

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chocolateria Profissional CH1 – 5L, Preta

Informacoes do Produto

SKU:	CO11877	Modelo:	11877
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11877

Descricao Resumida

Chocolateria profissional de 5L, ideal para manter chocolate quente e outras bebidas adensadas, com aquecimento em banho-maria.

Descricao Completa

Chocolateria profissional — Chocolateria — Principais Vantagens

Este equipamento é a solução robusta para manter o chocolate quente a uma temperatura ideal, pronto a servir, sem descuidar a qualidade. A sua conceção de aquecimento em 'banho-maria' garante que o chocolate não queima, preservando a textura e o sabor, enquanto a mistura constante assegura uma consistência perfeitamente homogénea. É um aparelho indispensável para qualquer negócio no setor da restauração que deseje oferecer bebidas de chocolate de excelência.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés, hotéis, restaurantes e estabelecimentos de catering que procurem eficiência e qualidade no serviço de chocolate quente e outras bebidas adensadas. A facilidade de uso e manutenção, aliada à capacidade de 5 litros, torna este dispensador de bebidas quentes uma mais-valia para operações com volume diário, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Cor	Preta
Capacidade	5 Litros
Potência	1.000W
Voltagem/Frequência	230V/50Hz
Aquecimento	Banho-maria
Mistura	Contínua
Termostato	Regulável

Característica	Detalhe
Grifo	Anti-obstrução exclusivo
Caldeira	Inox, isolada termicamente, com esvaziamento rápido
Depósito de Produto	Fácil de desmontar
Bandeja	Recolhe líquido com indicador de nível
Pés	Antiderrapantes
Dimensões (L x P x A)	Ø 260 x 470 mm
Peso Líquido	8kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta chocolateria?

A chocolateria tem uma capacidade generosa de 5 litros, ideal para atender a uma alta procura em estabelecimentos comerciais e de restauração.

Como é realizado o aquecimento do chocolate?

O aquecimento é feito em 'banho-maria', um método que garante a conservação da textura e do sabor do chocolate, impedindo que este queime ou grude. Este sistema é o mais recomendado para produtos delicados.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o depósito de produto é facilmente desmontável e a caldeira de água quente, construída em aço inoxidável, possui esvaziamento rápido, facilitando a higiene diária e a manutenção do equipamento.

Este equipamento tem controlo de temperatura?

Sim, está equipado com um termostato regulável que permite ajustar a temperatura de acordo com o tipo de chocolate e as necessidades específicas de cada bebida, garantindo sempre a temperatura ideal.

Existe algum problema de obstrução no grifo?

Não, o grifo foi desenhado com um sistema exclusivo 'anti-obstrução', minimizando o risco de bloqueios e garantindo um fluxo contínuo e sem interrupções do chocolate.