

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Termo de Leite em Inox 5L com Banho-Maria 28x31x52cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2058.326	<b>Modelo:</b>	2058.326
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2058.326

### Descricao Resumida

Termo de leite profissional em aço inoxidável com 5 litros de capacidade. Possui sistema de banho-maria e controlo de temperatura 0-85°C.

## Descricao Completa

Concebido para o aquecimento profissional de leite, este equipamento robusto é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam manter o leite à temperatura perfeita para servir ou para a preparação de bebidas quentes. Fabricado integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, tornando-o um componente indispensável para qualquer cafeteria, pastelaria ou restaurante.

A sua função de aquecimento em banho-maria assegura que o leite é aquecido de forma suave e uniforme, prevenindo que se queime ou que o seu sabor seja alterado. O controlo de temperatura ajustável permite-lhe adaptar-se a diversas necessidades, desde manter o leite morno a prepará-lo para servir diretamente, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

## Termo de Leite Profissional — Principais Vantagens

- **Aquecimento Suave e Controlado:** O sistema de banho-maria evita que o leite queime ou talhe, preservando a sua qualidade e textura.
- **Construção Robusta em Aço Inoxidável:** Garante uma longa vida útil do aparelho e facilita a manutenção dos padrões de higiene exigidos.
- **Capacidade Otimizada para o Serviço:** Com 5 litros, é perfeito para estabelecimentos com volume moderado de clientes, garantindo leite quente sempre que necessário.
- **Precisão na Temperatura:** O regulador de temperatura de 0-85°C permite ajustar o aquecimento conforme a sua necessidade específica.
- **Design Funcional:** Equipado com uma aparadeira de pingos para manter a área de serviço sempre limpa e organizada.

## Aplicações Profissionais

Este aquecedor de leite é uma adição valiosa para uma vasta gama de ambientes comerciais. Em cafeterias e pastelarias, assegura que o leite para lattes e cappuccinos está sempre à temperatura certa. Bares e hotéis podem utilizá-lo para otimizar o serviço de bebidas quentes durante o pequeno-almoço ou em eventos. Em qualquer cenário de restauração, a sua eficiência e fiabilidade contribuem para um serviço mais rápido e de maior qualidade, satisfazendo as expectativas dos clientes. A facilidade de operação e limpeza faz deste termo um aliado no dia a dia da sua operação.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	280x310x520
Capacidade (litros)	5
Temperatura (°C)	0-85
Peso Líquido/Bruto (kg)	8-8,7
Potência (W)	1200
Tensão (V)	230

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a capacidade deste termo de leite?

Este termo possui uma capacidade generosa de 5 litros, ideal para atender às necessidades de estabelecimentos comerciais, como cafeterias, pastelarias ou hotéis, garantindo leite quente disponível durante períodos de maior afluência.

### 2. Como funciona o sistema de aquecimento em banho-maria?

O sistema de banho-maria aquece o leite de forma indireta, através de um reservatório de água quente que envolve o recipiente do leite. Este método delicado assegura um aquecimento uniforme e impede que o leite sobreaqueça ou se queime, preservando a sua qualidade e sabor.

### 3. É fácil controlar a temperatura?

Sim, o termo de leite está equipado com um regulador de temperatura que permite ajustar o aquecimento numa faixa de 0 a 85°C. Essa funcionalidade oferece-lhe controlo total sobre a temperatura desejada, adaptando-se perfeitamente às suas exigências de serviço.

### 4. Qual o material de construção do equipamento?

O equipamento é integralmente construído em aço inoxidável de alta qualidade. Este material não só confere uma elevada resistência e durabilidade ao termo, como também facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os rigorosos requisitos de higiene do setor alimentar.

### 5. Inclui algum acessório para facilitar a utilização?

Sim, o termo de leite vem equipado com uma aparadeira de pingos. Este acessório prático ajuda a manter a área de trabalho limpa e organizada, evitando derramamentos e simplificando a sua operação diária.