

# 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

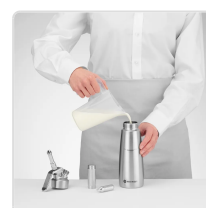
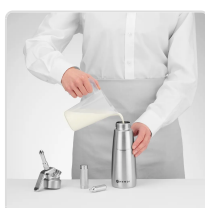
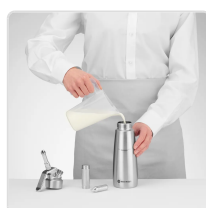
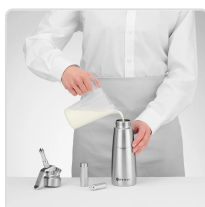


## Sifão para Natas Profissional 1L Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE588024 | Modelo: | 588024        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369588024 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HENDI         |
| Modelo         | 588024        |
| EAN            | 8711369588024 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Material       | Inox          |
| Diâmetro       | Até 20 cm     |

### Descricao Resumida

Sifão profissional de 1L em aço inoxidável para chantilly, mousses e molhos. Mantém preparações frescas até 14 dias. Inclui 3 bocais e escova de limpeza.

### Descricao Completa

Este sifão para natas de 1 litro, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a produção eficiente de chantilly, espumas e molhos em cozinhas profissionais.

#### sifão para natas — Características Técnicas

|                              |                                                 |
|------------------------------|-------------------------------------------------|
| Capacidade                   | 1 Litro                                         |
| Diâmetro                     | 98 mm                                           |
| Altura                       | 330 mm                                          |
| Peso Líquido                 | 1,17 kg                                         |
| Material Principal           | Aço inoxidável                                  |
| Temperatura Máxima (quentes) | 70°C                                            |
| Manutenção Frescura          | Até 14 dias (no frigorífico)                    |
| Acessórios Incluídos         | 3 bocais em aço inoxidável, 1 escova de limpeza |

|                       |                                          |
|-----------------------|------------------------------------------|
| Requisito Operacional | Carregador de creme (N?O) (não incluído) |
|-----------------------|------------------------------------------|

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés, restaurantes, snack-bares, e serviços de catering que necessitam de preparar rapidamente chantilly, mousses, espumas e molhos. Perfeito para finalização de sobremesas, bebidas como cappuccinos e batidos, e para dar um toque especial a pratos principais.

### Sifão para Natas — Principais Vantagens

- **Versatilidade na Preparação:** Permite criar chantilly, mousses, espumas frias e molhos quentes (até 70°C) com facilidade.
- **Durabilidade e Higiene:** Construído em aço inoxidável, garante resistência e fácil limpeza, cumprindo as normas de higiene profissional.
- **Manutenção da Frescura:** Conserva o conteúdo fresco no frigorífico por um período alargado, até 14 dias, minimizando o desperdício.
- **Eficiência Operacional:** Agiliza o processo de preparação, otimizando o tempo de serviço em ambientes de alta procura.
- **Acessórios Completos:** Inclui 3 bocais em aço inoxidável para diferentes texturas e uma escova para limpeza eficaz.