

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Sifão para Natas HENDI 0,5L Alumínio Taupe Profissional

Informacoes do Produto

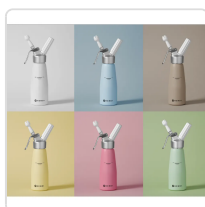
SKU: HE975893

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Dispensador de natas HENDI de 0,5L em alumínio taupe, ideal para chantilly fresco. Inclui 3 bicos e escova de limpeza. Essencial para pastelarias e cafetarias.

Descricao Completa

A preparação de chantilly fresco e aerado torna-se eficiente com este dispensador de 0,5 litros, ideal para uma mise en place rápida e consistente. Construído integralmente em alumínio, assegura durabilidade e higiene, sendo uma ferramenta indispensável para a finalização de sobremesas e bebidas.

sifão para natas — Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou barista que procura uma apresentação impecável, este aerador de creme é perfeito para finalizar sobremesas, cafés especiais e cocktails com um toque profissional. Em restaurantes com serviço de sobremesas ou em cafetarias de alta rotação, garante a disponibilidade constante de chantilly fresco, otimizando o tempo de serviço e a satisfação do cliente.

Dispensador de Natas — Principais Vantagens

A construção robusta em alumínio confere a este aerador uma resistência superior e facilidade de limpeza, crucial para as exigências das cozinhas profissionais e para o cumprimento das normas HACCP. O conjunto de três bicos de polipropileno permite uma versatilidade criativa na decoração, enquanto a escova de limpeza incluída simplifica a manutenção diária, prolongando a vida útil do equipamento.

Características Técnicas

Capacidade	0,5 Litros
Material Principal	Alumínio
Material dos Bicos	Polipropileno
Dimensões do Produto (?xA)	?80 x 260 mm
Dimensões Totais (LxPxA)	145 x 80 x 326 mm
Peso Líquido	0,645 kg

Peso Bruto	0,82 kg
Cor	Taupe
Acessórios Incluídos	3 bicos de polipropileno, escova de limpeza
Observações	Não adequado para molhos quentes. Requer carregador de creme (N2O), não incluído.

Como devo limpar o sifão para garantir a higiene e durabilidade?

O sifão deve ser desmontado após cada utilização e lavado com água morna e detergente neutro. A escova de limpeza incluída é essencial para higienizar os bicos e o interior do corpo de alumínio, garantindo a remoção de todos os resíduos e o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Qual a capacidade ideal para o meu negócio?

Com 0,5 litros de capacidade, este sifão é ideal para estabelecimentos com volume moderado de produção de chantilly, como pequenas cafetarias, pastelarias ou restaurantes com um menu de sobremesas focado. Para operações de maior escala, pode ser vantajoso ter várias unidades ou considerar um modelo de maior capacidade.

Que tipo de carregador de creme é necessário para este sifão?

Este sifão requer um carregador de creme (N2O) padrão para funcionar, que não está incluído com o equipamento. É importante adquirir carregadores de óxido nitroso de qualidade alimentar para garantir a segurança e o sabor do chantilly produzido.

Posso utilizar este sifão para preparar espumas ou molhos quentes?

Este modelo específico não é adequado para molhos quentes, sendo projetado exclusivamente para preparações frias como chantilly, espumas frias ou mousses. A utilização com líquidos quentes pode comprometer a integridade do equipamento e a segurança do utilizador.

?

O alumínio é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o alumínio utilizado neste sifão é de grau alimentar e seguro para contacto com natas e outros ingredientes. É um material leve, resistente à corrosão e fácil de limpar, características essenciais para equipamentos de cozinha profissional que cumprem as diretrizes de higiene.