

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



Hotelequip.pt

Temperadora de Chocolate Digital 6L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2330.010	Modelo:	UD2330.010
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	4.3 kg	Dimensões:	320 x 490 x 260 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2330.010
Marca	UDEX
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Temperadora de chocolate digital de 6 litros com aquecimento a seco. Derrete e mantém o chocolate à temperatura ideal, essencial para pastelarias e chefs, garantindo brilho e textura perfeitos.

Descricao Completa

temperadora chocolate digital — Temperadora de Chocolate — Principais Vantagens

Este equipamento foi especificamente concebido para satisfazer as exigências de restaurantes, pastelarias e unidades de hotelaria, garantindo um controlo de temperatura rigoroso para derreter e manter o chocolate em condições ideais. A sua tecnologia avançada otimiza a textura e o brilho do chocolate, elevando a qualidade dos seus produtos finais de pastelaria e confeitaria.

Equipada com um inovador sistema de aquecimento a seco, esta máquina assegura uma distribuição uniforme do calor, prevenindo pontos quentes e garantindo uma fusão homogénea do chocolate. A estrutura duradoura e os recipientes amovíveis facilitam a limpeza e manutenção, garantindo a higiene essencial em qualquer operação profissional.

Aplicações Profissionais

Com um ecrã digital e termóstato de alta precisão, o chef ou pasteleiro tem controlo total sobre o processo de temperagem, permitindo ajustar a temperatura com exatidão para diferentes tipos de chocolate, desde o escuro ao branco. Este aparelho é indispensável para pastelarias, chocolaterias e cozinhas gourmet que procuram excelência. A sua capacidade de 6 litros torna-o versátil para produções de médio volume, seja para a criação de doces finos, bombons, coberturas ou decorações de sobremesas. É perfeita para chefs que procuram resultados impecáveis e consistentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	320x490x260 mm
Capacidade	6 litros
Peso Líquido	4,3 kg
Potência	130 W

Característica	Detalhe
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta mantedora de chocolate?

Este modelo dispõe de uma capacidade de 6 litros, sendo ideal para a preparação de chocolate em quantidades que satisfazem as necessidades de cozinhas profissionais e casas de restauração.

Como opera o sistema de aquecimento a seco?

Este sistema utiliza resistências que aquecem o recipiente por baixo e pelos lados, garantindo que o chocolate derreta de forma suave e uniforme, sem risco de queimar ou alterar as suas propriedades e cristais.

A limpeza e manutenção são procedimentos simples?

Sim, o aparelho foi desenhado com recipientes e tampas amovíveis para uma limpeza rápida e eficaz, assegurando os mais elevados padrões de higiene no seu estabelecimento.

É adequada para temperar diferentes tipos de chocolate?

Com certeza. Graças ao seu preciso controlo de temperatura por sonda e termóstato digital, é possível programar e manter a temperatura ideal para qualquer variedade de chocolate, desde o negro ao branco, incluindo coberturas.

Quais os requisitos elétricos para instalar este equipamento?

Esta temperadora necessita de uma tensão de 230 V e uma potência de 130 W, o que permite a sua ligação a uma tomada elétrica comum. Não são precisos requisitos especiais de gás ou água, uma vez que utiliza um sistema de aquecimento a seco.