

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

Termo de Leite Profissional 12L com Duplo Depósito Independente

Informacoes do Produto

SKU:	CHT12L	Modelo:	T12L
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	525 x 265 x 525 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	T12L
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18994

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	1.293,68 €
Estado Optimização	pending
Capacidade (L)	11–15 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Termo de leite profissional com 12 litros (6+6L) de capacidade e duplo depósito independente. Ideal para cafés e buffets. Aço inox, 3000W.

Descricao Completa

termo de leite profissional — Termo de Leite com Duplo Depósito — Principais Vantagens

Este aquecedor de bebidas elétrico, concebido em aço inoxidável de alta qualidade, é a solução ideal para manter diversas bebidas quentes à temperatura perfeita em ambientes de hotelaria e restauração. Com dois depósitos de funcionamento independente, oferece a flexibilidade de servir dois produtos distintos simultaneamente, como leite e chocolate quente, ou café e chá. A regulação automática garante a temperatura ideal, enquanto a torneira com duas posições facilita a dosagem. É uma mais-valia para qualquer balcão de bar ou cafetaria, assegurando rapidez no serviço e padrões de higiene elevados.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é indispensável para negócios do setor HORECA, como cafés, pastelarias, hotéis, buffets e ainda para serviços de catering. A sua capacidade de manter leite, chocolate, consommé, chás e cafés, entre outros, na temperatura certa e pronto a servir, otimiza o fluxo de trabalho e satisfaz as exigências de clientes ocupados. A facilidade de limpeza e a construção robusta em aço inoxidável tornam-no numa opção duradoura e prática para o uso diário em cozinhas profissionais e áreas de serviço de bebidas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	6 + 6 litros (12 litros total)
Depósitos	2 (funcionamento independente)
Potência	1500 + 1500 W
Tensão	230 V
Peso	20 Kg
Dimensões (LxPxA)	525x265x525 mm
Material	Aço inoxidável
Regulação Temperatura	Automática
Aquecimento	Elétrico, resistência
Torneira	Regulável, 2 posições
Depósitos Amovíveis	Sim, por parafuso

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de bebidas é este termo indicado?

Este termo é ideal para uma variedade de bebidas quentes, como leite, chocolate quente, consommé, chá, café e água quente. A sua versatilidade torna-o perfeito para otimizar o serviço em qualquer estabelecimento de restauração.

2. Quais são as vantagens de ter dois depósitos independentes?

A principal vantagem dos depósitos independentes é a possibilidade de preparar e manter duas bebidas diferentes quentes em simultâneo. Isso permite uma maior oferta aos clientes e otimiza a eficiência do serviço durante os períodos de maior afluxo.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, o termo é totalmente fabricado em aço inoxidável e os depósitos são amovíveis através de um parafuso, o que facilita significativamente a limpeza e garante a higiene necessária em ambientes profissionais. A manutenção é simples e direta.

4. A temperatura é ajustável por parte do utilizador?

A temperatura é regulada automaticamente, garantindo que as bebidas são mantidas na temperatura ótima para consumo. Esta funcionalidade assegura consistência e segurança alimentar sem necessidade de intervenção manual constante.

5. Este equipamento é adequado para uso intensivo em ambientes profissionais?

Com uma potência de 1500 + 1500W e construção robusta, este termo de leite foi concebido para

satisfazer as exigências do uso contínuo em cozinhas profissionais e casas de chá. A sua durabilidade e eficiência são características pensadas para o setor da restauração.