

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 Fondue Chocolate 3 Níveis 21cm Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	PJP15096	Modelo:	P15096
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661150965

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P15096
EAN	8421661150965
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
N° de Níveis	3

Descricao Resumida

Fonte de fondue de chocolate elétrica com 3 níveis e 0.7L de capacidade, construída em aço inoxidável. Ideal para buffets e eventos, assegura um fluxo contínuo de chocolate.

Descricao Completa

Esta fonte de fondue de chocolate elétrica, com três níveis e 21 cm de largura, assegura um fluxo contínuo e suave de chocolate derretido, mantido à temperatura ideal para serviço. Ideal para buffets e eventos.

Fonte Fondue Chocolate — Fonte de Chocolate Profissional — Fonte Fondue — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	210 mm
Profundidade	210 mm
Altura	380 mm
Capacidade	0.7 L
Peso	1.79 kg
Frequência	50 Hz
Voltagem	230 V
Potência	250 W

Aplicações Profissionais

Esta fonte de fondue de chocolate é ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, eventos de catering, pastelarias com serviço de cafetaria, e restaurantes que oferecem sobremesas especiais. Perfeita para adicionar um toque de requinte em casamentos, festas empresariais ou celebrações familiares em espaços de eventos.

Fonte Fondue — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização.
- Três níveis que garantem um fluxo contínuo e apelativo de chocolate derretido.
- Controlo de temperatura e velocidade para manter o chocolate na consistência ideal.
- Pés ajustáveis que asseguram estabilidade em qualquer superfície de serviço.
- Capacidade de 0.7 litros, adequada para eventos com procura moderada a alta.

Como se limpa a fonte de fondue de chocolate?

A fonte é fabricada em aço inoxidável, o que facilita a limpeza. Após o uso, desmonte as peças removíveis e lave-as com água morna e detergente neutro. Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de guardar.

Qual o tipo de chocolate recomendado para esta fonte?

Recomenda-se o uso de chocolate próprio para fontes de fondue, que possui uma maior percentagem de manteiga de cacau ou adição de óleo vegetal, garantindo uma fluidez ideal sem queimar ou solidificar.

É possível ajustar a temperatura do chocolate?

Sim, esta fonte possui controlos de temperatura que permitem manter o chocolate derretido na consistência e temperatura ideais para um fluxo suave e contínuo, evitando que o chocolate queime ou arrefeça demasiado.

Qual a voltagem necessária para operar este equipamento?

A fonte de fondue opera com uma voltagem de 230 V e uma frequência de 50 Hz, sendo compatível com a rede elétrica padrão em Portugal.

Esta fonte é adequada para uso contínuo em eventos?

Com uma capacidade de 0.7 litros e construção robusta em aço inoxidável, esta fonte é adequada para uso prolongado em eventos de média dimensão, buffets e serviços de catering, garantindo um desempenho fiável.