor e textura originais. Um mecanismo de **movimento contínuo** assegura a homogeneidade da consistência, eliminando grumos e garantindo uma experiência de bebida sempre suave. Concebido com **fundo em aço inoxidável** para durabilidade e fácil limpeza, e paredes laterais em policarbonato, oferece robustez e higiene. A **torneira antigotas** é fundamental para um serviço limpo, minimizando o desperdício e mantendo a área de trabalho impecável, crucial para normas HACCP. Inclui **proteção contra sobreaquecimento** e um tabuleiro escorredor com indicador de enchimento, garantindo segurança e facilidade de manutenção.

Perguntas Frequentes

Como é feito o aquecimento para evitar que o chocolate queime?

O aquecimento é realizado através de um sistema de banho-maria. Este método distribui o calor de forma suave e uniforme, prevenindo que o chocolate adira ao fundo do recipiente ou queime, mantendo a sua qualidade.

Qual a capacidade do dispensador e a potência elétrica necessária?

Este dispensador tem uma capacidade de 5 litros e requer uma ligação elétrica de 230V com uma potência de 1006W, sendo adequado para a maioria das instalações elétricas profissionais.

Como garantir a consistência uniforme do chocolate quente?

O equipamento possui um sistema de movimento contínuo que mistura o chocolate. Este processo assegura que a bebida se mantenha homogênea e sem grumos, pronta a servir com uma textura perfeita.

É fácil limpar o dispensador?

Sim, a limpeza é facilitada pelo fundo em aço inoxidável e pela torneira antigotas, que minimiza derrames. O tabuleiro escorredor removível com indicador de enchimento também contribui para uma manutenção higiénica e rápida.

Quais as dimensões e o peso deste dispensador de chocolate?

O dispensador mede aproximadamente 440 mm de largura, 360 mm de profundidade e 471 mm de altura. O seu peso líquido é de 7,41 kg, tornando-o compacto e fácil de posicionar na bancada.