

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto

Temperadora de Chocolate Analógica, 6 Litros, Elétrica

Informações do Produto

SKU:	UD2330.018	Modelo:	UD2330.018
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	3.8 kg	Dimensões:	400 x 315 x 140 cm

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	UD2330.018
Marca	UDEX
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Temperadora analógica de chocolate com 6 litros de capacidade, ideal para derreter e manter o chocolate na temperatura perfeita em pastelarias e restaurantes.

Descricao Completa

Temperadora de Chocolate — Principais Vantagens

Esta máquina de temperar chocolate foi meticulosamente concebida para proporcionar um desempenho excecional em ambientes de restauração e hotelaria. Garante um controlo de temperatura rigoroso para derreter e manter o cacau processado em condições ideais de trabalho. É o equipamento perfeito para chocolatarias, pastelarias e cozinhas profissionais exigentes, permitindo a criação de produtos com o brilho e a textura perfeitos, cruciais para a excelência gastronómica.

A construção robusta deste aparelho, com uma estrutura de polímero de alta resistência e componentes removíveis, facilita significativamente as operações de limpeza e manutenção. Graças ao seu sistema de aquecimento a seco, que distribui o calor de forma homogénea pelo recipiente, o chocolate atinge e conserva uma temperatura consistente, sem risco de queimar ou solidificar prematuramente.

Equipada com uma sonda e um termostato de elevada precisão, esta unidade de temperagem analógica oferece um controlo rigoroso e programável da temperatura, aspeto vital para preparar com exatidão diferentes variedades de chocolate. O seu design intuitivo simplifica a utilização, tornando-a uma ferramenta indispensável para profissionais que procuram eficiência e resultados consistentes na sua arte culinária.

Aplicações Profissionais

Esta temperadora de chocolate é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo pastelarias de renome, confeitarias artesanais, hotéis de luxo, restaurantes gourmet e padarias com produção própria. É ideal para todas as preparações que exigem chocolate perfeitamente temperado, seja para a produção de bombons requintados, coberturas brilhantes, decorações delicadas ou outras criações culinárias inovadoras.

Com uma capacidade generosa de 6 litros, esta máquina é versátil para produções de volume médio, assegurando que o chocolate estará sempre pronto a ser utilizado, seja em eventos especiais, serviço à la carte ou nas exigências da produção diária. A sua funcionalidade contribui significativamente para a otimização do fluxo de trabalho e para a consistência da qualidade em qualquer cozinha profissional que manipule chocolate, elevando o padrão dos seus produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	400x315x140 mm
Capacidade	6 litros
Peso líquido	3,8 kg
Potência	130 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade da temperadora de chocolate?

Este equipamento tem uma capacidade de 6 litros, revelando-se ideal para produções de médio volume em ambientes profissionais como pastelarias e cozinhas de hotelaria.

Como funciona o sistema de aquecimento desta máquina?

A temperadora opera com um sistema de aquecimento a seco que garante a distribuição uniforme do calor pela base e laterais do recipiente. Tal precisão permite que o chocolate derreta e mantenha a temperatura de forma consistente e controlada.

A temperadora de chocolate é fácil de limpar e de realizar a sua manutenção?

Sim, o design inteligente do equipamento inclui recipientes e tampas que são totalmente removíveis. Esta característica simplifica e agiliza a limpeza de todos os componentes que entram em contacto direto com o chocolate, garantindo a máxima higiene.

Esta máquina oferece um controlo de temperatura exato para o chocolate?

Absolutamente. A temperadora está equipada com uma sonda e um termostato analógico de elevada sensibilidade. Estes componentes permitem uma programação e controlo extremamente precisos da temperatura do chocolate, assegurando um temperamento sempre perfeito.

Quais as dimensões da temperadora de chocolate e que espaço necessito?

A temperadora de chocolate apresenta dimensões de 400x315x140 mm (largura x profundidade x altura). Para assegurar um bom funcionamento e facilitar a manutenção, recomenda-se um espaço adicional de aproximadamente 10 cm em todas as laterais.