



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

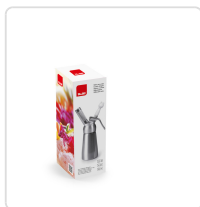
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Sifão de Natas em Alumínio 0,5 L para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	IB750905	Modelo:	750905
Marca:	IBILI	EAN:	8411922070897

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	750905
EAN	8411922070897

Descricao Resumida

Sifão de natas profissional em alumínio de 0,5 L, ideal para preparar rapidamente natas batidas, espumas e molhos leves em qualquer cozinha ou pastelaria.

Descricao Completa

Prepare coberturas e espumas de alta qualidade em segundos com este sifão de nata de 0,50 L em alumínio. Ideal para pastelarias e cafés que procuram agilizar a finalização de sobremesas e bebidas, este utensílio garante uma textura leve e consistente, essencial para um serviço rápido e elegante.

sifão de nata — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio
Capacidade	0,50 L
Referência Interna	IB750905

Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro que necessita de finalizar rapidamente bolos e sobremesas, ou para o barista que quer criar bebidas especiais com um toque de sofisticação, este sifão de nata é a ferramenta ideal. Facilita a obtenção de natas montadas perfeitas para pastelarias, cafés e restaurantes com menus de sobremesas criativas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em alumínio garante leveza e durabilidade, enquanto a capacidade de 0,50 L é perfeita para operações de média exigência, evitando desperdícios. A sua simplicidade de utilização permite obter natas com a textura ideal em segundos, agilizando o serviço em momentos de pico.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste sifão de nata?

Este modelo tem uma capacidade de 0,50 litros.

De que material é feito o sifão?

O sifão é fabricado em alumínio, o que o torna leve e resistente.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Este sifão é ideal para pastelarias, cafés e restaurantes com volume de trabalho moderado a elevado, onde a rapidez na confeção de natas é essencial.

Que tipo de preparações posso fazer com este sifão?

Pode preparar natas montadas, mousses, espumas e outras coberturas leves e aeradas para sobremesas, bebidas e pratos salgados.

Preciso de algum acessório adicional para usar o sifão?

Para o funcionamento deste sifão, necessita de cargas de gás N₂O (óxido nitroso), que não estão incluídas e devem ser adquiridas separadamente.