

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Chantilly Refrigerada 2 Litros Compacta

Informacoes do Produto

SKU:	MS0315.86.010	Modelo:	PRIMA 2
Marca:	Telme	EAN:	N/D
		Dimensões:	250 x 410 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Telme
Modelo	PRIMA 2
Capacidade (L)	Até 6 L

Descricao Resumida

Máquina profissional compacta de 2 litros para produção de chantilly, cremes e mousses. Refrigeração a ar garante produto sempre fresco e até 150% de rendimento.

Descricao Completa

Produção de Chantilly Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a sua produção de chantilly, cremes aromatizados e mousses, esta unidade compacta integra-se perfeitamente em qualquer espaço de trabalho. O seu design ergonómico facilita a utilização diária, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. É uma solução eficiente para estabelecimentos que procuram um equipamento fiável para a confeção de sobremesas e decorações.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafeterias, restaurantes e hotéis, esta máquina de natas é indispensável para criar guarnições e recheios delicados. A sua capacidade de processar ingredientes com refrigeração a ar assegura a estabilidade e frescura dos produtos, fundamental em ambientes de preparação alimentar que exigem rigor. Este aparelho permite uma preparação rápida e higiénica, elevando o padrão das suas criações culinárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	2 litros
Dimensões (LPA)	250x410x400 mm
Refrigeração	A ar (compressor)
Temperatura de operação	Chantilly a 4°C
Rendimento	Até 150% de crescimento por litro
Cuba	Extraível para fácil limpeza
Tampa	Transparente para observação

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste equipamento?

A máquina de chantilly tem uma capacidade de 2 litros, ideal para negócios com volume de produção médio, garantindo sempre a frescura do produto.

É fácil de limpar e manter? Sim, a cuba é extraível, o que facilita significativamente a higiene e limpeza diárias do equipamento, essencial para a segurança alimentar.

Que tipo de refrigeração utiliza?

O aparelho dispõe de um sistema de refrigeração a ar com compressor integrado, mantendo o chantilly à temperatura ideal de 4°C para o seu perfeito batimento.

Poderei usar o equipamento para outros cremes?

Absolutamente. Esta máquina é versátil, permitindo também a preparação de cremes aromatizados e mousses, expandindo as opções da sua ementa.

Que rendimento posso esperar das natas?

Com este sistema, as natas podem crescer até 150% por cada litro, o que significa que 1 litro de natas resultará em 2.5 litros de chantilly pronto a utilizar.