

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 3,5L - Aquecimento a Seco

Informacoes do Produto

SKU:	UD2330.016	Modelo:	UD2330.016
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	2 kg	Dimensões:	410 x 235 x 140 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2330.016
Marca	UDEX
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Temperadora de chocolate analógica de 3,5 litros com aquecimento a seco, ideal para derreter e manter o chocolate à temperatura ideal em cozinhas profissionais. Compacta, de fácil limpeza e controlo preciso.

Descricao Completa

Temperadora de Chocolate — Principais Vantagens

Esta máquina para chocolate de 3,5 litros é a ferramenta perfeita para pastelarias, chocolaterias e qualquer estabelecimento que necessite de trabalhar com este doce de forma eficiente e controlada. Este robusto e fiável equipamento assegura uma fusão suave e a manutenção da temperatura ideal do artigo, crucial para a criação de produtos com um acabamento brilhante e uma textura inigualável.

Concebida para a máxima conveniência e durabilidade, a sua construção em plástico resistente com componentes removíveis facilita a limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa. O inovador sistema de aquecimento a seco garante uma distribuição de calor uniforme, prevenindo que o chocolate queime, talhe ou perca as suas propriedades, permitindo assim um controlo preciso indispensável em qualquer cozinha profissional.

Com um controlo de temperatura analógico e sonda integrada, este aparelho oferece uma programação exata, garantindo que o seu ingrediente essencial se mantém na sua condição ótima por longos períodos. É um investimento inteligente para negócios que valorizam a qualidade, a consistência e a eficácia na preparação de doces e sobremesas que encantam os clientes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento regulador de chocolate é perfeitamente adequado para pastelarias, hotéis, restaurantes, cafetarias e gelatarias que produzem sobremesas, bombons, coberturas e decorações. É ideal para chefes pasteleiros e chocolatiers que procuram um controlo preciso da temperatura e uma manutenção constante para os seus trabalhos com chocolate, assegurando resultados profissionais em cada utilização.

Produção de Bombons e Pralinés em Pastelarias de Alta Confeção: Em pastelarias e chocolaterias de referência, a temperadora é utilizada para manter o chocolate de cobertura na temperatura ideal de trabalho durante todo o processo de moldagem e enchimento de bombons. O aquecimento a seco previne a cristalização indesejada ou o 'choque' térmico, assegurando um acabamento brilhante e uma quebra perfeita, crucial para a perceção de qualidade do cliente.

Decoração de Sobremesas e Empratamentos em Restaurantes de Fine Dining: Em cozinhas de restaurantes com propostas de fine dining, este equipamento permite aos chefs pasteleiros ter

chocolate temperado sempre disponível para decorações artísticas, filetes finos ou coberturas delicadas. A consistência da temperatura assegura que o chocolate mantém a sua fluidez e brilho, facilitando a criação de elementos decorativos precisos que complementam a estética do empratamento.

Cobertura de Bolos e Doces em Hotéis e Catering de Eventos: Para unidades hoteleiras e serviços de catering que produzem grandes volumes de bolos, éclairs ou outras sobremesas com cobertura de chocolate, a temperadora de 3,5 litros permite manter um fluxo contínuo de chocolate temperado. Isto otimiza o tempo de produção e garante que todas as peças apresentem uma cobertura uniforme, sem manchas ou marcas de solidificação irregular, mantendo a consistência visual e de textura em todo o lote.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	3,5 litros
Dimensões (LxPxA)	410x235x140 mm
Peso Líquido	2 kg
Potência	80 W
Tensão	230 V
Sistema de Aquecimento	Seco
Controlo de Temperatura	Analógico com sonda
Material da Estrutura	Plástico resistente
Recipientes e Tampas	Removíveis para limpeza

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do sistema de aquecimento a seco desta temperadora?

O aquecimento a seco garante uma distribuição de calor uniforme e precisa, eliminando a necessidade de água. Isto evita que o chocolate queime, talhe ou perca as suas propriedades, resultando num produto final de alta qualidade, sempre com o brilho e a textura desejados.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a máquina foi concebida com recipientes e tampas removíveis, o que facilita uma limpeza rápida e eficaz. A estrutura de plástico resistente contribui para a sua durabilidade e fácil higienização, essencial em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Este equipamento é adequado para uso profissional em pastelarias e restaurantes?

Totalmente. A temperadora de chocolate analógica foi desenvolvida a pensar nas necessidades exigentes do setor de restauração e hotelaria. A sua capacidade de 3,5 litros é ideal para produções de chocolate em cozinhas profissionais, garantindo um controlo de temperatura preciso para resultados consistentes e de excelência.

Quais as dimensões exatas desta temperadora de chocolate?

Esta temperadora de chocolate possui dimensões de 410x235x140 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna compacta e adequada para diversas configurações de balcão ou bancada em cozinhas profissionais. Verifique o espaço disponível para garantir uma integração perfeita no seu ambiente de trabalho.

Como é feito o controlo de temperatura nesta temperadora?

O controlo da temperatura do chocolate é realizado através de uma sonda e um termostato analógico, permitindo uma programação precisa e intuitiva da temperatura desejada. Este sistema assegura que o chocolate seja mantido à temperatura ideal para as suas preparações, evitando queimar ou endurecer prematuramente.