

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

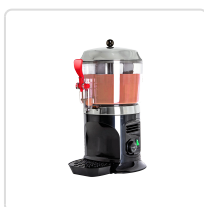
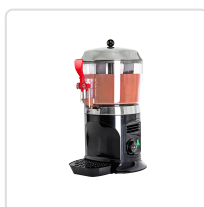


Chocolateira Profissional 5L – 800W, Preta

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.044	Modelo:	UD2016.044
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	6 kg	Dimensões:	240 x 320 x 490 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2016.044
FAQ	Q: Quais são as dimensões da Chocolateira Profissional Delice 5L? A: A Chocolateira Profissional Delice 5L tem as seguintes dimensões: 240 mm (largura) x 320 mm (profundidade) x 490 mm (altura), sendo compacta e adequada para diversos espaços em cozinhas profissionais., Q: Que requisitos de instalação elétrica são necessários para a Chocolateira Delice 5L? A: Este equipamento requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 800 W. Certifique-se de que dispõe de uma tomada elétrica compatível e adequada para a potência exigida., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da Chocolateira Profissional Delice? A: A limpeza é simplificada pela torneira de fácil remoção e pelo recipiente de polycarbonato não tóxico. Recomenda-se a limpeza diária com água morna e detergente neutro para garantir a higiene e o bom funcionamento do equipamento., Q: A Chocolateira Delice 5L inclui acessórios para utilização imediata? A: A chocolateira é fornecida pronta a usar. Para informações sobre acessórios adicionais ou compatíveis que possam otimizar a sua experiência, por favor, consulte o nosso catálogo ou contacte o nosso apoio ao cliente., Q: Este equipamento tem garantia e assistência técnica? A: Sim, a Chocolateira Delice 5L possui garantia e beneficia de assistência técnica especializada. Para detalhes sobre o período de garantia e como acionar a assistência, consulte os termos e condições ou contacte a nossa equipa de suporte.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	chocolateira profissional, máquina chocolate quente, chocolateira 5 litros
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11573
Alt Text Imagens	Chocolateira Delice 5lts - Cor Preta
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Chocolateira Delice 5lts - Cor Preta
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Chocolate Quente
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	HRFD15L750S,HRFD10L600E

Uso Profissional - Dicas	Para otimizar o tempo de serviço, prepare o chocolate com antecedência e utilize a chocolateira para manter a temperatura e homogeneidade, evitando blocos de chocolate no fundo e assegurando uma textura perfeita., Aproveite a versatilidade do equipamento para servir outras bebidas quentes densas, como cremes de legumes (sopa de abóbora, por exemplo) em buffets de almoço ou cremes de café, expandindo a oferta sem necessidade de equipamentos adicionais., Realize uma limpeza diária rigorosa, desmontando a torneira e o recipiente, utilizando produtos adequados para policarbonato, para prevenir a acumulação de resíduos e garantir a máxima higiene e longevidade do equipamento., Posicione a chocolateira em locais de fácil acesso visual e operacional, mas que não estejam sujeitos a correntes de ar excessivas, para manter a temperatura estável e maximizar o seu apelo visual junto do cliente.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/F&B Manager (Hotelaria), Gerente de Pastelaria/Cafetaria, Responsável de Catering e Eventos
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 policarbonato não tóxico inquebrável, com torneira facilmente removível para limpeza total.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 240x320x490 mm
 Capacidade 5 lt
 Peso líquido:/Bruto 6-7 kg
 Potência: 800 w</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000756,EX19000757
Uso Profissional - Casos de Uso	Buffets de Pequeno-Almoço e Coffee Breaks em Hotéis: Em hotéis, a chocolateira é indispensável para o serviço de pequeno-almoço e coffee breaks. Permite manter grandes volumes de chocolate quente ou leite com chocolate à temperatura ideal, sem necessidade de preparação contínua, libertando a equipa para outras tarefas e garantindo um fluxo constante de serviço para os hóspedes., Balcões de Cafetarias e Pastelarias: Em pastelarias e cafetarias de elevado movimento, a Chocolateira Delice agiliza o atendimento. A sua capacidade de 5 litros minimiza as interrupções para reabastecimento, enquanto a visibilidade do produto no recipiente transparente atua como um elemento de marketing visual, incentivando o consumo e enriquecendo a experiência do cliente., Eventos de Catering e Banquetes: Para serviços de catering e eventos com um grande número de convidados, este equipamento assegura a distribuição eficiente e higiénica de bebidas densas. A facilidade de limpeza da torneira removível e do recipiente em policarbonato é crucial para cumprir os rigorosos padrões de segurança alimentar exigidos em eventos de grande escala, mantendo a qualidade da bebida ao longo de todo o serviço.

Uso Profissional - Introdução

A Chocolateira Profissional Delice 5L é um ativo estratégico para qualquer estabelecimento HORECA que vise otimizar o serviço de bebidas quentes de elevada densidade. Este equipamento robusto e de design funcional garante a manutenção de chocolate quente, e outras bebidas similares, à temperatura ideal de serviço, assegurando consistência na oferta e eficiência operacional, fundamentais para a gestão de picos de procura e a satisfação do cliente em ambientes profissionais.

Capacidade (L)

Até 6 L

Cor

Preto

Instalação

De Bancada

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Chocolateira profissional de 5 litros e 800W, ideal para cafés e restaurantes. Prepara e dispensa chocolate e bebidas quentes densas com facilidade.

Descricao Completa

Chocolateira – Principais Vantagens

A máquina de chocolate quente de 5 litros é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento que preza pela qualidade e eficiência. Concebida para a preparação e distribuição de chocolate, assim como outras bebidas de densidade elevada, esta solução assegura uma experiência superior para clientes e operadores.

A sua operação versátil, fiável e compacta torna-a uma escolha ideal para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes profissionais. O recipiente, feito de policarbonato não tóxico e inquebrável, em conjunto com a torneira facilmente removível, assegura uma limpeza completa e uma higiene exemplar, aspetos cruciais em negócios de restauração e hotelaria.

Com um design sofisticado e elegante, aliado à exibição total do produto, este equipamento não só cumpre a sua função prática, como também atrai visualmente os consumidores, incentivando o consumo e enriquecendo a apresentação do seu espaço.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafeterias, hotéis, restaurantes e eventos de catering, este dispensador de chocolate é perfeito para manter grandes volumes de chocolate quente ou outras bebidas densas à temperatura ideal de serviço. A sua capacidade de 5 litros permite um preparo contínuo, adaptando-se a momentos de pico de procura e a ambientes com elevado volume de clientes. Excelente para buffets de pequeno-almoço, coffee breaks ou como um atrativo em balcões de atendimento, garantindo sempre bebidas quentes e saborosas para os seus convidados.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	240x320x490 mm
Capacidade	5 litros
Peso Líquido/Bruto	6 kg / 7 kg
Potência	800 W
Tensão	230 V
Cor	Preta
Material do Recipiente	Polycarbonato não tóxico

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões da Chocolateira Profissional 5L?

R: A chocolateira tem as seguintes dimensões: 240 mm (largura) x 320 mm (profundidade) x 490 mm (altura), sendo compacta e adequada para diversos espaços em cozinhas profissionais.

P: Que requisitos de instalação elétrica são necessários para este equipamento?

R: Este equipamento requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 800 W. Certifique-se de que dispõe de uma tomada elétrica compatível e adequada para a potência exigida.

P: Como se realiza a limpeza e manutenção da chocolateira?

R: A limpeza é simplificada pela torneira de fácil remoção e pelo recipiente de polycarbonato não tóxico. Recomenda-se a limpeza diária com água morna e detergente neutro para garantir a higiene e o bom funcionamento do equipamento.

P: A chocolateira de 5 litros inclui acessórios para utilização imediata?

R: A chocolateira é fornecida pronta a usar. Para informações sobre acessórios adicionais ou compatíveis que possam otimizar a sua experiência, por favor, consulte o nosso catálogo ou contacte o nosso apoio ao cliente.

P: Este equipamento tem garantia e assistência técnica?

R: Sim, a chocolateira possui garantia e beneficia de assistência técnica especializada. Para detalhes sobre o período de garantia e como acionar a assistência, consulte os termos e condições ou contacte a nossa equipa de suporte.