

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 de Natas Profissional 0,5L – Alumínio Amarelo

Informacoes do Produto

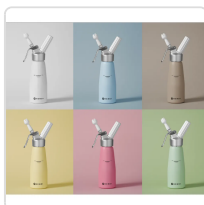
SKU: HE975855

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor	Amarelo
Material	Alumínio

Descrição Resumida

Prepara natas e chantilly com facilidade e higiene. Sifão de 0,5L em alumínio resistente, com 3 bicos, ideal para pastelarias e cafés. Inclui escova de limpeza.

Descrição Completa

Para otimizar a confecção de sobremesas e bebidas, este dispensador de natas de 0,5L, integralmente fabricado em alumínio, garante leveza e robustez. É uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional ou pastelaria que exija resultados consistentes, permitindo criar texturas aeradas de forma rápida e eficiente.

sifão de natas profissional — Características Técnicas

Capacidade	0,5 Litros
Material Principal	Alumínio
Material Bicos	Polipropileno
Dimensões do Produto (ØxH)	80 x 260 mm
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	145 x 80 x 326 mm
Peso Líquido	0,635 kg
Peso Bruto	0,81 kg
Conteúdo	Sifão, 3 bicos, escova de limpeza

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que exige guarnições perfeitas para bolos e semifrios, este sifão acelera a *mise en place* e garante uniformidade. Em cafés, pastelarias ou snack-bares, permite um serviço rápido de bebidas com chantilly fresco ou na finalização de sobremesas individuais, otimizando o tempo durante o *rush* do serviço. É também uma solução prática para pequenas empresas de catering ou roulotes que necessitam de flexibilidade na confeção de doçaria e no controlo do *stock*.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em alumínio confere a este sifão de natas uma durabilidade superior, suportando o uso diário intensivo em ambientes profissionais. Acompanhado por um conjunto de três bicos de polipropileno, oferece versatilidade para diversas texturas de decoração, desde as mais finas às mais elaboradas. A escova de limpeza incluída simplifica a manutenção, assegurando a higiene necessária para o cumprimento das normas HACCP. A sua capacidade de 0,5L é ideal para a gestão de pequenas e médias produções, minimizando o desperdício e assegurando a frescura do produto.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste sifão e para que tipo de estabelecimento é mais adequado??

Este sifão tem uma capacidade de 0,5 litros, sendo ideal para cafés, pastelarias, snack-bares e pequenos restaurantes que necessitem de preparar natas ou chantilly em volumes moderados, evitando o desperdício.

De que materiais é feito este sifão de natas??

O corpo principal do sifão é fabricado integralmente em alumínio, garantindo leveza e resistência à corrosão, enquanto os três bicos decorativos são de polipropileno, um material durável e seguro para uso alimentar.

Como devo realizar a limpeza e manutenção do sifão??

Para a limpeza, desmonte todas as peças do sifão e lave-as com água morna e detergente neutro. A escova de limpeza incluída é perfeita para alcançar os bicos e zonas de difícil acesso, garantindo a remoção de todos os resíduos e a higiene total do equipamento.

Posso utilizar este sifão para preparações que não sejam natas, como molhos quentes??

Este sifão não é adequado para molhos quentes. Foi concebido especificamente para a preparação e dispensação de natas, chantilly e outras espumas frias, garantindo a sua integridade e funcionalidade ideal.

É necessário adquirir algum acessório adicional para o funcionamento do sifão??

Sim, para o seu funcionamento, este sifão de natas requer um carregador de creme (N2O), que não está incluído no conjunto. Deverá adquirir estes carregadores separadamente para poder utilizar o

equipamento.