

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



Sifão profissional para natas 0,95L em alumínio

Informacoes do Produto

SKU:	HE588376	Modelo:	HE588376
Marca:	HENDI	EAN:	8711369588376

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE588376
EAN	8711369588376
Capacidade (L)	51–200 L
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Sifão profissional de natas em alumínio 0,95L com 3 bocais para decorações versáteis. Ideal para cafés, pastelarias e snack-bars.

Descricao Completa

Concebido para a criação eficiente de natas batidas e espumas, este sifão profissional de 0,95L oferece robustez e higiene, essenciais para qualquer cozinha. Com a sua cabeça e garrafa em alumínio, garante durabilidade e um desempenho consistente em preparações frias, otimizando a apresentação das suas sobremesas e bebidas.

Sifão de Natas Profissional — sifão para natas profissional — sifão natas profissional
— Características Técnicas

Capacidade	0,95 Litros
Material do Corpo	Alumínio revestido a branco
Material da Cabeça	Alumínio
Dimensões (ØxH)	Ø95 x 320 mm
Acessórios Incluídos	3 bocais diferentes, suporte para carregador, escova de limpeza
Compatibilidade	Requer carregador de creme N?O (não incluído)

Restrição de Uso	Não adequado para molhos quentes
Peso Líquido	0,98 kg

Aplicações Profissionais

Para o barista ou chef de pastelaria, este dispensador de natas é indispensável na confeção de bebidas especiais e sobremesas que exigem um toque final de excelência. É ideal para snack-bares, cafés com produção própria, ou restaurantes de ementa variada que servem diariamente cafés gourmets, milkshakes, gelados e outras iguarias. A sua versatilidade permite uma gama de decorações, desde a clássica espiral de natas a espumas mais sofisticadas para pratos inovadores.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este sifão destaca-se pela sua construção em alumínio de alta qualidade, garantindo durabilidade e facilidade de manutenção para o uso profissional diário. Inclui três bocais distintos, permitindo uma criatividade sem limites na apresentação, e uma escova de limpeza específica que assegura a higiene e a longevidade do equipamento, um fator crítico em qualquer cozinha profissional que cumpre normas rigorosas.

Perguntas Frequentes

Como se realiza a limpeza e manutenção do sifão??

A limpeza é simplificada com a escova incluída, permitindo higienizar facilmente o interior e os bocais. A cabeça e a garrafa em alumínio devem ser lavadas à mão com detergente suave, não sendo adequado para máquinas de lava-loiça a altas temperaturas.

Que tipo de carregadores de creme são necessários e vêm incluídos??

Este sifão funciona com carregadores de creme de óxido nitroso (N₂O), que não estão incluídos com a compra do equipamento. Devem ser adquiridos separadamente para o seu funcionamento.

Pode este sifão ser utilizado para preparar molhos quentes ou espumas mornas??

Não, este modelo de sifão não é recomendado para a preparação ou manutenção de molhos quentes. Foi concebido especificamente para aplicações frias, como natas batidas e espumas geladas, para garantir a segurança e integridade do equipamento.

Qual a capacidade de produção de natas batidas com este sifão??

Com uma capacidade de 0,95 litros de líquido, este sifão é capaz de produzir um volume significativamente maior de natas batidas ou espumas, devido ao processo de aeração. É adequado para satisfazer as necessidades de produção de estabelecimentos de pequena e média dimensão.

Este sifão é resistente para uso profissional diário??

Sim, o corpo e a cabeça em alumínio conferem a este sifão uma grande resistência ao desgaste diário em ambientes profissionais. É uma ferramenta fiável e concebida para suportar a rotina de cozinhas, pastelarias e cafetarias movimentadas.