

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Elétrica 5 Litros Dourada

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.060	Modelo:	UD2016.060
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	7 kg	Dimensões:	240 x 320 x 490 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2016.060

FAQ

Q: Quais as dimensões desta chocolateira elétrica profissional? A: Esta chocolateira elétrica possui dimensões compactas de 240x320x490 mm (largura x profundidade x altura), otimizadas para ocuparem pouco espaço no seu balcão ou área de serviço. Garante uma integração perfeita em qualquer ambiente profissional, mantendo a capacidade de 5 litros., Q: Quais os requisitos elétricos para a instalação desta chocolateira? A: A chocolateira opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 800 W. Basta ligá-la a uma tomada elétrica padrão para iniciar o seu funcionamento, sem necessidade de instalações especiais. Recomendamos que verifique a compatibilidade elétrica do local de instalação., Q: Como é feita a limpeza e manutenção desta chocolateira elétrica? A: A limpeza é simples e rápida, graças ao recipiente de polycarbonato não tóxico inquebrável e à torneira facilmente removível. Estes componentes podem ser lavados individualmente para garantir uma higiene completa e manutenção eficaz do equipamento, prolongando a sua vida útil., Q: Esta chocolateira é adequada para servir diferentes tipos de bebidas quentes? A: Sim, a versatilidade deste dispensador permite aquecer e dispensar não só chocolate, mas também outras bebidas quentes, sejam elas mais ou menos densas. É ideal para servir com cremosidade em qualquer cafeteria, bar ou hotel.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Chocolateira Elétrica 5 Litros, Chocolateira Profissional, Dispensador Chocolate Quente

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11577

Alt Text Imagens

Chocolateira Delice 5lts - Cor Dourada

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Chocolateira Delice 5lts - Cor Dourada

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Chocolate Quente

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

HRFD10L600S,HRFDG8L600S

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre ingredientes de qualidade profissional para o chocolate, garantindo a cremosidade e sabor ideais que este equipamento preserva., Aproveite a torneira removível para uma limpeza profunda diária, essencial para evitar acumulação de resíduos e garantir a máxima higiene e durabilidade do equipamento., Ajuste a temperatura de manutenção de acordo com a densidade da bebida. Para chocolates mais espessos, uma temperatura ligeiramente superior pode ser necessária para manter a fluidez., Posicione a chocolateira em locais de alta visibilidade no balcão para maximizar o seu potencial de venda, utilizando a exposição total do produto como um gatilho visual para o consumo.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria e Confeitaria, Gestor de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Padaria
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: 240x320x490 mm
 Capacidade 5 lt
 Peso líquido:/Bruto 6-7 kg
 Potência: 800 w</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10L600E,HRFD10L10L600E
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequeno-almoço Buffet em Hotéis: Em hotéis de 3 a 5 estrelas, a chocolateira de 5 litros é essencial para oferecer chocolate quente de qualidade superior no buffet de pequeno-almoço. A sua capacidade assegura que não há ruturas de stock durante as horas de pico, e a exposição total convida os hóspedes a servirem-se, elevando a percepção de qualidade do serviço., Cafeterias e Pastelarias de Rua: Para cafeterias e pastelarias com elevado volume de clientes, este equipamento é crucial para agilizar o serviço de bebidas quentes. Permite manter o chocolate quente pronto a servir, reduzindo os tempos de espera e aumentando a satisfação do cliente, especialmente em épocas de maior afluência como o inverno., Eventos e Catering Corporativo: Em eventos corporativos, coffee breaks ou feiras, a chocolateira oferece uma solução elegante e eficiente para servir chocolate quente. A facilidade de transporte e a robustez do recipiente de polycarbonato garantem um serviço sem interrupções e com elevados padrões de higiene, elementos valorizados por organizadores de eventos e clientes empresariais.

Uso Profissional - Introdução

A Chocolateira de 5 Litros Elétrica Dourada com Exposição Total é um ativo estratégico para estabelecimentos HORECA que procuram otimizar o serviço de bebidas quentes. Este equipamento robusto não só garante a manutenção consistente da temperatura e textura de chocolates e outras bebidas densas, como a sua visibilidade total do produto atua como um elemento de marketing passivo, estimulando o consumo. A sua conceção foca-se na eficiência operacional, higiene e durabilidade, qualidades indispensáveis em ambientes de alta exigência profissional.

Capacidade (L)

Até 6 L

Cor

Dourado

Energia

Elétrico

Instalação

De Bancada

Descricao Resumida

Chocolateira elétrica profissional de 5 litros, 800 W, dourada, com recipiente inquebrável para chocolate e outras bebidas quentes. Fácil utilização e limpeza.

Descricao Completa

Chocolateira Elétrica — Principais Vantagens

Esta chocolateira profissional de 5 litros, com um elegante acabamento dourado, foi concebida para elevar o serviço de bebidas quentes no seu estabelecimento. O equipamento destaca-se pela sua capacidade de manter o chocolate quente e outras bebidas mais ou menos densas na temperatura ideal, garantindo uma distribuição térmica uniforme que preserva a textura aveludada e o sabor requintado de cada preparo.

A pensar na alta exigência da hotelaria e restauração, esta máquina incorpora um recipiente de policarbonato, material não tóxico e inquebrável, que não só assegura a durabilidade mas também a segurança alimentar, um fator crucial para a confiança dos seus clientes. A visibilidade total do conteúdo estimula o consumo, transformando o aparelho num atraente ponto de venda passivo no seu balcão.

Aplicações Profissionais

Este dispensador de bebidas quentes é a escolha perfeita para uma diversidade de ambientes comerciais que prima pela excelência. Em cafés, bares e pastelarias, facilita o serviço rápido e

contínuo de chocolate quente. Hotéis e restaurantes encontrarão nela uma solução ideal para buffets de pequeno-almoço e coffee breaks, assegurando a disponibilidade constante de bebidas quentes de qualidade.

A sua capacidade de 5 litros é particularmente vantajosa para atender picos de procura, eliminando a preocupação com a falta de stock. Também se revela um complemento sofisticado para eventos corporativos e cafetarias temáticas, onde a funcionalidade e o design são igualmente valorizados. A manutenção é simplificada pela torneira removível, permitindo uma limpeza fácil e completa, essencial para operações eficientes.

Características Técnicas

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

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões desta chocolateira elétrica profissional?

R: Esta chocolateira elétrica possui dimensões compactas de 240x320x490 mm (largura x profundidade x altura), otimizadas para ocuparem pouco espaço no seu balcão ou área de serviço. Garante uma integração perfeita em qualquer ambiente profissional, mantendo a capacidade de 5 litros.

P: Quais os requisitos elétricos para a instalação desta chocolateira?

R: A chocolateira opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 800 W. Basta ligá-la a uma tomada elétrica padrão para iniciar o seu funcionamento, sem necessidade de instalações especiais. Recomendamos que verifique a compatibilidade elétrica do local de instalação no seu estabelecimento.

P: Como é feita a limpeza e manutenção desta chocolateira elétrica?

R: A limpeza é simples e rápida, graças ao recipiente de polycarbonato não tóxico inquebrável e à torneira facilmente removível. Estes componentes podem ser desmontados e lavados individualmente com água e detergente neutro, garantindo uma higiene completa e manutenção

eficaz do equipamento, prolongando a sua vida útil.

P: Esta chocolateira é adequada para servir diferentes tipos de bebidas quentes?

R: Sim, a versatilidade deste dispensador permite aquecer e dispensar não só chocolate, mas também outras bebidas quentes, sejam elas mais ou menos densas. É ideal para servir com cremosidade em qualquer cafeteria, bar ou hotel, ampliando assim a sua oferta de bebidas.

P: Qual é a capacidade máxima de serviço contínuo?

R: Com uma capacidade de 5 litros e potência de 800 W, o equipamento foi desenhado para manter um serviço contínuo e eficiente, ideal para estabelecimentos com alto volume de clientes, garantindo sempre a temperatura e cremosidade ideais. A sua conceção robusta permite um desempenho fiável ao longo do dia.