

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

Máquina de Montar Natas Profissional 6L JETWIP/G

Informacoes do Produto

SKU:	TF59220	Modelo:	JETWIP /G
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181743291

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	JETWIP /G

EAN	5708181743291
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Produza natas frescas e perfeitamente batidas com a Máquina de Montar Natas 6L Profissional. Capacidade de 240 l/h e sistema de refrigeração integrado.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na pastelaria, a Máquina de Montar Natas JETWIP/G de 6 litros garante uma produção contínua e impecável. Com uma impressionante capacidade de 240 litros por hora, este equipamento é a solução ideal para pasteleiros e estabelecimentos com alta procura, assegurando que tanto a nata líquida como a nata batida se mantêm refrigeradas desde o depósito até ao bico dispensador. Obtenha resultados perfeitamente estáveis e saborosos para as suas criações mais exigentes.

máquina de montar natas profissional — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	310 x 630 x 510 mm
Peso Bruto / Líquido	57 / 53 kg
Acabamento Exterior	Aço inoxidável
Tipo de Arrefecimento	Ventilado
Refrigerante	R134a
Consumo de Energia	0.033 kWh/24h
Consumo Anual de Energia	12 kWh/ano
Potência de Entrada	500 W

Aplicações Profissionais

Este montador de creme é indispensável para qualquer cozinha de pastelaria, hotel ou restaurante que exija uma produção constante de natas frescas e volumosas. Ideal para buffets, confeitaria de sobremesas à la carte ou para a criação de recheios e coberturas em padarias de grande volume, a JETWIP/G assegura um fluxo de trabalho eficiente e uma apresentação de alta qualidade, mesmo nos períodos de maior pico. A sua capacidade de 6L suporta as necessidades de produção mais exigentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta batedeira de natas traduz-se em consistência e fiabilidade para o seu negócio. A refrigeração integrada no depósito de 6 litros garante a segurança alimentar e a qualidade da nata durante todo o processo. Além disso, a capacidade de regular a mistura de ar/nata permite-lhe personalizar a textura, desde uma nata mais leve a uma mais densa, otimizando cada receita e diferenciando os seus produtos no mercado competitivo. É um investimento que eleva a eficiência e o padrão de excelência da sua confeitaria.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta máquina de montar natas??

Este equipamento possui um depósito de 6 litros e uma capacidade de produção de 240 litros por hora, ideal para responder a uma elevada procura em cozinhas profissionais. A sua eficiência garante natas prontas em volume para o serviço contínuo.

É possível ajustar a textura da nata??

Sim, o equipamento permite regular a mistura de ar e nata, oferecendo controlo total sobre a consistência final do produto. Pode criar desde natas mais leves e aeradas até texturas mais densas para diferentes aplicações culinárias.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento??

Para garantir a higiene e o bom funcionamento, a máquina deve ser limpa diariamente após o uso. Consulte o manual de instruções para os procedimentos específicos de desmontagem e limpeza das peças em contacto com a nata, utilizando detergentes adequados para aço inoxidável.

É um equipamento adequado para pequenas pastelarias ou cafetarias??

Com dimensões de 310 x 630 x 510 mm, é compacto o suficiente para integrar-se em espaços de trabalho limitados. A sua alta capacidade de produção de 240 l/h é um benefício para

estabelecimentos que, mesmo pequenos, têm uma demanda consistente por natas frescas.

Qual a importância da refrigeração integrada??

A refrigeração contínua é crucial para manter a nata líquida e batida a temperaturas seguras, prevenindo a deterioração e garantindo a estabilidade e qualidade do produto final. Isso é vital para a segurança alimentar e para o sabor das suas sobremesas.