

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.



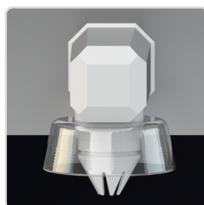
Acesso rapido
ao produto

Montadora de Nata Profissional NATCOLD 2L - 105 L/h

Informacoes do Produto

SKU:	TF64629	Modelo:	NATCOLD
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181745165

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	NATCOLD

EAN	5708181745165
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Máquina de montar nata profissional com cuba de 2L e produção de 105 L/h. Ideal para natas perfeitas, secas e bem montadas, com eficiência energética.

Descricao Completa

Concebida para a excelência em cozinhas profissionais, esta máquina de montar nata profissional é a solução ideal para pastelarias, gelatarias e restaurantes que exigem qualidade superior e eficiência contínua. Com uma cuba refrigerada de 2 litros e uma capacidade de produção impressionante de 105 litros por hora, garante natas perfeitamente secas e bem montadas, prontas para as suas criações mais exigentes. O seu design compacto e robusto em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil integração em qualquer espaço.

máquina de montar nata profissional — Características Técnicas

Dimensão externa (LxPxA)	220 x 535 x 460 mm
Peso bruto / líquido	32 / 28 kg
Acabamento exterior	Aço inoxidável
Acabamento interior	Plástico
Tipo de arrefecimento	Ventilado
Refrigerante	R134a
Carga de refrigerante	85 g
Consumo de energia (24h)	0.033 kWh

Consumo anual de energia	12 kWh/ano
Potência de entrada	530 W
Tensão / Frequência	220-240V / 50 Hz

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para qualquer negócio na área da restauração e pastelaria que necessite de produção consistente e de alta qualidade de natas. Desde cafetarias com grande volume de serviço até hotéis de cinco estrelas que preparam buffets elaborados e sobremesas finas, a sua capacidade de 105 litros por hora permite gerir picos de procura sem comprometer a textura ou o sabor. É igualmente ideal para gelatarias que desejam diversificar a sua oferta com coberturas frescas e irresistíveis.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinta pela sua inovação e fiabilidade, a montadora NATCOLD assegura um controlo sem precedentes sobre a qualidade da nata. O regulador de volume, que permite até 200% de aumento, e a bomba em aço inoxidável com texturizador, garantem uma nata seca, aerada e estável, com uma apresentação superior que eleva qualquer sobremesa. Além disso, o seu sistema de refrigeração ventilado e o baixo consumo energético anual (12 kWh/ano) refletem um compromisso com a sustentabilidade e a redução dos custos operacionais no seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta montadora de nata??

Esta montadora de nata possui uma capacidade de produção de 105 litros por hora, o que a torna ideal para estabelecimentos com alta procura. A cuba refrigerada tem uma capacidade de 2 litros para manter a base de creme na temperatura ideal.

Que tipos de bases de creme podem ser usados??

O equipamento é versátil e aceita diversas bases de creme, incluindo nata natural, vegetal, fresca ou UHT. Esta flexibilidade permite adaptar a produção às necessidades específicas da sua ementa e clientes.

Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento??

A bomba em aço inoxidável e o design do equipamento facilitam a limpeza diária, essencial para a higiene alimentar. Recomenda-se a desmontagem e lavagem das peças em contacto com a nata seguindo as instruções do manual para garantir a longevidade e o desempenho.

Qual o impacto nas dimensões da cozinha??

Com dimensões de apenas 220 x 535 x 460 mm (LxPxA), esta montadora de nata é compacta e pode ser facilmente integrada em bancadas ou espaços limitados. Ocupa um espaço mínimo, maximizando a eficiência do layout da sua cozinha profissional.

Este equipamento é energeticamente eficiente??

Sim, a montadora de nata NATCOLD foi concebida para ser energeticamente eficiente, com um consumo diário de apenas 0.033 kWh e anual de 12 kWh/ano. Isso contribui significativamente para a redução dos custos operacionais a longo prazo.