



## 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

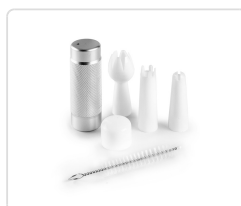
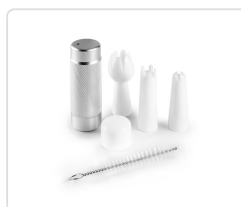
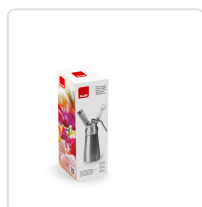
*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*

### Sifão de Nata 1,0 L em Alumínio para Cozinha Profissional

#### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | IB750910 | Modelo: | 750910        |
| Marca: | IBILI    | EAN:    | 8411922070903 |

#### Imagens do Produto



#### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | IBILI         |
| Modelo         | 750910        |
| EAN            | 8411922070903 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |

## Descricao Resumida

Sifão de nata profissional de 1,0 litro, construído em alumínio resistente. Essencial para preparar natas batidas e espumas leves em cozinhas de restaurantes, pastelarias e cafés.

## Descricao Completa

Este sifão de nata em alumínio de 1 litro é ideal para pastelarias e cozinhas profissionais que necessitam de produzir chantilly ou espumas rapidamente. Permite uma dose controlada e consistente para aplicações em sobremesas e bebidas, otimizando o tempo durante o serviço.

### sifão de nata — Características Técnicas

| Propriedade       | Valor      |
|-------------------|------------|
| Material          | Alumínio   |
| Capacidade        | 1,00 Litro |
| Número de Imagens | 6          |

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias que preparam sobremesas frescas, cafés com serviço de cafeteria e restaurantes que servem sobremesas elaboradas. O Gestor de F&B de uma unidade hoteleira pode usá-lo para garantir consistência na apresentação dos pratos durante eventos e buffets.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Este sifão de nata em alumínio destaca-se pela sua leveza e facilidade de limpeza, essenciais em cozinhas profissionais com elevados padrões de higiene. A capacidade de 1 litro permite uma produção adequada para estabelecimentos de média dimensão, garantindo eficiência sem desperdício de produto.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade deste sifão de nata?

A capacidade deste sifão é de 1,00 litro.

### De que material é feito este equipamento?

O sifão é fabricado em alumínio, garantindo leveza e durabilidade.

### Este sifão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, cafés, restaurantes e unidades hoteleiras que necessitem de preparar chantilly ou espumas de forma rápida e consistente.

### Qual a vantagem de usar um sifão em vez de batedeira para natas?

O sifão permite obter uma textura mais fina e aerada, além de garantir uma dose mais precisa e um produto final com maior durabilidade em refrigeração.

### É fácil de limpar e manter este sifão de nata?

Sim, o material em alumínio e o design simples facilitam a limpeza, sendo recomendado seguir as instruções do fabricante para uma manutenção adequada.