

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 9L Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	UD2330.012	Modelo:	UD2330.012
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	5.4 kg	Dimensões:	380 x 520 x 260 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2330.012
Marca	UDEX
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Temperadora digital de chocolate com 9 litros de capacidade e 200W de potência. Ideal para manter chocolate na temperatura perfeita em pastelarias e hotéis.

Descricao Completa

Temperadora de Chocolate — Principais Vantagens

Concebida para as exigências do setor da hotelaria e restauração, esta máquina de temperar chocolate assegura uma fusão perfeita e a manutenção da temperatura ideal do seu chocolate. O seu sistema de aquecimento a seco, com elementos de aquecimento laterais e na base do recipiente, garante uma distribuição uniforme do calor. Esta característica é crucial para a qualidade final dos seus produtos de confeitaria, permitindo-lhe criar bombons e sobremesas com um brilho e textura impecáveis.

A estrutura robusta, fabricada em plástico resistente e com recipientes removíveis, adapta-se perfeitamente a ambientes profissionais. A limpeza e a manutenção são simplificadas, otimizando o tempo da sua equipa. O controlo preciso da temperatura, proporcionado por uma sonda e termostato programável, permite trabalhar com diversos tipos de chocolate, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em todas as produções.

Aplicações Profissionais

Este equipamento eletrónico é ideal para pastelarias que se dedicam à produção de bombons e sobremesas finas, hotéis que oferecem buffets de chocolate, e chocolaterias que requerem máxima precisão na temperagem. Com uma capacidade de 9 litros, é perfeita para produções de médio volume, assegurando que o chocolate está sempre pronto para ser utilizado com a textura e brilho desejados. É uma ferramenta essencial para profissionais que procuram otimizar o processo de produção e garantir a excelência em cada criação, elevando o nível dos seus pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	380x520x260 mm
Capacidade	9 litros
Peso líquido	5,4 kg

Característica	Detalhe
Potência	200 W
Tensão	230 V
Material da Estrutura	Plástico resistente
Sistema de Aquecimento	Seco, lateral e fundo
Controlo de Temperatura	Sonda e termostato digital

Perguntas Frequentes

Esta temperadora é adequada para todos os tipos de chocolate?

Sim, a sua sonda e termostato digital permitem um controlo preciso da temperatura, tornando-a versátil para temperar chocolate negro, de leite, branco e outros tipos que exijam diferentes perfis de temperatura.

Qual a vantagem do sistema de aquecimento a seco?

O sistema de aquecimento a seco evita a condensação de água, que é prejudicial ao chocolate, e garante uma temperatura uniforme em todo o recipiente, resultando numa temperagem mais eficaz e num produto final de melhor qualidade.

A limpeza do equipamento é complicada?

Não, os recipientes e tampas são removíveis. A sua estrutura em plástico resistente e as partes amovíveis foram concebidas para uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo os padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.

Quais as dimensões desta temperadora de chocolate e o espaço necessário para a sua instalação?

Esta temperadora de chocolate digital tem dimensões de 380x520x260 mm (largura x profundidade x altura), o que exige um espaço de bancada compacto. Recomenda-se deixar espaço adicional para ventilação e fácil acesso para limpeza. Ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado.

Que tipo de alimentação elétrica é necessária para esta temperadora de chocolate?

Esta temperadora opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 200 W. Requer uma tomada elétrica monofásica padrão. Certifique-se de que a instalação elétrica da sua cozinha profissional está em conformidade com as normas para equipamentos de 230 V.