

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

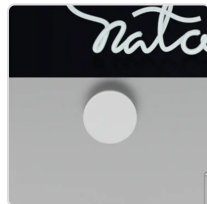
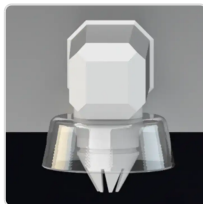


## Montadora de nata e creme NATCOLD

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	TF64629	<b>Modelo:</b>	NATCOLD
<b>Marca:</b>	TEFCOLD	<b>EAN:</b>	5708181745165

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	TEFCOLD
<b>Modelo</b>	NATCOLD

## Descricao Resumida

### Características Técnicas

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

Peso bruto / líquido: 32 / 28 kg

Consumo de energia: 0.033 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 kWh/ano

## Descricao Completa

### Descrição Técnica

Máquina de fazer creme com cuba de 2 litros, com capacidade de produção de 105 litros por hora. Está equipado com regulador de volume de creme: até 200%. Admite bases de creme natural, vegetal, fresco ou UHT.

Depósito refrigerado de 2L

Bomba de aço inoxidável e texturizador

Permite melhor aparência da nata, seca e bem montada