

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 24/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Chantilly Profissional Prolab 10 250L

Informações do Produto

SKU:	UD2061.115	Modelo:	2061.115
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	300 x 475 x 470 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2061.115

Descrição Resumida

Máquina de chantilly profissional compacta e eficiente, com alta capacidade de 250 L/h, ideal para pastelarias, gelatarias e restaurantes.

Descrição Completa

Máquina Chantilly — Principais Vantagens

Esta potente máquina de natas batidas é um equipamento essencial para qualquer pastelaria, gelataria ou restaurante que procure produzir chantilly fresco e de alta qualidade de forma eficiente. Com um design robusto e capacidade de produção elevada, garante resultados consistentes,

melhorando significativamente a produtividade da sua cozinha profissional.

A produção ágil de chantilly permite a maximização do tempo de preparação, assegurando que os seus clientes desfrutam sempre de uma textura perfeita e sabor inigualável. A facilidade de utilização e manutenção deste equipamento contribuem para uma operação diária sem interrupções, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias requintadas, gelatarias artesanais, cafetarias movimentadas e cozinhas de restaurantes que exigem um toque final de excelência nas suas sobremesas. A este equipamento permite a criação de coberturas deliciosas para bolos, cafés gourmets, gelados e outras iguarias, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes.

A sua adaptabilidade torna-a perfeita para estabelecimentos de hotelaria e catering, onde a demanda por ingredientes frescos e preparados na hora é constante. Prepare uma vasta gama de criações, desde mousses a decorações elaboradas, garantindo um produto final impecável que satisfaz os padrões mais exigentes.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	300x475x470
Capacidade (lt/h)	250
Peso Bruto (Kg)	42
Potência (KW)	0,5
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção horária desta máquina de chantilly?

A máquina tem uma impressionante capacidade de produção de 250 litros por hora, tornando-a ideal para estabelecimentos com alta demanda.

É fácil limpar e manter este equipamento?

Sim, esta montadora foi concebida para uma limpeza e manutenção simples, garantindo a máxima higiene e facilitando as operações diárias na sua cozinha.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Com a sua construção robusta e alta capacidade, o aparelho é perfeitamente adequado para uso contínuo em ambientes profissionais exigentes, como pastelarias e restaurantes.

Quais as dimensões gerais da máquina de natas?

As dimensões do aparelho são 300x475x470 mm, ocupando um espaço compacto na sua área de trabalho.

Que tipo de tensão elétrica o equipamento requer para funcionar?

A máquina opera com uma tensão de 230V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais.