

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Fonte de Chocolate 4 Níveis 1.2L - 23cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP15097	Modelo:	P15097
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661150972

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P15097
EAN	8421661150972
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
N° de Níveis	4

Descricao Resumida

Fonte de chocolate profissional com 4 níveis e capacidade de 1.2L. Construção em aço inoxidável, ideal para buffets, eventos e pastelarias. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta fonte de chocolate profissional de quatro níveis foi concebida para criar um fluxo contínuo e suave de chocolate derretido, mantendo-o à temperatura ideal para serviço em buffets e eventos. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza.

Fonte Fondue Chocolate — Fonte de Chocolate — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	230 mm
Profundidade	230 mm
Altura	450 mm
Capacidade	1.2 L
Peso	2.18 kg
Frequência	50 Hz
Voltagem	230 V
Potência	250 W

Aplicações Profissionais

Esta fonte de chocolate é ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, eventos de catering, pastelarias com serviço de cafetaria, e festas privadas. É também uma excelente adição para restaurantes que oferecem sobremesas diferenciadas ou para roulotes e food trucks especializados em doces e crepes.

Fonte de Chocolate — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização.
- Quatro níveis que garantem um fluxo elegante e contínuo de chocolate.
- Controlo de temperatura e velocidade para um funcionamento preciso.
- Pés ajustáveis que asseguram estabilidade em qualquer superfície.
- Capacidade de 1.2 litros, adequada para eventos com alta procura.

Qual o tipo de chocolate recomendado para esta fonte?

Recomenda-se a utilização de chocolate com alto teor de manteiga de cacau ou chocolate específico para fontes, para garantir um fluxo suave e evitar obstruções.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A construção em aço inoxidável facilita a limpeza. Após o uso, deve-se remover o chocolate restante, desmontar as peças removíveis e lavá-las com água morna e detergente neutro.

Esta fonte é adequada para uso contínuo em eventos?

Sim, a sua capacidade de 1.2 litros e a manutenção da temperatura garantem um desempenho fiável para uso prolongado em buffets e eventos de média dimensão.

Quais as dimensões da fonte e qual o espaço necessário para a instalar?

A fonte tem 230 mm de largura, 230 mm de profundidade e 450 mm de altura. Requer um espaço de bancada estável com estas dimensões mínimas, mais alguma área para os produtos a mergulhar.

É possível ajustar a temperatura do chocolate?

Sim, a fonte dispõe de controlos simples que permitem ajustar a temperatura do chocolate, garantindo que este se mantém derretido e com a consistência ideal para o fluxo.