

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chocolateira Elétrica Profissional 3 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.042	Modelo:	UD2016.042
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	6 kg	Dimensões:	240 x 290 x 410 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2016.042
FAQ	Q: Quais as dimensões da chocolateira Delice de 3 litros? A: A chocolateira Delice de 3 litros possui dimensões de 240x290x410 mm (largura x profundidade x altura), otimizadas para ocupar pouco espaço no balcão da sua cafeteria ou bar., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para a chocolateira Delice? A: Para instalar a chocolateira Delice, é necessária uma ligação elétrica de 230 V e potência de 800 W. Não requer instalações de gás ou água adicionais, tornando-a Plug & Play., Q: Como é feita a limpeza e manutenção da chocolateira Delice? A: A limpeza da chocolateira Delice é simplificada graças ao seu recipiente de polycarbonato não tóxico inquebrável e à torneira, ambos facilmente removíveis para uma higiene completa. Recomenda-se a limpeza diária para garantir o bom funcionamento e a qualidade das bebidas.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Chocolateira Elétrica, Dispensador de Chocolate, Máquina de Chocolate Quente
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11572
Alt Text Imagens	Chocolateira Delice 3lts - Cor Preta — vista 1 Chocolateira Delice 3lts - Cor Preta — vista 2
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Chocolateira Delice 3lts - Cor Preta
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Chocolate Quente
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	MS400.227.016,MS400.227.015
Uso Profissional - Dicas	Para otimizar a consistência, utilize misturas de chocolate de alta qualidade e com a proporção correta de sólidos, evitando aglomeração e garantindo uma textura homogênea., Realize a limpeza diária da torneira e do recipiente, aproveitando a facilidade de desmontagem, para prevenir a acumulação de resíduos e garantir a máxima higiene e sabor da bebida., Ajuste a temperatura de serviço conforme a densidade da bebida. Bebidas mais espessas podem beneficiar de uma temperatura ligeiramente inferior para evitar queimar o produto e manter a cremosidade., Considere ter duas unidades em estabelecimentos de alto volume: uma para chocolate tradicional e outra para uma alternativa (ex: chocolate branco, chai latte) para diversificar a oferta e reduzir tempos de espera.

Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria/Cozinha, Gestor de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Hotel
Descrição Curta Original	<p>Dispensador de chocolate e outras bebidas quentes mais ou menos densas. Versátil, confiável, compacto e fácil de usar. Sua simplicidade facilita seu trabalho. De design sofisticado e elegante, graças à capacidade de exibição total do produto. Recipiente de polycarbonato não tóxico inquebrável, com torneira facilmente removível para limpeza total.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 240x290x410 mm
 Capacidade 3 lt
 Peso líquido:/Bruto 5-6 kg
 Potência: 800 w</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRCE4P750E
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequenos-almoços e Buffets de Hotel: Em hotéis, a chocolateira é indispensável para o serviço de pequeno-almoço, permitindo que os hóspedes se sirvam autonomamente com chocolate quente à temperatura perfeita. A sua capacidade de 3 litros assegura um fornecimento constante, minimizando a necessidade de reabastecimentos frequentes e libertando o pessoal para outras tarefas, enquanto o recipiente transparente estimula o consumo., Cafeterias e Pastelarias de Alto Volume: Em cafés e pastelarias com elevada afluência, este equipamento garante um fluxo de serviço rápido e consistente para bebidas como chocolate quente ou chai latte. A funcionalidade de mistura e aquecimento contínuo elimina atrasos na preparação, mantendo a qualidade e a textura ideais da bebida, crucial para a satisfação do cliente em horários de pico., Eventos e Catering Corporativo: Para empresas de catering e organização de eventos, a chocolateira Delice oferece uma solução elegante e eficiente para servir bebidas quentes em coffee breaks, conferências ou celebrações. A sua portabilidade e facilidade de operação permitem uma montagem rápida em diversos locais, assegurando um serviço de bebidas quente de qualidade sem a complexidade de preparação no local.
Uso Profissional - Introdução	A Chocolateira Elétrica Delice de 3 Litros redefine a oferta de bebidas quentes em qualquer estabelecimento HORECA, garantindo consistência, temperatura ideal e eficiência operacional. Este equipamento robusto e de fácil manutenção é uma solução estratégica para otimizar o serviço e a satisfação do cliente, permitindo a distribuição contínua de chocolate quente e outras bebidas cremosas com qualidade superior.
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Chocolateira elétrica compacta de 3 litros, ideal para dispensar chocolate e outras bebidas quentes densas. Fiável e fácil de limpar para uso profissional.

Descricao Completa

Chocolateira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o setor de restauração e hotelaria, esta chocolateira automática conjuga polivalência e alto desempenho, permitindo servir um vasto leque de bebidas quentes, desde chocolate denso a outras delícias cremosas. O seu sistema de aquecimento e mistura assegura uma temperatura homogênea e uma textura perfeita, ideal para manter as bebidas sempre prontas a servir durante todo o período de funcionamento.

Com um design compacto e elegante, otimiza o espaço no balcão e atrai a atenção dos clientes com o seu recipiente transparente que exhibe o produto. A facilidade de operação e de limpeza, com a sua torneira removível, garante uma higiene irrepreensível e uma manutenção simplificada, essencial em ambientes de elevada afluência como pastelarias, bares e hotéis.

A construção robusta, com um recipiente de polycarbonato atóxico e inquebrável, confere durabilidade e segurança alimentar, representando um investimento sólido para qualquer negócio que preza pela qualidade e longevidade dos seus equipamentos. Este equipamento é uma solução de confiança para quem busca um dispensador de bebidas quentes eficaz e de fácil manuseamento.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de cacau quente é ideal para utilização em estabelecimentos como cafetarias, pastelarias, hotéis, restaurantes, buffets e eventos, onde a oferta de chocolate quente ou outras bebidas cremosas é um diferencial distintivo. É perfeita para servir um volume considerável de clientes, assegurando sempre a qualidade e a temperatura ideal da bebida.

Excelente para pequenos-almoços em hotéis, coffee breaks corporativos ou como um complemento charmoso em qualquer balcão de café ou bar, onde o espaço pode ser limitado, mas a procura por bebidas quentes de excelência é constante.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	240x290x410 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	3 Litros
Peso Líquido/Bruto	5-6 kg
Potência	800 W
Tensão	230 V
Cor	Preta
Recipiente	Policarbonato não tóxico inquebrável

Perguntas Frequentes

P: Este equipamento aquece apenas chocolate ou serve outras bebidas?

R: Para além de chocolate quente, a chocolateira é também adequada para dispensar outras bebidas cremosas e densas, tais como chás chai, cappuccinos ou até sopas líquidas, devido ao seu sistema de mistura eficaz.

P: A limpeza da chocolateira é um processo complicado?

R: Não, a limpeza é um dos aspetos facilitados deste equipamento. A sua torneira é removível e o recipiente de policarbonato pode ser desmontado, permitindo uma higienização completa de todas as peças em contacto com os alimentos.

P: Este modelo é indicado para uso contínuo em estabelecimentos de grande afluência?

R: Sim, esta chocolateira foi especificamente concebida para as exigências do setor de restauração e hotelaria, garantindo durabilidade e desempenho superiores em ambientes de utilização intensiva e contínua, como cafés e hotéis.

P: Quais os requisitos de instalação elétrica para a chocolateira Delice?

R: Para instalar a chocolateira, é necessária uma ligação elétrica de 230 V e potência de 800 W. Não requer instalações de gás ou água adicionais, sendo um equipamento Plug & Play.

P: A chocolateira consegue manter a temperatura das bebidas por longos períodos?

R: Sim, o sistema de aquecimento e mistura contínuo assegura que as suas bebidas são mantidas à temperatura ideal e com uma consistência perfeita, prontas a servir durante todo o tempo de funcionamento.