

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 rápido
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.