



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

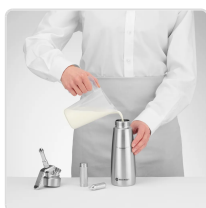
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Sifão para Natas Profissional 0.5L, ø85x(A)235mm – Frio e Quente

Informacoes do Produto

SKU:	HE588017	Modelo:	HE588017
Marca:	HENDI	EAN:	8711369588017

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE588017
EAN	8711369588017
Diâmetro	Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Sifão profissional de 0.5L para natas e espumas, ideal para preparações quentes e frias. Mantém o conteúdo fresco por 14 dias no frigorífico.

Descricao Completa

A preparação eficiente de espumas e molhos é crucial em qualquer cozinha profissional. O sifão para natas de 0.5L oferece a versatilidade necessária para criar chantilly, mousses, sobremesas e molhos, mantendo a frescura dos ingredientes até 14 dias no frigorífico. Ideal para agilizar a mise en place diária e elevar a qualidade das suas criações.

Sifão para natas profissional — Características Técnicas

Capacidade	0.5 Litros
Dimensões (ØxH)	85 x 235 mm
Peso Líquido	0.95 kg
Material do Corpo	Metal
Temperatura Máxima (quente)	70°C
Conservação no Frigorífico	Até 14 dias
Acessórios Incluídos	3 bocais em aço inoxidável, 1 escova de limpeza
Requisitos	Carregador de creme (N ₂ O), não incluído

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que procura otimizar a confeção de sobremesas ou para o Barista que deseja adicionar um toque gourmet a cappuccinos e batidos, este sifão é uma ferramenta essencial. A sua capacidade de manusear espumas frias e molhos quentes até 70°C torna-o indispensável em restaurantes de cozinha moderna ou em buffets de hotel, onde a variedade e apresentação são cruciais.

Porquê Escolher Este Equipamento

Sifão para Natas – Versatilidade e Eficiência: Este equipamento destaca-se pela sua capacidade de preparar tanto espumas frias para sobremesas e bebidas, como molhos quentes até 70°C, expandindo as possibilidades da sua ementa. A sua funcionalidade de conservação, que mantém o conteúdo fresco por até 14 dias no frigorífico, minimiza o desperdício e assegura a qualidade constante no serviço, um fator crítico para a gestão de stock e rentabilidade em qualquer estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter o sifão para garantir a sua durabilidade??

O sifão inclui uma escova de limpeza para facilitar a higienização dos bocais. Recomenda-se lavar todas as peças imediatamente após cada uso com água morna e detergente neutro, assegurando que não ficam resíduos de alimentos para prolongar a vida útil do equipamento.

Qual a capacidade ideal de um sifão como este para um café ou pastelaria de dimensão média??

Com 0.5 litros de capacidade, este sifão é perfeitamente adequado para um café ou pastelaria com serviço regular de bebidas e sobremesas, permitindo a preparação de quantidades suficientes para o serviço contínuo sem grandes interrupções. Para volumes muito elevados, considere ter múltiplos sifões ou uma unidade de maior capacidade.

Que tipo de carregador de creme (gás) é necessário para o funcionamento deste sifão??

Este sifão requer a utilização de carregadores de creme de óxido nitroso (N₂O) para funcionar corretamente. Estes carregadores são vendidos separadamente e não estão incluídos com o equipamento. Certifique-se de adquirir carregadores compatíveis para garantir a melhor performance.

É seguro usar este sifão para preparações quentes e frias alternadamente??

Sim, este sifão foi concebido para ser versátil, permitindo a preparação segura de espumas e molhos frios, bem como de molhos quentes até 70°C. Certifique-se apenas de que o sifão está limpo e seco antes de alternar entre preparações para evitar contaminação de sabores.

Que tipo de preparações posso realizar além de chantilly com este sifão??

Para além de chantilly, este sifão é excelente para criar mousses leves, espumas culinárias com diferentes bases (vegetais, frutas, laticínios), e molhos saborosos, tanto frios como quentes, para acompanhar pratos principais ou enriquecer a sua oferta de sobremesas. Os três bocais em aço inoxidável permitem diversas apresentações.