

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

Temperadora Digital de Chocolate 3,5L - Controlo Preciso

Informacoes do Produto

SKU:	UD2330.008	Modelo:	UD2330.008
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	3 kg	Dimensões:	230 x 490 x 260 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2330.008
Marca	UDEX
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Temperadora digital de chocolate com 3,5 litros de capacidade, ideal para derreter e manter chocolate profissionalmente com controlo preciso e fácil limpeza.

Descricao Completa

Temperadora de Chocolate — Principais Vantagens

Esta máquina digital foi desenvolvida para aperfeiçoar a fusão e conservação do deleite dos deuses à temperatura perfeita, o que é crucial para qualquer estabelecimento de restauração. A sua construção robusta e a gestão exata da temperatura asseguram resultados consistentes e uma qualidade superior na preparação de sobremesas e confeções.

O inovador sistema de aquecimento a seco garante uma distribuição homogénea do calor na base e nas laterais do recipiente. Tal previne que o chocolate queime e mantém a sua textura sedosa. Este método contribui significativamente para a durabilidade do aparelho e para a excelência do produto final, garantindo que cada doce ou cobertura possua um brilho e um estaladiço perfeitos.

Aplicações Profissionais

É uma solução ideal para pastelarias, chocolaterias, gelatarias, hotéis, restaurantes e serviços de catering que necessitam de trabalhar com chocolate de forma contínua e com elevado rigor. O equipamento é adequado para produções de volume médio, onde a exatidão na temperagem é vital para a qualidade de doces, bombons e coberturas.

Funciona de forma excecional para derreter chocolate para sobremesas finas, para ser utilizado em fontes de chocolate em buffets ou para manter o chocolate fundido e pronto para uso imediato em diversas criações culinárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	230x490x260 mm
Capacidade	3,5 litros
Peso Líquido	3 kg
Potência	80 W

Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Digital, por sonda e termostato
Sistema de Aquecimento	A seco

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões desta temperadora de chocolate e o espaço necessário para a sua utilização?

A: A temperadora de chocolate tem dimensões de 230x490x260 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço compacto na sua área de trabalho. É ideal para bancadas de cozinha profissionais ou áreas de preparação de pastelaria.

Q: Como é feita a instalação da temperadora digital de chocolate? Quais são os requisitos elétricos?

A: A instalação é simples, necessitando apenas de uma ligação a uma tomada elétrica padrão de 230 V. Com uma potência de 80 W, o consumo energético é reduzido, otimizando a eficiência operacional do seu negócio.

Q: Qual o processo de limpeza e manutenção recomendado para este equipamento?

A: A limpeza é rápida e eficaz. Os recipientes e tampas são removíveis, facilitando a higienização após cada utilização. O sistema de aquecimento a seco simplifica a manutenção, evitando a acumulação de resíduos líquidos.

Q: Existe alguma garantia ou assistência técnica disponível para a temperadora de chocolate?

A: Sim, o produto beneficia de uma garantia completa. Para assistência técnica, garantimos suporte especializado e acesso a peças de substituição, assegurando a longevidade e o bom funcionamento do seu equipamento. Contacte-nos para mais detalhes sobre os termos da garantia.

Q: Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este equipamento?

A: É ideal para pastelarias, chocolaterias, hotéis, restaurantes e gelatarias que necessitam de um controlo preciso da temperatura do chocolate para as suas preparações culinárias.