

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



Sifão para Natas 0,25L, ø80x200mm, Alumínio

Informacoes do Produto

SKU:	HE588031	Modelo:	HE588031
Marca:	HENDI	EAN:	8711369588031

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE588031
EAN	8711369588031
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Sifão de natas em alumínio de 0,25L, ideal para chantilly e espumas frias. Inclui 3 bocais e escova de limpeza. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este sifão para natas de 0,25 litros é uma ferramenta essencial para a preparação rápida e eficiente de chantilly e espumas frias em qualquer cozinha profissional. Construído com garrafa e cabeça em alumínio, garante durabilidade e higiene.

sifão para natas — Características Técnicas

Capacidade	0,25 L
Diâmetro	80 mm
Altura	200 mm
Peso Líquido	0,57 kg
Material da Garrafa	Alumínio revestido a branco
Material da Cabeça	Alumínio
Acessórios Incluídos	3 bocais, suporte para carregador, escova de limpeza
Requisitos de Funcionamento	Carregador de N?O (não incluído)

Aplicações Profissionais

Este sifão de natas é ideal para estabelecimentos que necessitam de preparar chantilly ou espumas frias de forma rápida e controlada. É particularmente útil em pastelarias, cafés com confeitaria, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, gelatarias, e até em roulotes ou food trucks que sirvam sobremesas ou bebidas com natas. A sua capacidade de 0,25L torna-o prático para pequenas produções ou para uso em estações de serviço.

Sifão para Natas — Principais Vantagens

- **Versatilidade na Apresentação:** Inclui 3 bocais diferentes para criar diversas texturas e decorações, elevando a apresentação dos pratos e bebidas.
- **Construção Robusta:** Garrafa e cabeça em alumínio garantem durabilidade e resistência ao uso diário em ambientes profissionais.
- **Higiene e Limpeza:** Fornecido com escova de limpeza, facilitando a manutenção e assegurando a higiene necessária.
- **Compacto e Eficiente:** Com 0,25L de capacidade, é perfeito para produções menores, evitando desperdícios e otimizando o espaço de trabalho.
- **Preparação Rápida:** Permite obter chantilly e espumas frias de forma instantânea, agilizando o serviço.

Perguntas Frequentes

Que tipo de carregador de gás é necessário para este sifão?

Este sifão requer o uso de carregadores de óxido nítrico (N₂O), que não estão incluídos com o produto e devem ser adquiridos separadamente.

Posso usar este sifão para preparar molhos quentes?

Não, este sifão para natas não é adequado para a preparação de molhos quentes. Foi concebido especificamente para espumas e chantilly frios.

Quais são os acessórios incluídos para a personalização das preparações?

O sifão é fornecido com três bocais diferentes, permitindo variar as texturas e formas do chantilly ou das espumas, além de um suporte para o carregador e uma escova de limpeza.

Qual a capacidade deste sifão e para que tipo de produção é mais indicado?

Com uma capacidade de 0,25 litros, este sifão é ideal para pequenas produções de chantilly ou espumas frias, sendo adequado para cafés, pastelarias e restaurantes com menor volume de serviço ou para estações de trabalho específicas.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste sifão?

A limpeza é facilitada pela escova incluída. Recomenda-se a desmontagem completa após cada uso e a lavagem de todas as peças com água morna e detergente neutro, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.