

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Aquecedor de Chocolate Duplo Elétrico 2L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.458	Modelo:	UD2230.458
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	3 kg	Dimensões:	330 x 215 x 230 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2230.458
Marca	UDI
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Aquecedor de chocolate duplo elétrico de 2 litros, ideal para manter chocolate e outros líquidos quentes em banho-maria. Controle termostático e temporizador eletrônico para total precisão.

Descricao Completa

Aquecedor de Chocolate Duplo — Principais Vantagens

Este aquecedor de chocolate duplo elétrico foi concebido especificamente para satisfazer as exigências de estabelecimentos de hotelaria e restauração, garantindo que o chocolate se mantém na temperatura ideal para servir. A sua tecnologia avançada, com controle termostático e resistência uniforme na bandeja de aço inoxidável, evita o sobreaquecimento ou o ressecamento do chocolate, preservando a sua textura e sabor originais. A função de temporizador eletrônico oferece conveniência e precisão no uso diário, otimizando o fluxo de trabalho.

Com dois depósitos de 1 litro cada, este equipamento oferece a capacidade necessária para lidar com períodos de maior procura, permitindo servir diferentes tipos de chocolate ou outros xaropes quentes simultaneamente, aumentando a versatilidade do seu serviço. Este aparelho é ideal para manter outros tipos de molhos e coberturas à temperatura ideal, comportando dois recipientes em banho-maria de forma independente.

Aplicações Profissionais

Perfeito para pastelarias, cafeterias, hotéis, restaurantes e estabelecimentos de catering que necessitem de manter chocolate, molhos, mel ou xaropes quentes prontos a servir. A sua capacidade dupla é ideal para locais com volume médio a alto, onde a eficiência e a variedade são cruciais. A versatilidade permite o aquecimento de diversos produtos, desde chocolate para churros e waffles até molhos de queijo ou coulis de fruta, tornando-o um equipamento indispensável para qualquer negócio que preze pela qualidade e agilidade no serviço de produtos quentes. A sua equipa irá apreciar a facilidade de utilização e manutenção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	330x215x230 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	1 + 1 Litros
Potência	0,34 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido/Bruto	3 kg

Perguntas Frequentes

Qual a função do temporizador eletrônico?

O temporizador eletrônico permite programar o tempo de aquecimento, garantindo precisão e evitando que o chocolate ou outros líquidos fiquem na temperatura por mais tempo do que o necessário. Esta funcionalidade otimiza o consumo de energia e assegura a qualidade constante do produto servido.

Posso aquecer outros tipos de produtos além de chocolate?

Sim, este equipamento é versátil e pode ser utilizado para aquecer e manter a temperatura de mel, geleias, cremes, molhos e até mesmo gorduras. Torna-se assim multifuncional para diversas necessidades na cozinha profissional, oferecendo grande adaptabilidade.

Como a resistência atua para evitar o sobreaquecimento?

A resistência uniformemente distribuída ao redor da bandeja de aço inoxidável, em conjunto com o termóstato, assegura um aquecimento suave e controlado. Este sistema impede que o produto atinja temperaturas excessivas, que possam comprometer a sua qualidade ou textura.

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste aquecedor de chocolate?

Este aquecedor de chocolate duplo tem dimensões de 330x215x230 mm (largura x profundidade x altura). É um equipamento compacto e versátil, adequado para bancadas de bar, pastelaria ou cozinha, sem exigir muito espaço. Garanta que dispõe de uma superfície plana e estável para a sua colocação, facilitando a integração em qualquer ambiente profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza deste aquecedor é simples e eficiente. O visor removível facilita a remoção dos potes para geléia, mel, creme ou gordura, permitindo uma limpeza individual das partes. A resistência está localizada ao redor da bandeja de aço inoxidável, tornando a limpeza da estrutura externa mais fácil e segura. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável.