

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

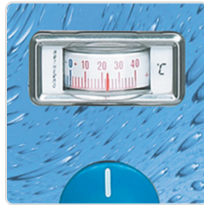


Montadora de Natas Profissional 2L - MINIWIP/G

Informacoes do Produto

SKU:	TF59221	Modelo:	MINIWIP/G
Marca:	TEFCOLD	EAN:	Banhos-Maria

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	MINIWIP/G

Descrição Resumida

Produza natas perfeitas e volumosas com esta máquina profissional de 2L, com refrigeração integrada e bomba regulável para uma textura superior.

Descrição Completa

Para o chef de pastelaria exigente e para qualquer negócio de restauração que preze a excelência, a **máquina de montar natas profissional MINIWIP/G** redefine a perfeição do chantilly. Com uma cuba refrigerada de 2 litros, esta montadora de nata garante uma produção constante de creme leve e consistente, essencial para a finalização de sobremesas, bebidas e doces que cativam. A sua construção robusta em aço inoxidável e a capacidade de ajustar a aeração permitem obter natas secas e volumosas, realçando a qualidade de qualquer criação culinária. Prepare-se para otimizar a sua produção e elevar o nível das suas confecções.

Máquina de montar natas — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	220 x 535 x 460 mm
Peso Bruto / Líquido	32 / 28 kg
Consumo de Energia (24h)	0.035 kWh/24h
Potência de Entrada	530 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Acabamento Exterior	Aço inoxidável
Acabamento Interior	Plástico
Tipo de Arrefecimento	Ventilado

Refrigerante	R134a
Consumo Anual de Energia	12.7 kWh/ano

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para pastelarias, confeitarias, gelatarias e restaurantes de alta cozinha que exigem precisão na preparação de sobremesas. É ideal para a elaboração de chantilly fresco em grandes volumes para bolos, tortas, gelados, cafés especiais e decorações finas. A capacidade de produção contínua de natas perfeitamente aeradas facilita a "mise en place" e acelera o serviço durante os picos de procura, garantindo sempre a máxima qualidade e satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha da montadora de natas MINIWIP/G representa um investimento na eficiência e na qualidade superior. A bomba de aço inoxidável com regulação de ar permite um controlo sem precedentes sobre a textura, resultando numa nata mais seca e estável, o que é crucial para a durabilidade e apresentação das suas criações. Além disso, a sua construção integral em aço inoxidável não só confere uma estética profissional e resistência ao uso intensivo, mas também simplifica a manutenção diária, cumprindo as rigorosas normas HACCP. É a solução perfeita para quem procura um desempenho fiável e resultados de confeitaria impecáveis.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste equipamento??

A montadora de natas possui um depósito refrigerado de 2 litros, permitindo uma produção eficiente e contínua para satisfazer as necessidades do seu estabelecimento.

É possível ajustar a textura da nata montada??

Sim, o equipamento integra uma bomba de pressurização por engrenagens com regulação, que permite controlar a quantidade de ar incorporado para uma nata com a densidade e secura ideais.

Quais as vantagens do material de construção em aço inoxidável??

A construção em aço inoxidável garante durabilidade excecional, resistência à corrosão e facilita a limpeza e manutenção, essenciais para cumprir os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimentos??

É perfeitamente adequado para pastelarias, cafés, restaurantes, hotéis e gelatarias que necessitam de produzir chantilly fresco e de alta qualidade de forma eficiente e consistente.

Como devo proceder à limpeza e manutenção diária da máquina??

Para a limpeza diária, os componentes removíveis, como a bomba e o texturizador, devem ser desmontados e lavados com água e detergente neutro, garantindo a higiene e o bom funcionamento.