

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



Dispensador de Chocolate Quente Profissional 5L

Informacoes do Produto

SKU:	TF64630	Modelo:	CHOCOLADY
Marca:	TEFCOLD	EAN:	Grelhadores/Tostadeira de Placas

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CHOCOLADY

EAN	Grelhadores/Tostadeira de Placas
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada

Descrição Resumida

Equipamento de 5 litros para chocolate quente e outras bebidas, com sistema de banho-maria e torneira anti-entupimento, ideal para serviço contínuo.

Descrição Completa

Para o gestor de cafeteria ou diretor de restaurante que procura excelência no serviço de bebidas quentes, este dispensador de 5 litros garante uma confecção e manutenção impecável de chocolate e outras bebidas. Com um sistema de aquecimento em banho-maria, oferece cremosidade constante e temperatura ideal, crucial para a satisfação do cliente e a eficiência operacional durante os períodos de maior afluência.

Dispensador de chocolate quente — Características Técnicas

Dimensão externa (LxPxA)	287 x 413 x 470 mm
Peso bruto / líquido	9 / 8 kg
Volume bruto / líquido	5 l
Consumo de energia (24h)	0.066 kWh
Potência de entrada	1000 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Acabamento exterior	Preto
Acabamento interior	Plástico

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento torna-o indispensável em diversos ambientes profissionais. É perfeito para cafés, restaurantes e hotéis que desejam oferecer chocolate quente com a máxima qualidade, desde a abertura até ao fecho do serviço. A sua capacidade de também derreter e manter queijo cheddar em temperatura ideal abre portas para ementas criativas em snack-bares ou quiosques com oferta de nachos, otimizando o tempo de preparação e o serviço ao cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela tecnologia de banho-maria, este dispensador elimina o risco de queimar o chocolate, mantendo-o sempre na textura perfeita. A mistura contínua assegura uma homogeneidade incomparável, evitando a sedimentação e garantindo que cada porção é tão deliciosa quanto a anterior. Adicionalmente, a torneira exclusiva anti-entupimento minimiza interrupções e facilita a limpeza, um detalhe essencial para a fluidez do serviço em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal para um dispensador de chocolate num negócio de média dimensão??

Este dispensador possui uma capacidade de 5 litros, otimizada para estabelecimentos como cafetarias, buffets de pequeno-almoço e serviços de catering, permitindo servir um volume considerável de bebidas quentes sem necessidade de reabastecimentos constantes.

Como é feito o aquecimento do chocolate para garantir a cremosidade??

O sistema de aquecimento em banho-maria, juntamente com a mistura contínua, assegura que o chocolate ou qualquer outra bebida se mantenha na temperatura e consistência ideais, prevenindo que se queime ou se torne demasiado espesso.

Este equipamento pode ser utilizado para outros produtos além do chocolate quente??

Sim, o dispensador é extremamente versátil. Além de chocolate quente, é ideal para aquecer e misturar chá, café, leite e até mesmo para derreter e manter queijo cheddar para complementar pratos como nachos.

Quais as dimensões e o consumo de energia deste dispensador??

Com dimensões de 287 x 413 x 470 mm (LxPxAl), o equipamento é compacto. Apresenta uma potência de 1000 W e um baixo consumo diário de 0.066 kWh/24h, o que se traduz em eficiência

energética para o seu negócio.

Como devo realizar a manutenção e limpeza da torneira do dispensador??

A torneira foi concebida com um sistema exclusivo anti-entupimento, facilitando significativamente a limpeza. Recomenda-se a desmontagem e lavagem regular com água morna e detergente suave para garantir a máxima higiene e funcionamento.