

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



Temperadora de Chocolate Elétrica Analógica 3L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2330.020	Modelo:	UD2330.020
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	3.2 kg	Dimensões:	405 x 260 x 130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2330.020
Marca	UDEX
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Temperadora de chocolate elétrica analógica profissional com capacidade de 3L, ideal para derreter e manter o chocolate em pastelarias e restaurantes.

Descricao Completa

Temperadora de Chocolate — Principais Vantagens

Esta máquina de temperar chocolate é essencial para profissionais do setor de restauração e hotelaria. Proporciona um controlo de temperatura preciso, crucial para o derretimento e cristalização perfeita do chocolate. O aquecimento a seco garante uma distribuição homogênea do calor, fundamental para a qualidade e textura final dos seus produtos.

A facilidade de utilização e a manutenção simplificada fazem deste equipamento uma ferramenta indispensável. Com recipientes e tampas removíveis, a limpeza é rápida e eficaz, garantindo a higiene em ambientes profissionais. A sua capacidade de manter o chocolate na temperatura de trabalho otimiza significativamente os processos produtivos, permitindo que a sua equipa se concentre na criatividade.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para pastelarias, chocolaterias, hotéis, restaurantes e cafés que exigem um controlo exemplar sobre o chocolate. Revela-se perfeito para a confeção de bombons, coberturas de sobremesas, decorações e outras aplicações que requerem temperaturas estabilizadas para um resultado impecável. Com uma capacidade de 3 litros, é adequado para estabelecimentos de pequeno a médio porte, adaptando-se a diversos volumes de produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	405x260x130 mm
Capacidade	2 x 1,5 Litros (Total 3 Litros)
Peso Líquido	3,2 kg
Potência	160 W

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Analógico com sonda e termostato
Sistema de Aquecimento	A seco
Material Exterior	Plástico resistente
Recipientes	Removíveis para limpeza

Perguntas Frequentes

Q: Esta temperadora de chocolate é adequada para todos os tipos de chocolate?

R: Sim, o controlo de temperatura analógico e preciso permite que seja utilizada com diversos tipos de chocolate, incluindo chocolate de leite, negro e branco, garantindo sempre a temperatura ideal para cada um.

Q: Quais são as dimensões desta temperadora de chocolate e os requisitos de espaço?

R: As dimensões são 405x260x130 mm. A sua construção compacta permite que seja facilmente integrada em qualquer bancada de trabalho, otimizando o espaço na sua cozinha profissional.

Q: Como assegurar uma temperagem eficaz com esta máquina?

R: Para uma temperagem perfeita, utilize sempre chocolate de qualidade e siga as temperaturas recomendadas. O aquecimento a seco e o termostato analógico ajudam a manter a consistência, mas é fundamental monitorizar o processo para resultados ótimos.

Q: A limpeza e manutenção deste equipamento são complicadas?

R: Não, foi projetada com recipientes e tampas removíveis para uma limpeza rápida e descomplicada. A manutenção é mínima, focando-se na higiene diária para prolongar a vida útil do aparelho.

Q: Este aparelho consome muita energia?

R: Com uma potência de 160 W e tensão de 230 V, esta temperadora é eficiente em termos energéticos, ideal para uso comercial sem impactar excessivamente os custos operacionais do seu estabelecimento.