

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 rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Carregadores de Chantilly N₂O Profissionais (10 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE588208	Modelo:	588208
Marca:	HENDI	EAN:	8711369588208

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	588208
EAN	8711369588208

Descricao Resumida

Garanta creme perfeitamente aerado com estes carregadores N2O universais para sífões de chantilly. Embalagem de 10 unidades, compatível com os principais modelos.

Descricao Completa

Estes carregadores N2O são essenciais para uma produção ágil e consistente de chantilly de textura perfeita, crucial em qualquer pastelaria ou cafeteria profissional. Compatíveis universalmente, garantem a eficiência e a qualidade para otimizar a mise en place.

carregadores sífão chantilly — Carregadores de chantilly N2O — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	17 × 17 × 65 mm
Conteúdo	Gás N2O
Unidades por Embalagem	10
Peso Líquido	0,068 kg
Peso Bruto	0,3 kg
Origem	Taiwan
Prazo de Utilização	5 anos após a data de produção

Aplicações Profissionais

Estes carregadores N₂O são indispensáveis para diversos ambientes profissionais. Para o Chef Pasteleiro que procura consistência no volume e textura do chantilly para bolos e sobremesas finas, ou para o Barista de cafeteria que prepara bebidas especiais com um toque final de excelência. Ideal também para restaurantes e hotéis que necessitam de um suporte eficiente para a sua secção de sobremesas ou serviço de pequenos-almoços e eventos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha destes carregadores de chantilly N₂O oferece uma vantagem clara pela sua compatibilidade universal, garantindo que funcionam com a maioria dos sífões profissionais no mercado, como "Liss", "Kidde", "Kaiser" e "ISI". Este fator simplifica a gestão de stock e assegura que a sua equipa tem sempre o consumível certo para manter a produção de chantilly com a qualidade e eficiência esperadas, sem interrupções.

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade destes carregadores de chantilly??

Estes carregadores N₂O são de uso universal, sendo compatíveis com a maioria dos sífões de chantilly profissionais disponíveis no mercado, incluindo marcas como "Liss", "Kidde", "Kaiser" e "ISI". Esta versatilidade assegura uma fácil integração no seu equipamento existente.

Qual o rendimento esperado de cada carregador N₂O??

Um único carregador N₂O é tipicamente suficiente para aerar até 0,5 litros de natas líquidas, transformando-as em aproximadamente 1,5 litros de chantilly. Para sífões de maior capacidade, como 1 litro, serão necessários dois carregadores para obter o resultado ideal.

Qual o prazo de validade ou utilização destes carregadores??

Recomenda-se a utilização dos carregadores de chantilly num prazo de 5 anos após a data de produção. Esta informação é crucial para garantir a eficácia do gás N₂O e a qualidade do chantilly final.

Como devo armazenar os carregadores de chantilly N₂O??

Para manter a integridade do produto, os carregadores devem ser armazenados num local fresco e seco, longe da luz solar direta e de fontes de calor. O armazenamento adequado é fundamental para preservar a pressão e a qualidade do gás.

Porque é importante a origem do gás N₂O??

A origem do gás N₂O é um indicador da pureza e qualidade do produto. Estes carregadores são produzidos em Taiwan, seguindo padrões de fabrico que garantem um gás de óxido nitroso de grau

alimentar, seguro e eficaz para uso em alimentos e bebidas.