

# 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



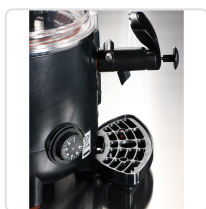
Hotelequip.pt

## Chocolateira Profissional 10L Banho-Maria Preta

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11878	<b>Modelo:</b>	11878
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	11878

## Descricao Resumida

Chocolateira profissional de 10L, cor preta, ideal para hotéis e pastelarias. Aquecimento em banho-maria com mistura contínua e grifo anti-obstrução.

## Descricao Completa

### Chocolateira Profissional 10L — Chocolateira – Principais Vantagens

Esta máquina de chocolate quente foi concebida para oferecer uma performance fiável em ambientes de restauração, garantindo sempre a temperatura e textura ideais para o seu chocolate. O sistema de aquecimento em banho-maria otimiza a cozedura do produto, prevenindo que este se queime e mantendo as suas qualidades originais. É uma solução essencial para estabelecimentos que procuram servir chocolate quente de alta qualidade aos seus clientes.

A homogeneidade da mistura é assegurada pela agitação contínua, resultando numa bebida cremosa e apetitosa. Além disso, o termostato ajustável permite adaptar a temperatura às suas necessidades específicas, enquanto o grifo "anti-obstrução" facilita o serviço e a manutenção. A caldeira de água quente em aço inoxidável, termicamente isolada e com um sistema de esvaziamento rápido, confere praticidade e durabilidade ao equipamento.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios na área da restauração e hotelaria. É perfeito para cafés, pastelarias, hotéis, buffets e qualquer outro estabelecimento que deseje oferecer chocolate quente de excelência. A sua robustez e facilidade de operação tornam-na adequada para uso contínuo em períodos de maior afluência, contribuindo para a satisfação do cliente.

Desde pequenos-almoços e lanches a eventos especiais, este dispensador garante um serviço eficiente e sem complicações. A capacidade de 10 litros permite preparar grandes quantidades de uma só vez, otimizando o tempo de preparação e reduzindo a necessidade de reabastecimentos frequentes. A sua construção pensada para facilitar a desmontagem e limpeza é um ponto forte para a manutenção de padrões de higiene rigorosos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 Litros

Característica	Detalhe
Potência	1.000 W
Voltagem/Tensão	230 V / 50 Hz
Método de Aquecimento	Banho-maria
Mistura	Contínua
Termostato	Regulável
Grifo	Anti-obstrução
Caldeira	Aço inoxidável, isolada termicamente
Vaziamento da caldeira	Fácil e rápido
Depósito de produto	Desmontável
Bandeja	Recolhe líquido com indicador de nível
Pés	Antiderrapantes
Dimensões (L x P x A)	260 x 550 mm
Peso líquido	8 Kg

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade desta chocolateira?

A chocolateira tem uma capacidade de 10 litros, tornando-a ideal para servir um grande volume de chocolate quente sem necessidade de reabastecimentos constantes no seu estabelecimento.

### Como é controlada a temperatura do chocolate?

Dispõe de um termostato regulável que permite ajustar a temperatura do chocolate conforme as suas preferências, garantindo sempre a consistência e o calor desejados.

### O sistema de aquecimento é seguro para o chocolate?

Sim, o aquecimento é feito em banho-maria, uma técnica suave que evita que o chocolate queime, preservando o seu sabor rico e aveludado.

### Este equipamento é fácil de limpar?

Com um depósito de produto facilmente desmontável e uma caldeira de água quente com esvaziamento rápido, a limpeza é simplificada, assegurando a máxima higiene.

### O grifo pode entupir-se facilmente com chocolate espesso?

O grifo exclusivo foi concebido com um sistema "anti-obstrução", minimizando o risco de

entupimentos mesmo com chocolate de maior densidade, para um serviço fluído e contínuo.