

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Conjunto de Peças Sobressalentes para Sifão de Natas Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE589205	Modelo:	HE589205
Marca:	HENDI	EAN:	8711369589205

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE589205

EAN	8711369589205
Material	Plástico

Descricao Resumida

Conjunto essencial de peças sobressalentes para sifões de natas, garantindo a manutenção e prolongamento da vida útil do seu equipamento. Inclui bocais e escova para limpeza.

Descricao Completa

Manter a eficiência e higiene do seu sifão de natas é crucial para qualquer cozinha profissional. Este conjunto de peças de substituição garante que o seu equipamento esteja sempre operacional, evitando interrupções no serviço e assegurando a qualidade das suas preparações de chantilly.

conjunto peças sifão natas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	90 x 130 x 25 mm
Peso Líquido	0,2 kg
Peso Bruto	0,23 kg
Material Principal	Plásticos, Metais
Outros Materiais	Aço inoxidável, PP (Polipropileno)

Aplicações Profissionais

Este conjunto de peças sobressalentes para sifões de natas é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos. Para o pasteleiro que prepara sobremesas e decorações em pastelarias ou restaurantes de alta afluência, a garantia de ter peças de reposição rápidas evita tempos de

inatividade. Em cafés e snack-bares, onde o chantilly é um complemento popular para bebidas e doces, este kit permite a manutenção preventiva e corretiva essencial, assegurando um serviço contínuo e de qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste conjunto Profi Line significa investir na durabilidade e funcionalidade do seu sifão de natas. Com bocais diversos para diferentes texturas e uma escova de limpeza dedicada, este kit facilita a manutenção diária, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo os mais altos padrões de higiene exigidos nas cozinhas profissionais. A inclusão de juntas e uma válvula de substituição assegura um desempenho consistente e seguro.

Perguntas Frequentes

Para que modelos de sifões de natas é este conjunto de peças adequado??

Este conjunto é especificamente concebido para batedores de chantilly da linha Profi Line da Hendi, assegurando uma compatibilidade perfeita e um desempenho fiável para o seu equipamento profissional.

Como devo realizar a limpeza e manutenção destas peças??

Recomenda-se a limpeza das peças imediatamente após cada utilização com água morna e detergente neutro, utilizando a escova de limpeza incluída para os bocais. Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de montar ou guardar para evitar a proliferação de bactérias e garantir a longevidade do material.

Com que frequência devo substituir as peças do meu sifão de natas??

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e do tipo de ingredientes. As juntas devem ser verificadas regularmente para garantir uma vedação hermética, e os bocais podem ser substituídos quando apresentarem sinais de desgaste ou para obter diferentes efeitos de decoração na sua pastelaria ou café.

Quais são os componentes exatos incluídos neste kit de substituição??

O kit inclui três bocais para diferentes aplicações, um suporte para cartucho de óxido nítrico, diversas juntas de vedação, uma válvula de substituição e uma escova de limpeza dedicada para facilitar a manutenção e higiene do batedor.

Que benefício direto este kit oferece para o meu negócio de restauração ou pastelaria??

Este conjunto prolonga a vida útil do seu batedor de natas, otimizando o seu investimento. Garante que nunca terá interrupções na preparação de chantilly devido a peças desgastadas e mantém a higiene, essencial para cumprir as normas HACCP e satisfazer os seus clientes.