

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



Termo de Leite Elétrico Duplo 10 Litros - 0-85°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD2058.328	Modelo:	UD2058.328
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	16 kg	Dimensões:	540 x 310 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2058.328
Marca	UDEX
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Termo de leite elétrico duplo com 10 litros totais e controlo de temperatura até 85 °C. Ideal para aquecer leite e molhos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Termo de Leite Elétrico Duplo — Principais Vantagens

Este aquecedor de leite profissional foi desenhado para ir ao encontro das mais elevadas exigências de estabelecimentos de restauração, cafés e outras empresas de hotelaria. Garante a manutenção da temperatura ideal para o leite, assegurando que o seu negócio dispõe sempre de produto pronto a servir. A sua arquitetura em aço inoxidável confere-lhe robustez e simplicidade na limpeza, aspetos cruciais em espaços de trabalho dinâmicos e sujeitos a rigorosas normas de higiene.

A configuração de cubas gémeas, cada uma com 5 litros, confere-lhe a capacidade de gerir diferentes tipos de leite ou de responder eficazmente a picos de procura, otimizando o serviço e a experiência do cliente. O comando de temperatura, que permite ajustar entre 0 °C e 85 °C, oferece uma flexibilidade notável, adaptando-se a variadas utilizações, desde leite morno para bebidas quentes até a delicadas preparações em banho-maria. A bandeja de gotejamento amovível contribui para um ambiente operacional mais asseado e organizado.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para cafetarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e serviços de catering que necessitem de um fornecimento constante de leite aquecido para a preparação de bebidas como lattes, cappuccinos ou chocolates. Igualmente, é indispensável em cozinhas profissionais que utilizam grandes volumes de leite em confeções culinárias. A sua funcionalidade de banho-maria revela-se ideal para manter molhos e sopas cremosas à temperatura adequada para o serviço, preservando a sua qualidade e perfil de sabor.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	540x310x520 mm
Capacidade	5 + 5 litros

Característica	Detalhe
Temperatura	0 - 85 °C
Potência	1200 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	16 kg
Peso Bruto	17,4 kg
Construção	Aço inoxidável
Regulador de Temperatura	Sim
Bandeja de Pingos	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença de um termo de leite com capacidade dupla para o meu negócio?

A capacidade dupla de 5+5 litros permite-lhe gerir, por exemplo, leite gordo e leite magro ou uma alternativa vegetal simultaneamente. Isto otimiza a eficiência do serviço no seu estabelecimento, minimizando misturas e satisfazendo a diversidade de preferências dos seus clientes.

Posso utilizar este aquecedor para preparar outros alimentos em banho-maria?

Absolutamente. A funcionalidade de aquecimento em banho-maria, aliada ao regulador de temperatura ajustável até 85 °C, torna-o ideal para manter molhos, cremes ou sopas quentes. É uma solução versátil para manter uma variedade de produtos à temperatura de serviço, além de aquecer leite.

Que requisitos técnicos são necessários para a instalação deste equipamento?

Este termo de leite profissional opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 1200 W. A sua ligação elétrica padrão é compatível com a maioria das instalações profissionais, sendo simples de integrar na sua cozinha.

Como posso garantir a correta limpeza e manutenção do termo de leite?

A construção em aço inoxidável facilita significativamente a higienização do equipamento. Recomenda-se uma limpeza diária com produtos específicos para aço inoxidável, bem como a limpeza regular das torneiras e tubagens para prevenir resíduos lácteos. A bandeja de pingos é amovível para maior conveniência na limpeza.

Onde é mais vantajoso instalar o termo de leite elétrico no meu estabelecimento?

É ideal posicioná-lo numa área de fácil acesso para a equipa, como atrás do balcão da cafetaria ou na linha de serviço da cozinha. A localização estratégica facilita o reabastecimento e o atendimento rápido aos clientes, maximizando a eficiência operacional.