

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



Carregadores de Gás N²O para Sifão de Chantilly, 50 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE586907	Modelo:	586907
Marca:	HENDI	EAN:	8711369586907

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	586907
EAN	8711369586907
Energia	Gás

Descricao Resumida

Garanta chantilly e espumas culinárias perfeitas com estes carregadores de gás N₂O universais. Embalagem de 50 unidades, ideal para qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

A preparação de sobremesas e espumas leves em cozinhas profissionais exige precisão e consistência. Estes recargas de gás N₂O, em formato de 50 unidades, são essenciais para garantir o funcionamento otimizado dos dispensadores de creme, resultando em texturas aeradas e estáveis para qualquer criação culinária. A sua compatibilidade universal com os principais modelos do mercado simplifica a gestão de stock e assegura a continuidade do serviço.

carregadores sifão chantilly — Carregadores de gás N₂O — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Gás	Óxido Nitroso (N ₂ O)
Compatibilidade	Universal para dispensadores de creme comuns ("Liss", "Kidde", "Kaiser", "ISI" etc.)
Unidades por embalagem	50
Dimensões por unidade (AxL)	65 x 17 mm (Diâmetro)
Peso líquido (pacote)	0,34 kg

Peso bruto (pacote)	1,48 kg
Validade	5 anos após a data de produção

Aplicações Profissionais

Para o Chef Pasteleiro que procura a perfeição na decoração de bolos e tartes ou o barista que deseja uma camada de chantilly cremosa no café, estes cilindros de óxido nitroso são indispensáveis. São ideais para restaurantes com ementas de sobremesas criativas, pastelarias que oferecem uma vasta gama de doces e cafetarias que servem bebidas especiais com coberturas batidas, garantindo agilidade no serviço mesmo durante o rush.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha destes carregadores oferece uma solução fiável e económica para a produção de chantilly e espumas. A sua compatibilidade universal com marcas como "Liss", "Kidde", "Kaiser" e "ISI" elimina preocupações de stock com diferentes tipos. Além disso, a validade de 5 anos após a data de produção permite uma gestão eficiente do inventário e minimiza o desperdício em qualquer estabelecimento, desde o pequeno snack-bar ao serviço de catering.

Perguntas Frequentes

Qual a funcionalidade principal destes carregadores de chantilly??

Estes carregadores fornecem óxido nitroso (N₂O), essencial para aerar e texturizar cremes e outros líquidos em sífões de cozinha, criando chantilly firme e espumas culinárias leves para sobremesas e pratos. Cada carregador contém uma dose precisa de gás para um uso eficiente.

São compatíveis com todos os sífões de chantilly profissionais??

Sim, estes carregadores foram concebidos para serem universais, compatíveis com a maioria dos dispensadores de creme profissional no mercado, incluindo marcas reconhecidas como Liss, Kidde, Kaiser e ISI, o que facilita a sua integração em qualquer cozinha.

Qual o prazo de validade e como devo armazená-los??

Os carregadores têm um prazo de validade de 5 anos após a data de produção. Para um armazenamento ideal, devem ser mantidos em local fresco e seco, longe da luz solar direta e de fontes de calor, para preservar a integridade do gás N₂O.

Esta embalagem de 50 unidades é adequada para um negócio de pequena ou média dimensão??

Sim, a embalagem com 50 unidades é altamente eficiente para gerir o consumo regular em pastelarias, cafetarias e restaurantes de pequena a média dimensão, garantindo que o stock de gás N²O é suficiente para picos de procura e operações diárias sem interrupções.

Como devo descartar os carregadores vazios??

Os carregadores vazios devem ser descartados como resíduo metálico reciclável. É fundamental assegurar que estão completamente vazios antes da reciclagem, seguindo as diretrizes locais para gestão de resíduos em estabelecimentos comerciais.