

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.



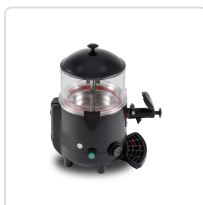
Acesso rapido
ao produto

Aquecedor de Chocolate Profissional 5 Litros - Banho-Maria CH-5

Informacoes do Produto

SKU:	EU1753	Modelo:	CH-5
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D
Peso:	6.8 kg	Dimensões:	280 x 410 x 465 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

EUTRON

Modelo	CH-5
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Aquecedor de chocolate profissional de 5 litros com sistema de banho-maria e agitação contínua. Ideal para manter bebidas quentes e cremosas em serviços de bar, cafeteria ou buffet.

Descricao Completa

Aquecedor de Chocolate Profissional — Principais Vantagens

Potencie a oferta do seu estabelecimento com o nosso aquecedor de chocolate profissional de 5 litros. Desenvolvido para aquecer e misturar qualquer bebida, este equipamento garante uma cremosidade e densidade perfeitas. A sua operação por banho-maria assegura que o chocolate ou outras bebidas quentes mantêm a temperatura ideal sem queimar, fundamentais para a satisfação do cliente e para a eficiência do seu serviço.

Equipado com um sistema de agitação contínua, este aquecedor elimina a necessidade de intervenção manual constante, libertando a sua equipa para outras tarefas e garantindo sempre uma bebida homogênea. A torneira de design exclusivo "anti-obstrução" previne interrupções desagradáveis, enquanto o depósito de fácil remoção simplifica a limpeza, contribuindo para a manutenção rigorosa dos padrões de higiene e para a longevidade do equipamento.

Aplicações

Este aquecedor de chocolate é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde cafeterias movimentadas, bares, pastelarias, até buffets de hotel e eventos de catering. A sua capacidade de 5 litros torna-o adequado para servir um elevado volume de clientes, sendo perfeito para servir chocolate quente, cappuccinos ou outras bebidas cremosas. Também é uma excelente opção para o self-service de pequeno-almoço em hotéis ou para manter coberturas de chocolate quentes em áreas de sobremesas.

Características Técnicas

Caldeira	Aço inox
Cuba	Transparente
Capacidade	5 Litros
Interruptor	Luminoso de funcionamento
Termóstato	Eletrónico regulável (até +90°C)
Aquecimento	Banho-maria
Agitação	Contínua
Torneira	Design exclusivo “anti-obstrução”
Depósito	Fácil remoção para limpeza
Peso bruto	6,8 kg
Potência elétrica	1000W 220V
Dimensões externas	280x410x465 mm