

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



Dispensador de Chocolate Quente Elétrico 10L | 415x300x580mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE274149	Modelo:	HE274149
Marca:	HENDI	EAN:	8711369274149

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE274149
EAN	8711369274149
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Dispensador de chocolate quente elétrico de 10L, com sistema de banho-maria e agitação contínua, garantindo cremosidade e prevenindo queimar. Ideal para serviço rápido.

Descricao Completa

Para um serviço de chocolate quente impecável, este dispensador elétrico de 10 litros é a escolha ideal. O sistema de banho-maria e a agitação contínua garantem a temperatura perfeita e uma cremosidade uniforme, prevenindo que o chocolate queime.

Dispensador de Chocolate Quente — Características Técnicas

Capacidade	10 Litros
Alimentação Elétrica	230V / 1006W
Dimensões (LxPxA)	415 x 300 x 580 mm
Peso Líquido	8,05 Kg
Material Fundo Recipiente	Aço inoxidável
Material Paredes Laterais	Polycarbonato

Intervalo de Temperaturas	65 a 85°C
Temperatura Ambiente Necessária	10 a 32°C
Sistema de Aquecimento	Banho-maria
Características de Segurança	Proteção contra sobreaquecimento
Funcionalidades Adicionais	Movimento contínuo, Torneira antigotas, Tabuleiro escorredor com indicador flutuante

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de cafetaria ou pastelaria que procura otimizar o pequeno-almoço ou o lanche, este dispensador assegura chocolate quente sempre pronto e de qualidade superior. Ideal para buffets de hotel e empresas de catering que necessitam de manter bebidas quentes apetitosas por longos períodos. Em snack-bares e food trucks, permite um serviço rápido e eficiente, crucial durante o rush, com a garantia de um produto sempre homogénio e delicioso.

Porquê Escolher Este Equipamento

O sistema de aquecimento em banho-maria é a característica distintiva, protegendo o chocolate de queimar e solidificar, um problema comum em equipamentos de aquecimento direto. A agitação contínua garante uma textura suave e aveludada, fundamental para a satisfação do cliente. A torneira antigotas e o tabuleiro escorredor com indicador de enchimento otimizam a higiene e a eficiência do serviço, reduzindo a necessidade de limpeza constante e o desperdício. A proteção contra sobreaquecimento aumenta a segurança e a vida útil do equipamento.

Perguntas Frequentes

Como o sistema de banho-maria evita queimar o chocolate?

O aquecimento em banho-maria utiliza água aquecida para transferir calor suavemente ao chocolate, evitando o contacto direto com uma fonte de calor intensa. Isto assegura uma fusão e manutenção da temperatura uniforme sem exceder o ponto de queima.

?

Qual a capacidade máxima de chocolate quente que este dispensador suporta?

Este dispensador foi concebido para um volume de 10 litros de chocolate quente, o que o torna adequado para um serviço de médio a alto volume em estabelecimentos profissionais como cafés, pastelarias ou buffets.

É fácil limpar o dispensador após o uso prolongado?

Sim, a conceção do dispensador, com um tabuleiro escorredor e componentes que facilitam a limpeza, permite uma higienização eficiente. O fundo em aço inoxidável também contribui para uma limpeza mais simples e eficaz, essencial para as normas HACCP.

Este equipamento é adequado para bebidas que não sejam chocolate quente?

Este dispensador é otimizado para chocolate quente devido ao seu sistema de agitação contínua e controlo de temperatura específico, mas pode ser usado para outras bebidas quentes que beneficiem de agitação e manutenção de temperatura controlada, como certos tipos de cafés especiais ou infusões densas.

Qual a função do movimento contínuo no recipiente?

O movimento contínuo do agitador garante que o chocolate mantenha uma consistência homogénea e suave, prevenindo a formação de grumos ou a sedimentação do produto, o que é crucial para a qualidade da bebida servida aos clientes.