

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Temperadora de Chocolate Profissional 24kg 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2330.006	Modelo:	UD2330.006
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	24 kg	Dimensões:	620 x 840 x 1540 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2330.006

FAQ

Q: Quais as dimensões desta temperadora de chocolate e que espaço necessita? A: A temperadora de chocolate em inox TE-24 possui dimensões de 620x840x1540 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação e acessibilidade., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta temperadora de chocolate? A: Esta temperadora de chocolate requer uma ligação elétrica de 400V com uma potência de 3000 W. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária da temperadora de chocolate? A: A limpeza diária deve ser feita com produtos específicos para contacto alimentar e um pano macio, após esvaziamento total do chocolate. A tecnologia de ecrã tátil e os motores separados facilitam a manutenção e a higiene. Consulte o manual para instruções detalhadas., Q: É possível guardar configurações de temperagem para diferentes tipos de chocolate? A: Sim, esta temperadora de chocolate permite guardar programas personalizados para cada tipo de chocolate, otimizando o processo e assegurando resultados consistentes. Esta funcionalidade é ideal para chefs e pasteleiros que trabalham com uma variedade de chocolates., Q: Quais são as características de segurança e funcionalidades adicionais do equipamento? A: A temperadora inclui um pedal eletrónico para dosagem precisa, modo standby para manter o chocolate derretido, inversor para esvaziamento eficiente e um sistema de desligamento assistido para garantir a operação correta e segura.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

temperadora de chocolate, máquina de temperar chocolate, temperadora profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13925

Alt Text Imagens

Temperadora De Chocolate Inox Temperchoc 24kg 400v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Temperadora De Chocolate Inox Temperchoc 24kg 400v

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Chocolate Quente

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

HRMF6004S,HRMF9004S

Uso Profissional - Dicas	Aproveite a funcionalidade de guardar programas: configure e guarde perfis de temperagem específicos para cada tipo de chocolate que utiliza (negro, leite, branco, de origem única), otimizando o tempo de preparação e garantindo a consistência na repetição da produção., Utilize o modo de espera inteligente para otimizar a operação noturna: esta funcionalidade mantém o chocolate derretido e temperado durante a noite, permitindo iniciar a produção no dia seguinte sem perdas de tempo no aquecimento inicial e temperagem., Mantenha a calibração do sensor de temperatura em dia: uma calibração regular assegura a precisão crítica para a temperagem, evitando problemas de bloom ou textura indesejada no chocolate e garantindo a qualidade do produto final., Implemente um protocolo de limpeza diário: a construção em aço inoxidável facilita a higienização, mas um procedimento de limpeza consistente, especialmente com o inversor de fluxo de chocolate para esvaziamento total, previne a contaminação cruzada e prolonga a vida útil do equipamento.
Uso Profissional - Perfis	Chef Pasteleiro e Chocolatier: Profissionais que exigem precisão e consistência na temperagem de chocolate para a criação de bombons, pralinés e sobremesas de alta qualidade., Gerente de F&B e Comprador de Hotelaria: Responsáveis pela aquisição de equipamentos que otimizem a produção, reduzam o desperdício e garantam a excelência nos produtos de pastelaria e confeitaria oferecidos aos hóspedes., Proprietário de Fábrica de Chocolates ou Gelataria Artesanal: Empresários que procuram escalar a produção mantendo a qualidade artesanal, através da automação e padronização do processo de temperagem.
Descrição Curta Original	<p>Uma inovadora máquina de temperar, ideal para padarias, sorveterias, hotéis e restaurantes.
 A tecnologia de tela sensível ao toque, permite que tenha controle total sobre o processamento do chocolate, e assegura a máxima solidez e Eficiência.
 Está equipada com um pedal eletrônico para distribuir a quantidade correta de chocolate nos moldes, dois motores separados para o tanque, modo de espera para manter o chocolate derretido durante a noite, inversor para o melhor esvaziamento da máquina, desligar assistido para parar a máquina de tempera corretamente e a capacidade de salvar programas para cada tipo de chocolate.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 620x840x1540 mm
 Capacidade 24 lt
 Peso líquido: 178 kg
 Potência: 3000 w</p><p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000759,EX19000757,EX19000758

Uso Profissional - Casos de Uso

Produção de Bombons e Pralinés em Pastelarias Artesanais: Em pastelarias com elevado volume de produção de bombons e pralinés, a temperadora permite manter grandes quantidades de chocolate perfeitamente temperado, pronto a ser doseado. O pedal eletrónico facilita o enchimento de moldes de forma precisa e sem desperdícios, garantindo a consistência do produto final e otimizando o tempo do pasteleiro., Decoração e Acabamento de Sobremesas em Cozinhas de Hotelaria: Em cozinhas de hotéis de 4 e 5 estrelas, onde a apresentação é primordial, a temperadora é utilizada para criar decorações sofisticadas, coberturas e acabamentos de sobremesas. A capacidade de manter o chocolate em temperatura ideal por longos períodos, graças aos motores independentes, assegura que o chef pasteleiro tem sempre chocolate nas condições perfeitas para trabalhos delicados e detalhados, mesmo durante serviços de banquetes ou buffets prolongados., Linhas de Produção em Fábricas de Chocolates ou Gelatarias: Para unidades de produção de chocolate ou gelatarias que fabricam os seus próprios produtos, como tabletes, barrinhas ou coberturas para gelados, esta temperadora de 24kg é fundamental. A funcionalidade de guardar programas personalizados para diferentes tipos de chocolate (negro, leite, branco) acelera a transição entre produções e garante a repetição exata das condições de temperagem, crucial para a padronização e qualidade dos produtos em larga escala.

Uso Profissional - Introdução

A Temperadora de Chocolate em Inox de 24kg com alimentação a 400V representa um ativo indispensável para qualquer operação de pastelaria, chocolataria ou restauração que procure otimizar a produção de artigos com chocolate. Este equipamento de alta capacidade assegura uma temperagem precisa e consistente, crítica para a qualidade final, brilho e textura do chocolate, eliminando a variabilidade associada a métodos manuais e aumentando significativamente a eficiência operacional em ambientes de produção intensiva.

Capacidade (kg)

21–40 kg

Instalação

De Chão

Tensão

400V Trifásico

Descricao Resumida

Temperadora de chocolate em inox de 24L e 400V com ecrã tátil. Para temperar chocolate com precisão em pastelarias e restaurantes.

Descricao Completa

Temperagem Precisa — Principais Vantagens

Esta temperadora de chocolate foi concebida para atender às exigências de pastelarias, padarias, chocolaterias e restaurantes que buscam controlo total e resultados perfeitos. Equipada com um ecrã tátil intuitivo, assegura uma temperagem consistente e de elevado padrão de qualidade. A sua robusta construção em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento seguro a longo prazo.

O pedal eletrónico desta unidade permite a dosagem exata de chocolate nos moldes, otimizando o processo produtivo e minimizando desperdícios. Com dois motores independentes dedicados ao tanque, o chocolate é mantido na temperatura ideal por extensos períodos. Uma característica distintiva é o modo de espera inteligente, que permite manter o chocolate derretido durante a noite, simplificando as operações no dia seguinte. Adicionalmente, o inversor de fluxo de chocolate garante o esvaziamento completo do equipamento, enquanto a função de desligamento assistido assegura um encerramento seguro e a capacidade de guardar programas personalizados para diferentes tipos de chocolate maximiza a produtividade.

Aplicações Profissionais

Esta versátil máquina de temperar chocolate é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, desde pequenas pastelarias e gelatarias artesanais até grandes cozinhas industriais, hotéis de luxo e restaurantes gourmet. A sua capacidade generosa de 24 kg e o controlo de temperatura de alta precisão tornam-na perfeita para produções de médio e grande volume.

É particularmente adequada para quem pretende automatizar e otimizar o processo de temperagem, seja para a criação de bombons finos, tabletes de chocolate, decorações elaboradas ou outros produtos de pastelaria e confeitaria. A fiabilidade e a simplicidade de operação deste equipamento garantem um retorno sobre o investimento sustentável para qualquer negócio no setor de restauração e hotelaria, elevando consequentemente a qualidade dos produtos oferecidos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	620x840x1540 mm
Capacidade	24 litros
Peso Líquido	178 kg
Potência	3000 W
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade desta temperadora de chocolate e para que tipo de produção é indicada?

R: Este equipamento possui uma capacidade de 24 litros, sendo perfeitamente dimensionado para produções de chocolate de médio e grande volume.

Q: Este equipamento permite personalização de programas de temperagem?

R: Sim, oferece a funcionalidade de guardar programas personalizados, o que permite definir e aceder rapidamente a configurações específicas para cada variedade de chocolate, otimizando o fluxo de trabalho.

Q: Quais são as dimensões físicas da temperadora e é necessário espaço adicional para instalação?

R: A temperadora mede 620x840x1540 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se prever um espaço de segurança adicional à volta da máquina para garantir uma ventilação adequada e facilitar o acesso para manutenção.

Q: Como é feita a limpeza diária e qual a manutenção básica recomendada?

R: A limpeza diária deve ser realizada com produtos de uso alimentar e um pano macio, após o esvaziamento completo do chocolate, processo facilitado pela construção em aço inoxidável e pelo inversor de fluxo. Consulte o manual para a manutenção detalhada.

Q: Que vantagens o pedal eletrónico oferece na utilização diária?

R: O pedal eletrónico permite dispensar doses precisas de chocolate, aumentando a eficiência na produção e minimizando o desperdício, o que se traduz em economia e maior rentabilidade para o seu negócio.