

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Termo de Leite Profissional 6 L, 28x36x53 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.160.0000	Modelo:	TLF 6
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	280 x 360 x 530 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	TLF 6

Descricao Resumida

Termo de leite profissional de 6 litros com controlo eletrónico de temperatura (0 a +85 °C). Inclui torneira e cuba amovíveis para limpeza fácil.

Descricao Completa

Termo de Leite – Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para o aquecimento e manutenção da temperatura ideal do leite, essencial em qualquer estabelecimento de restauração, cafetaria ou hotelaria. Com um design prático e funcionalidades inteligentes, garante um serviço eficiente e a satisfação dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

O aquecedor de leite é uma peça fundamental para cafetarias, padarias, hotéis e buffets, onde a necessidade de servir leite quente de forma contínua e controlada é prioritária. É também ideal para pastelarias que utilizam leite aquecido nas suas preparações culinárias. A sua capacidade de 6 litros é perfeita para operações de médio volume, garantindo que nunca falta leite à temperatura certa. A facilidade de limpeza e o controlo automático do nível de água otimizam o dia a dia da sua equipa, contribuindo para uma maior produtividade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	6 litros
Dimensões (LPA)	280x360x530 mm
Temperatura Regulável	0 a +85 °C
Controlo Nível Água	Eletrónico com alerta luminoso automático
Componentes Amovíveis	Torneira e cuba
Pés Ajustáveis	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste termo de leite?

Este termo de leite possui uma capacidade generosa de 6 litros, ideal para atender às demandas de

estabelecimentos com elevado volume de produção ou consumo.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a torneira e a cuba são amovíveis, o que facilita significativamente a limpeza e a manutenção, garantindo um ambiente higiénico e prático de uso.

Como funciona o controlo de temperatura?

O aparelho permite um controlo eletrónico da temperatura numa vasta gama, de 0 a +85 °C, assegurando que o leite seja mantido na temperatura desejada com precisão.

Existe algum sistema de alerta para o nível de água?

Sim, o termo de leite inclui um controlo eletrónico do nível de água com um alerta automático através de um sinalizador luminoso, prevenindo o sobreaquecimento.

Os pés são ajustáveis em altura?

Sim, o equipamento dispõe de pés reguláveis em altura, o que permite adaptá-lo facilmente a diferentes superfícies e necessidades de organização do espaço.