

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 Delice, 3 Litros, Dourada

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.062	Modelo:	UD2016.062
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	6 kg	Dimensões:	240 x 290 x 410 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2016.062

FAQ

Q: Quais são as dimensões da Chocolateira Profissional Delice de 3 litros? A: A Chocolateira Profissional Delice, com capacidade de 3 litros, possui as seguintes dimensões: 240x290x410 mm (largura x profundidade x altura). É importante considerar este espaço para uma correta integração no seu balcão ou área de serviço., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para a chocolateira? A: Este equipamento requer uma ligação elétrica padrão de 230 V e tem uma potência de 800 W. A instalação é simples, necessitando apenas de uma tomada compatível. Não são necessárias ligações de gás ou água adicionais, o que facilita a sua localização em qualquer estabelecimento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta chocolateira? A: A limpeza da Chocolateira Profissional Delice é um processo fácil para assegurar a higiene e prolongar a vida útil do equipamento. Recomenda-se a desmontagem das partes removíveis após cada uso e a lavagem com água morna e detergente neutro. Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de remontar. O corpo exterior deve ser limpo com um pano húmido., Q: Este produto inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, a Chocolateira Profissional Delice de 3 litros, como todos os nossos produtos, é acompanhada por uma garantia padrão contra defeitos de fabrico. Para qualquer questão ou necessidade de assistência técnica, a nossa equipa de suporte está disponível para o ajudar prontamente. Contacte-nos para mais detalhes sobre os termos da garantia.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Chocolateira Profissional, Chocolateira 3 Litros, Chocolateira Dourada

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11579

Alt Text Imagens

Chocolateira Delice 3lts - Cor Dourada

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Chocolateira Delice 3lts - Cor Dourada

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Chocolate Quente

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

HRFD10L600E,HRFD15L750E,HRFD10LTRIF600E

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre chocolate de alta qualidade, especificamente formulado para chocolateiras, de forma a evitar a obstrução do mecanismo e garantir uma textura homogênea., A limpeza diária e a descalcificação regular são imperativas para manter a eficiência do aquecimento e prolongar a vida útil do equipamento, prevenindo a acumulação de resíduos de chocolate., Ajuste a temperatura de serviço conforme a densidade do chocolate utilizado e a preferência dos seus clientes, tipicamente entre 70°C e 80°C, para uma experiência sensorial ideal., Posicione a chocolateira numa zona de fácil acesso para o staff e clientes, com boa visibilidade, aproveitando o seu design dourado como um elemento de atração visual no seu espaço.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria e Barista, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel, Comprador Profissional para Catering
Descrição Curta Original	CHOCOLATEIRA DELICE 3LTS – COR DOURADA
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 240x290x410 mm Capacidade 3 lt Peso líquido: Bruto 5-6 kg Potência: 800 w Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRBME9004E,EX19000755,EX19000756,EX19000757
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequenos-almoços e Buffets de Hotel: Em hotéis e unidades de alojamento, a chocolateira Delice é fundamental para servir chocolate quente de forma contínua e auto-serviço durante o pequeno-almoço. Permite que os hóspedes se sirvam autonomamente, reduzindo a carga de trabalho do staff e garantindo uma bebida sempre quente e com a textura perfeita, elevando a qualidade da experiência matinal., Cafetarias e Pastelarias de Elevado Tráfego: Para estabelecimentos com grande afluência de clientes, como cafetarias e pastelarias, este equipamento assegura a entrega rápida de chocolate quente de qualidade superior. A sua capacidade de 3 litros minimiza a necessidade de reabastecimentos frequentes, permitindo que os baristas se concentrem noutras tarefas e otimizem o fluxo de serviço em horas de ponta., Eventos e Catering Corporativo: Em eventos, congressos ou serviços de catering, a chocolateira dourada Delice não só cumpre a função de distribuição de bebidas quentes, como também adiciona um toque de sofisticação ao ambiente. A sua robustez e facilidade de operação são cruciais para garantir um serviço impecável e sem interrupções, mesmo em locais com infraestruturas temporárias.
Uso Profissional - Introdução	A Chocolateira Profissional Delice, com a sua capacidade de 3 litros e design dourado, é um equipamento essencial para qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering que ambicione elevar a oferta de bebidas quentes. Projetada para um desempenho robusto e consistente, garante o aquecimento rápido e a manutenção da temperatura ideal do chocolate, sem formação de grumos, otimizando a eficiência do serviço e a satisfação do cliente em contextos de elevado volume.

Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Dourado
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Chocolateira profissional de 3 litros na cor dourada. Ideal para hotelaria e restauração, garante um chocolate quente perfeito com 800W de potência.

Descricao Completa

Chocolateira Profissional — Chocolateiras Profissionais — Principais Vantagens

Este equipamento é concebido para estabelecimentos como cafés, pastelarias, hotéis e buffets que necessitam de uma solução eficiente e sofisticada para servir chocolate quente. Com uma capacidade de 3 litros, o aparelho Delice oferece o volume ideal para um serviço contínuo, mantendo a bebida à temperatura perfeita, sem formar grumos. A sua construção robusta garante durabilidade e um desempenho fiável, essenciais para o uso diário intensivo em ambientes profissionais.

A facilidade de utilização e o controlo preciso da temperatura permitem que o operador sirva chocolate quente de forma consistente e segura. Um dos maiores atrativos deste produto é o seu design dourado, que confere um toque de luxo e distinção, tornando-o um elemento apelativo no seu espaço e contribuindo para uma experiência memorável do cliente. A manutenção é simples, otimizando o tempo da sua equipa e assegurando elevados padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é a escolha perfeita para ambientes onde o chocolate quente é uma oferta estrela, como serviços de pequeno-almoço e buffets em hotéis, permitindo aos hóspedes servirem-se de forma autónoma e desfrutarem de uma bebida sempre quente e deliciosa. Em cafetarias e pastelarias com elevado tráfego, a sua capacidade e rapidez de aquecimento significam menos reabastecimentos e um serviço mais ágil, mesmo nas horas de maior afluência.

Para eventos e serviços de catering corporativo, a presença desta chocolateira não só garante a funcionalidade necessária para bebidas quentes, como também eleva a estética do evento. A sua robustez aliada à operação simplificada torna-o adaptável a diversas configurações, assegurando um serviço impecável e sem interrupções. É, portanto, um investimento que se traduz em eficiência operacional e valor acrescentado para o cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	3 litros
Cor	Dourada
Dimensões (LxPxA)	240x290x410 mm
Potência	800 W
Tensão	230 V
Peso Líquido/Bruto	5-6 kg

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões da Chocolateira Profissional Delice de 3 litros?

R: A Chocolateira Profissional Delice, com capacidade de 3 litros, possui as seguintes dimensões: 240x290x410 mm (largura x profundidade x altura). É importante considerar este espaço para uma correta integração no seu balcão ou área de serviço.

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

R: Este equipamento requer uma ligação elétrica padrão de 230 V e tem uma potência de 800 W. A instalação é simples, necessitando apenas de uma tomada compatível, sem ligações de gás ou água adicionais, o que facilita a sua colocação em qualquer estabelecimento.

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

R: A limpeza da Chocolateira Delice é um processo fácil para assegurar a higiene e prolongar a vida útil do equipamento. Recomenda-se a desmontagem das partes removíveis após cada uso e a lavagem com água morna e detergente neutro, certificando-se de que todas as peças estão secas antes de remontar. O corpo exterior deve ser limpo com um pano húmido.

P: Este produto inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica?

R: Sim, a Chocolateira Profissional Delice de 3 litros, como todos os nossos produtos, é acompanhada por uma garantia padrão contra defeitos de fabrico. Para qualquer questão ou necessidade de assistência técnica, a nossa equipa de suporte está disponível para o ajudar prontamente. Contacte-nos para mais detalhes sobre os termos da garantia.

P: Onde posso usar esta chocolateira?

R: A Chocolateira Profissional Delice é um equipamento versátil, perfeito para cafés, pastelarias, hotéis, buffets de pequeno-almoço e qualquer evento que exija um serviço contínuo de chocolate quente. Ideal para estabelecimentos com volume de clientes médio a alto que valorizam a qualidade e rapidez no serviço.