

# 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

## Banho-maria para Chocolate 3.5L Elétrico Profissional

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP15010 | Modelo: | P15010        |
| Marca: | Pujadas  | EAN:    | 8712591103702 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Pujadas       |
| Modelo         | P15010        |
| EAN            | 8712591103702 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Energia        | Elétrico      |
| Instalação     | De Bancada    |

### Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de 3.5L para chocolate, com controlo de temperatura até 40°C. Garante aquecimento uniforme e é construído em aço inoxidável 18/10 para durabilidade.

### Descricao Completa

Este banho-maria elétrico de 3.5 litros foi concebido para manter o chocolate à temperatura ideal, garantindo um aquecimento uniforme e constante para evitar que queime, com uma temperatura máxima de 40 °C.

#### Banho-maria — Características Técnicas

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Capacidade         | 3.5 L                |
| Temperatura Máxima | 40 °C                |
| Material           | Aço inoxidável 18/10 |
| Largura            | 260 mm               |
| Profundidade       | 260 mm               |
| Altura             | 290 mm               |
| Peso               | 6.41 kg              |
| Frequência         | 50/60 Hz             |
| Voltagem           | 230 V                |
| Potência           | 250 W                |

#### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, chocolaterias, hotéis com serviço de buffet, cafés com oferta de sobremesas e serviços de catering que necessitam de manter chocolate derretido e temperado para coberturas, molhos ou decorações.

## Banho-maria — Principais Vantagens

Este equipamento assegura um controlo preciso da temperatura, evitando que o chocolate queime ou solidifique, o que é crucial para a qualidade final dos produtos. A sua construção em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o design eficiente minimiza o consumo de energia. O controlo por dial é intuitivo, permitindo uma operação simples e eficaz.

### Como se realiza a limpeza e manutenção deste banho-maria?

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável 18/10. Recomenda-se desligar o aparelho, esperar que arrefeça e limpar o interior e exterior com um pano húmido e detergente suave. Evite abrasivos.

### Este banho-maria é adequado para que tipo de chocolate?

É ideal para manter qualquer tipo de chocolate derretido e temperado, seja chocolate de culinária, cobertura, ou para fondues, garantindo uma textura suave e homogénea.

### Qual o consumo energético aproximado deste equipamento?

Com uma potência de 250 W, este banho-maria é projetado para ser energeticamente eficiente, mantendo o chocolate à temperatura desejada com um consumo otimizado.

### Posso usar este banho-maria para outros alimentos além de chocolate?

Embora otimizado para chocolate, pode ser utilizado para manter outros molhos ou coberturas quentes que requeiram temperaturas baixas e controladas, desde que não excedam os 40 °C.

### A instalação deste equipamento requer alguma preparação especial?

Não, a instalação é simples. Basta ligar o banho-maria a uma tomada elétrica padrão de 230V. Não requer ligações de água ou gás, sendo um equipamento plug-and-play.