

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 rapido
ao produto



Temperadora de Chocolate Analógica Elétrica 1,5L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2330.014	Modelo:	UD2330.014
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	2 kg	Dimensões:	260 x 225 x 125 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2330.014
Marca	UDEX
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Temperadora de chocolate elétrica analógica de 1,5L e 80W, com aquecimento a seco para consistência perfeita. Ideal para pastelarias e catering profissional.

Descricao Completa

Temperadora de Chocolate Elétrica — Principais Vantagens

Este equipamento para tratamento de chocolate oferece os benefícios e o controlo térmico essenciais para estabelecimentos de restauração e hotelaria. Com o seu sistema de calor a seco, garante uma difusão de temperatura homogénea, evitando que o chocolate se queime, solidifique ou perca a sua textura ideal. É a solução ideal para pasteleiros e chocolatiers que ambicionam consistência e excelência nos seus produtos.

A facilidade de utilização é uma característica fundamental, concebida para aperfeiçoar o tempo e a produtividade na cozinha. O controlo manual da temperatura, complementado por uma sonda e termóstato, permite uma regulação exata, crucial para o temperamento perfeito do chocolate. Componentes como recipientes e tampas são destacáveis, tornando a higienização ágil e eficaz, um fator vital em ambientes com elevados padrões de limpeza.

Construído com materiais robustos, este dispositivo assegura longevidade e fiabilidade em utilização contínua, representando um investimento seguro para qualquer negócio de restauração e hotelaria. Mantenha os seus chocolates suaves e na temperatura precisa, prontos para qualquer aplicação, desde coberturas a moldes complexos.

Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, chocolaterias, restaurantes de alta gastronomia, hotéis e cafetarias que procuram uma máquina resistente para a temperagem e manutenção de chocolate. Indicada para pequenas e médias produções, permite preparar bombons, decorações e outras criações de chocolate com uma qualidade uniforme e superior. Adequada para buffets de sobremesas onde é imprescindível manter o chocolate morno e fluido.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	1,5 Litros

Característica	Detalhe
Potência	80 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	260x225x125 mm
Peso Líquido	2 kg
Sistema de Aquecimento	A seco
Controlo de Temperatura	Termostato e sonda (Analógico)
Material Exterior	Plástico resistente

Perguntas Frequentes

O que significa "temperadora analógica"?

Um equipamento de temperagem analógico utiliza um controlo manual, geralmente um botão ou dial, para ajustar a temperatura, ao invés de um ecrã digital. Isto permite uma regulação intuitiva e fiável da temperatura do chocolate, ideal para chefs experientes.

Qual é a vantagem do sistema de aquecimento a seco?

O sistema de aquecimento a seco proporciona uma transferência de calor mais suave e uniforme ao chocolate, tanto na base como nas laterais do recipiente. Isso minimiza o risco do chocolate queimar, garante uma temperagem consistente e mantém a sua textura ideal por mais tempo, essencial para resultados profissionais em pastelaria.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, este temperador foi concebido para uso intenso em ambientes profissionais, como pastelarias, hotéis e restaurantes. A sua construção em plástico resistente e o sistema de aquecimento eficaz garantem durabilidade e desempenho fiável ao longo do tempo, mesmo nas cozinhas mais exigentes.

Como se realiza a manutenção e limpeza desta temperadora de chocolate?

A manutenção deste equipamento de temperagem é extremamente fácil, graças aos seus recipientes e tampas removíveis. Estes componentes foram desenhados para uma limpeza rápida e eficaz, assegurando a higiene necessária para o manuseamento de alimentos. Recomenda-se a limpeza regular após cada utilização para preservar a eficiência e a durabilidade do equipamento.

Quais os requisitos de instalação para esta temperadora?

A temperadora funciona com uma potência de 80W e requer uma tensão padrão de 230V. A sua instalação é simples, necessitando apenas de uma tomada elétrica compatível. Não exige ligações de gás ou água, o que simplifica a sua colocação e mobilidade dentro do estabelecimento, tornando-a versátil para qualquer espaço de trabalho.