

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Montar Natas Profissional 6L JETWIP/G

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	TF59220	<b>Modelo:</b>	JETWIP /G
<b>Marca:</b>	TEFCOLD	<b>EAN:</b>	5708181743291

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	TEFCOLD
<b>Modelo</b>	JETWIP /G

EAN

5708181743291

## Descrição Resumida

Produza natas frescas e perfeitamente batidas com a Máquina de Montar Natas 6L Profissional. Capacidade de 240 l/h e sistema de refrigeração integrado.

## Descrição Completa

Concebida para a excelência na pastelaria, a Máquina de Montar Natas JETWIP/G de 6 litros garante uma produção contínua e impecável. Com uma impressionante capacidade de 240 litros por hora, este equipamento é a solução ideal para pasteleiros e estabelecimentos com alta procura, assegurando que tanto a nata líquida como a nata batida se mantêm refrigeradas desde o depósito até ao bico dispensador. Obtenha resultados perfeitamente estáveis e saborosos para as suas criações mais exigentes.

### máquina de montar natas profissional — Características Técnicas

<b>Dimensão Externa (LxPxA)</b>	310 x 630 x 510 mm
<b>Peso Bruto / Líquido</b>	57 / 53 kg
<b>Acabamento Exterior</b>	Aço inoxidável
<b>Tipo de Arrefecimento</b>	Ventilado
<b>Refrigerante</b>	R134a
<b>Consumo de Energia</b>	0.033 kWh/24h
<b>Consumo Anual de Energia</b>	12 kWh/ano
<b>Potência de Entrada</b>	500 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz

## Aplicações Profissionais

---

Este montador de creme é indispensável para qualquer cozinha de pastelaria, hotel ou restaurante que exija uma produção constante de natas frescas e volumosas. Ideal para buffets, confeção de sobremesas à la carte ou para a criação de recheios e coberturas em padarias de grande volume, a JETWIP/G assegura um fluxo de trabalho eficiente e uma apresentação de alta qualidade, mesmo nos períodos de maior pico. A sua capacidade de 6L suporta as necessidades de produção mais exigentes.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha desta batedeira de natas traduz-se em consistência e fiabilidade para o seu negócio. A refrigeração integrada no depósito de 6 litros garante a segurança alimentar e a qualidade da nata durante todo o processo. Além disso, a capacidade de regular a mistura de ar/nata permite-lhe personalizar a textura, desde uma nata mais leve a uma mais densa, otimizando cada receita e diferenciando os seus produtos no mercado competitivo. É um investimento que eleva a eficiência e o padrão de excelência da sua confeção.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de produção desta máquina de montar natas??**

*Este equipamento possui um depósito de 6 litros e uma capacidade de produção de 240 litros por hora, ideal para responder a uma elevada procura em cozinhas profissionais. A sua eficiência garante natas prontas em volume para o serviço contínuo.*

### **É possível ajustar a textura da nata??**

*Sim, o equipamento permite regular a mistura de ar e nata, oferecendo controlo total sobre a consistência final do produto. Pode criar desde natas mais leves e aeradas até texturas mais densas para diferentes aplicações culinárias.*

### **Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento??**

*Para garantir a higiene e o bom funcionamento, a máquina deve ser limpa diariamente após o uso. Consulte o manual de instruções para os procedimentos específicos de desmontagem e limpeza das peças em contacto com a nata, utilizando detergentes adequados para aço inoxidável.*

### **É um equipamento adequado para pequenas pastelarias ou cafetarias??**

*Com dimensões de 310 x 630 x 510 mm, é compacto o suficiente para integrar-se em espaços de trabalho limitados. A sua alta capacidade de produção de 240 l/h é um benefício para estabelecimentos que, mesmo pequenos, têm uma demanda consistente por natas frescas.*

### **Qual a importância da refrigeração integrada??**

*A refrigeração contínua é crucial para manter a nata líquida e batida a temperaturas seguras, prevenindo a deterioração e garantindo a estabilidade e qualidade do produto final. Isso é vital para a segurança alimentar e para o sabor das suas sobremesas.*