

# 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



Hotelequip.pt

## Máquina de Chantilly Profissional Prolab 10 250L

### Informacoes do Produto

|        |            |         |          |
|--------|------------|---------|----------|
| SKU:   | UD2061.115 | Modelo: | 2061.115 |
| Marca: | UDI        | EAN:    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |            |
|----------------|------------|
| Marca          | UDI        |
| Modelo         | 2061.115   |
| Capacidade (L) | 201-400 L  |
| Instalação     | De Bancada |

### Descricao Resumida

Máquina de chantilly profissional compacta e eficiente, com alta capacidade de 250 L/h, ideal para pastelarias, gelatarias e restaurantes.

## Descricao Completa

### Máquina Chantilly — Principais Vantagens

Esta potente máquina de natas batidas é um equipamento essencial para qualquer pastelaria, gelateria ou restaurante que procure produzir chantilly fresco e de alta qualidade de forma eficiente. Com um design robusto e capacidade de produção elevada, garante resultados consistentes, melhorando significativamente a produtividade da sua cozinha profissional.

A produção ágil de chantilly permite a maximização do tempo de preparação, assegurando que os seus clientes desfrutem sempre de uma textura perfeita e sabor inigualável. A facilidade de utilização e manutenção deste equipamento contribuem para uma operação diária sem interrupções, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias requintadas, gelatarias artesanais, cafetarias movimentadas e cozinhas de restaurantes que exigem um toque final de excelência nas suas sobremesas. A este equipamento permite a criação de coberturas deliciosas para bolos, cafés gourmets, gelados e outras iguarias, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes.

A sua adaptabilidade torna-a perfeita para estabelecimentos de hotelaria e catering, onde a demanda por ingredientes frescos e preparados na hora é constante. Prepare uma vasta gama de criações, desde mousses a decorações elaboradas, garantindo um produto final impecável que satisfaz os padrões mais exigentes.

### Características Técnicas

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Dimensões (mm)    | 300x475x470 |
| Capacidade (lt/h) | 250         |
| Peso Bruto (Kg)   | 42          |
| Potência (KW)     | 0,5         |
| Tensão (V)        | 230         |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de produção horária desta máquina de chantilly?**

A máquina tem uma impressionante capacidade de produção de 250 litros por hora, tornando-a ideal para estabelecimentos com alta demanda.

### **É fácil limpar e manter este equipamento?**

Sim, esta montadora foi concebida para uma limpeza e manutenção simples, garantindo a máxima higiene e facilitando as operações diárias na sua cozinha.

### **Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?**

Com a sua construção robusta e alta capacidade, o aparelho é perfeitamente adequado para uso contínuo em ambientes profissionais exigentes, como pastelarias e restaurantes.

### **Quais as dimensões gerais da máquina de natas?**

As dimensões do aparelho são 300x475x470 mm, ocupando um espaço compacto na sua área de trabalho.

### **Que tipo de tensão elétrica o equipamento requer para funcionar?**

A máquina opera com uma tensão de 230V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais.