

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

Sifão de Creme Profissional Alumínio 0,25 Litros | Para Espumas Frias

Informacoes do Produto

SKU:	LA68502	Modelo:	LA68502
Marca:	LACOR	EAN:	8414271685026

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68502
EAN	8414271685026
Capacidade (L)	16–25 L
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Prepare espumas, mousses e natas montadas rapidamente. Capacidade de 0,25L, ideal para criações frias. Aumenta volume em 4x para acabamentos sofisticados.

Descricao Completa

Maximize a eficiência na sua cozinha profissional com o sifão de alumínio de 0,25 litros, concebido para criar texturas leves e areadas. Este dispensador é essencial para Chefs que buscam resultados rápidos em mousses, espumas e natas montadas, otimizando a mise en place para o serviço de sobremesas frias.

sifão de creme profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade Líquida	0,25 Litros
Material	Alumínio
Dimensões (AxLxP)	270 x 90 x 90 mm
Peso	0,60 kg
Temperatura de Uso	Mínimo: +5°C / Máximo: +40°C
Aplicação	Criação de espumas, mousses e natas montadas (preparações frias)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pasteleria ou cozinheiro de restaurante que procura elevar a apresentação da sua ementa, este sifão de creme permite confeccionar espumas delicadas e mousses aeradas em segundos, ideais para guarnecer sobremesas de hotel ou snacks inovadores. É também perfeito para o proprietário de cafeteria ou snack-bar que deseja oferecer natas montadas frescas e de volume superior para cafés especiais ou taças de fruta.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste sifão em alumínio destaca-se pela sua capacidade de transformar líquidos em preparações aeradas com até quatro vezes o volume original, assegurando uma apresentação de prato distintiva. A sua construção robusta em alumínio garante durabilidade para uso contínuo em ambientes profissionais, enquanto a operação simplificada otimiza o tempo de preparação em qualquer cozinha, cumprindo as normativas de higiene e segurança alimentar ao manusear ingredientes frios.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal de um sifão de creme para a minha cozinha?

A capacidade de 0,25 litros é ideal para produções mais pequenas e focadas, como a confeção de espumas para pratos individuais ou pequenas séries de sobremesas. Para um volume maior de produção contínua, poderá considerar modelos de 0,5L ou 1L.

Este sifão pode ser utilizado com líquidos quentes?

Não, este sifão foi concebido exclusivamente para líquidos frios, com temperatura mínima de +5°C, ou mornos até um máximo de +40°C. É crucial não utilizar com líquidos a temperaturas superiores para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste sifão de creme?

Após cada utilização, limpe cuidadosamente o sifão e os seus componentes com água morna e sabão neutro. Certifique-se de remover qualquer resíduo alimentar e desmonte a cabeça para uma limpeza mais eficaz. Nunca utilize abrasivos ou coloque o sifão na máquina de lavar louça.

Que tipo de preparações posso fazer com este sifão de alumínio?

Este sifão é versátil para uma variedade de preparações frias, incluindo natas montadas, mousses de vegetais ou fruta, espumas de chocolate ou queijo e molhos aerados. Aumenta significativamente o volume e confere uma textura leve e sofisticada.

Qual a vantagem de usar um sifão de creme em vez de bater manualmente?

A principal vantagem reside na rapidez e no volume. O sifão de creme permite obter preparações aeradas com até quatro vezes o volume do líquido original em segundos, garantindo consistência e eficiência, algo difícil de replicar manualmente no ritmo de uma

cozinha profissional.