

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



Banho-Maria Elétrico para Chocolate 50W - Manutenção de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	LA69317	Modelo:	LA69317
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693175

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69317
EAN	8414271693175

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de 50W para fundir e manter chocolate quente entre 40-50°C. Inclui cazo amovível em aço inoxidável e controlo de temperatura preciso.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico de 50W foi concebido para fundir e manter o chocolate à temperatura ideal entre 40-50°C, essencial para coberturas, decorações e preparações de pastelaria. Garante um controlo preciso para resultados consistentes.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	24,0 x 20,0 x 30,0 cm
Peso	1,19 kg
Potência	50 W
Funções	Fundir e manter quente (40-50°C)
Controlo	Botão giratório (desligar, fundir, aquecer)
Material do Cazo	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Este banho-maria é ideal para pastelarias, gelatarias, cafés com serviço de sobremesas, hotéis para buffets de pequeno-almoço ou eventos, e empresas de catering que necessitem de manter chocolate fundido e quente de forma contínua e controlada. Perfeito para coberturas de bolos, churros, crepes ou para a preparação de bombons.

Banho-Maria para Chocolate — Principais Vantagens

- Controlo preciso da temperatura para fundir e manter o chocolate entre 40-50°C.
- Cazo amovível em aço inoxidável, facilitando a limpeza e garantindo higiene.
- Operação simples e intuitiva com botão giratório de três posições.
- Design compacto e leve, ideal para bancadas com espaço limitado.
- Consumo energético reduzido (50W), eficiente para uso prolongado.

Qual a capacidade do cazo amovível?

?

O cazo amovível em aço inoxidável é projetado para manusear quantidades profissionais de chocolate, garantindo durabilidade e higiene para uso contínuo.

Este banho-maria pode ser usado para outros alimentos?

Este equipamento é otimizado para chocolate, mantendo temperaturas entre 40-50°C. Não é recomendado para outros alimentos que exijam temperaturas superiores ou inferiores para uma confeção ou manutenção adequada.

Como se efetua a limpeza do equipamento?

O cazo em aço inoxidável é amovível e pode ser lavado separadamente. A base do banho-maria deve ser limpa com um pano húmido, evitando a imersão em água para proteger os componentes elétricos.

Qual o consumo energético deste banho-maria?

Com uma potência de 50W, este banho-maria tem um consumo energético reduzido, sendo uma solução eficiente e económica para manter o chocolate à temperatura ideal durante longos períodos.

É fácil de operar?

Sim, o controlo é feito através de um botão giratório com três posições (desligar, fundir, aquecer), tornando a operação simples e intuitiva para qualquer profissional.