

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

Fonte de Chocolate Profissional 6 Níveis - 330x820mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3098.008	Modelo:	FONTE DE CHOCOLATE 6 NIVEIS 330x820mm
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FONTE DE CHOCOLATE 6 NIVEIS 330x820mm
Largura (mm)	até 600 mm
N° de Níveis	6

Descricao Resumida

Fonte de chocolate profissional de 6 níveis em aço inox, com 330x820mm e 6 kg de capacidade. Ideal para eventos e buffets na hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Fonte de Chocolate Profissional — Principais Vantagens

Eleve a experiência dos seus clientes com esta Fonte de Chocolate profissional, desenhada especificamente para os exigentes ambientes da hotelaria e restauração. Com seis níveis de cascata e uma capacidade de até 6 kg, esta máquina é perfeita para eventos, buffets e estabelecimentos que procuram oferecer um toque de indulgência e sofisticação.

Construída integralmente em aço inoxidável, a fonte assegura durabilidade excecional e uma limpeza simplificada, cumprindo com as rigorosas normas de higiene. O seu regulador de temperatura permite um controlo preciso, mantendo o chocolate à consistência ideal para um fluxo perfeito e contínuo, sem risco de queimar.

Ideal para grandes volumes de serviço, minimiza a necessidade de reabastecimentos frequentes, garantindo que o deleite dos seus convidados ou clientes nunca seja interrompido. A qualidade da construção e o desempenho fiável tornam-na um investimento sólido para qualquer negócio que valorize a excelência.

Aplicações

Esta fonte de chocolate é uma adição valiosa para hotéis, restaurantes, buffets de eventos, casas de banquetes, e cafetarias que desejam impressionar. É particularmente adequada para casamentos, festas de aniversário, celebrações e serviço de pequeno-almoço onde a oferta de um chocolate cremoso e envolvente adiciona um diferencial ao serviço.

A sua grande capacidade e os seis níveis garantem um fluxo constante e apelativo, capaz de satisfazer a procura em eventos de média e grande dimensão, proporcionando uma experiência memorável para todos os presentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxA)	330x820 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	6 kg
Níveis	6
Temperatura máxima	150 °C
Potência	300 W
Peso	10 kg
Tensão	230 V
Material	Aço inoxidável
Regulador de temperatura	Sim