

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

Temperadora de Chocolate Profissional 5.5L Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	UD2330.002	Modelo:	UD2330.002
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	52 kg	Dimensões:	480 x 460 x 620 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2330.002
Marca	UDEX
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Temperadora de chocolate elétrica para uso profissional, com 5.5 litros de capacidade. Oferece controlo preciso e eficiência para pastelaria e restauração experiente.

Descricao Completa

Temperadora de Chocolate — Principais Vantagens

Este equipamento é uma solução inovadora e indispensável para pastelarias, padarias, gelatarias, unidades hoteleiras e restaurantes que buscam a perfeição na arte da confeção de chocolate. Com tecnologia avançada, garante controlo preciso sobre o processo de temperagem, assegurando resultados consistentes e de elevada qualidade em todas as preparações. A sua capacidade de otimizar a produtividade da cozinha torna-o num investimento inteligente para qualquer negócio que trabalhe com chocolate.

Devido ao sistema de controlo por ecrã tátil, esta máquina profissional garante máxima fiabilidade e eficiência operacional. Possui dois motores independentes para o tanque de chocolate e um modo de espera para manter o chocolate derretido durante a noite. Estas características otimizam a produtividade, reduzem o tempo de preparação e minimizam o desperdício, permitindo que a sua equipa se concentre na criatividade e no atendimento ao cliente. A funcionalidade de guardar programas para diferentes tipos de chocolate oferece uma versatilidade excecional.

Para uma distribuição perfeita, este aparelho está equipado com um pedal eletrónico que dispensa a quantidade exata de chocolate nos moldes. Adicionalmente, um inversor facilita o esvaziamento completo do equipamento, enquanto o sistema de encerramento assistido garante uma paragem segura e adequada. Fabricado com componentes robustos, este dispositivo assinala durabilidade e desempenho superiores, em conformidade com as normativas de segurança e higiene alimentar europeias.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para pastelarias e chocolaterias, sendo fundamental para a produção de bombons, tabletes de chocolate e outras especialidades. Em hotéis e restaurantes de alta cozinha, permite a criação de sobremesas gourmet e decorações sofisticadas que irão impressionar os seus clientes. Gelatarias podem utilizá-la para coberturas e incorporação em gelados artesanais, elevando a qualidade dos seus produtos. Também é uma excelente adição para escolas de culinária e serviços de catering que exigem precisão e consistência na preparação de chocolate em grandes volumes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	480x460x620 mm
Capacidade	5.5 L
Peso Líquido	52 kg
Potência	1100 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta temperadora de chocolate?

Este modelo possui uma capacidade de 5,5 litros, ideal para a produção de chocolate em estabelecimentos de restauração e hotelaria, garantindo eficiência na gestão de volumes médios.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design otimizado e o inversor para esvaziamento completo facilitam a limpeza e a manutenção do equipamento, assegurando a higiene necessária para o seu negócio.

Posso programar diferentes temperaturas para vários tipos de chocolate?

Sim, a temperadora permite guardar programas específicos para cada tipo de chocolate, otimizando o processo e garantindo resultados perfeitos e consistentes, mesmo com diferentes variedades.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

Este equipamento requer uma ligação elétrica de 230V e tem uma potência de 1100W. Certifique-se de que a sua instalação elétrica cumpre estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente.

Que funcionalidades de controlo oferece o painel da temperadora?

A temperadora dispõe de uma tecnologia de ecrã tátil que permite controlo total sobre o processamento do chocolate. Inclui ainda um pedal eletrónico para dosagem precisa e a capacidade de guardar programas de trabalho personalizados para diferentes tipos de chocolate.