

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 240L

Informações do Produto

SKU:	UD2061.110	Modelo:	2061.110
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	310 x 630 x 510 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2061.110

Descrição Resumida

Produza chantilly fresco e aerado para a sua pastelaria ou gelataria. Esta máquina profissional de 240 lt/h assegura eficiência e qualidade.

Descrição Completa

Chantilly Fresco — Principais Vantagens

Concebida para a produção contínua de chantilly fresco e aerado, esta montadora de natas industrial é um equipamento indispensável em pastelarias, gelatarias e outros estabelecimentos que exigem alta qualidade e eficiência. Com uma capacidade de 240 litros por hora, garante um fornecimento

constante para as horas de pico, elevando o nível das suas sobremesas e bebidas.

O design robusto e os materiais de alta qualidade asseguram uma operação fiável e duradoura, minimizando a necessidade de manutenção. A sua estrutura compacta, apesar da elevada capacidade, permite uma integração fácil em qualquer linha de produção, otimizando o espaço disponível na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais onde o chantilly fresco é um elemento crucial. Perfeito para pastelarias que criam bolos e doces decorados, gelatarias que oferecem coberturas indulgentes, e cafetarias que servem bebidas especiais como cappuccinos e chocolates quentes. A sua alta capacidade também o torna adequado para serviços de catering e eventos de grande escala.

A facilidade de utilização e limpeza, combinadas com a sua impressionante taxa de produção, permite que a sua equipa prepare rapidamente grandes quantidades de chantilly, mantendo a consistência e a frescura. É a solução perfeita para impulsionar a produtividade e a satisfação do cliente no seu negócio de restauração.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	310x630x510
Capacidade (lt/h)	240
Peso Bruto (Kg)	53
Potência (KW)	0,14
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção desta máquina por hora?

Esta máquina de chantilly tem uma capacidade impressionante de 240 litros por hora, tornando-a ideal para estabelecimentos com grande procura. Garante um fluxo contínuo de chantilly fresco e de qualidade.

2. É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, o design otimizado da máquina permite uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo com os mais altos padrões de higiene. A manutenção é simplificada, garantindo que o seu equipamento esteja sempre pronto a usar.

3. Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta montadora de natas?

Pastelarias, gelatarias, cafetarias gourmet e serviços de catering são alguns dos negócios que mais

beneficiarão. É perfeita para qualquer negócio que necessite de produção consistente de chantilly de alta qualidade.

4. A máquina é adequada para espaços pequenos?

Com dimensões de 310x630x510 mm, foi concebida para otimizar o espaço, permitindo a sua integração em ambientes de cozinha mais compactos sem comprometer a capacidade de produção.

5. Que tipo de ligação elétrica é necessária para operar a máquina?

A máquina opera com uma tensão de 230V, uma ligação elétrica comum na maioria dos estabelecimentos comerciais. A potência de 0,14 KW assegura um funcionamento eficiente e económico.