

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



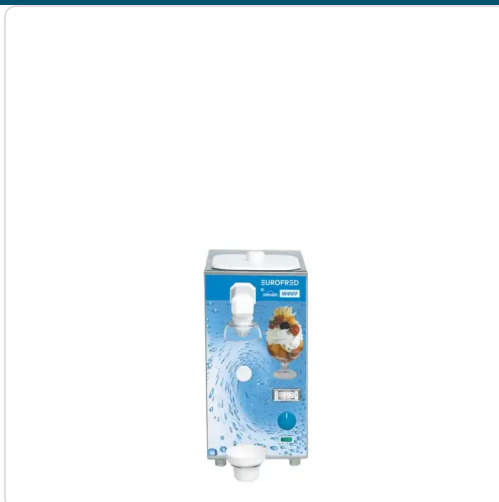
Hotelequip.pt

Montadora de nata e creme MINIWIP/G

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	MINIWIP/G

Descricao Resumida

Características Técnicas

Dimensão externa (LxPxA): 220 x 535 x 460 mm

Peso bruto / líquido: 32 / 28 kg

Consumo de energia: 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

Descricao Completa

Descrição Técnica

Máquina de montagem de creme com cuba de 2 litros. Equipada com bomba de pressurização por engrenagens. Construída totalmente em aço inoxidável. A bomba para incorporar ar à nata pode ser regulada. Ela é adequada para nata natural, vegetal, etc.

Depósito refrigerado de 2L

Bomba de aço inoxidável e texturizador

Permite melhor aparência da nata, seca e bem montada