

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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

## Sifão para Natas HENDI 0,5L Rosa Pastel - Dispensador de Chantilly Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE975886	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Sifão para natas HENDI de 0,5L em alumínio rosa pastel, ideal para chantilly e espumas frias. Inclui 3 bicos de polipropileno e escova de limpeza. Requer cápsulas N2O (não incluídas).

## Descrição Completa

Um dispensador de chantilly robusto, fabricado integralmente em alumínio, é essencial para qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência e a apresentação. Este aerador de cremes de 0,5 litros, com o seu acabamento em rosa pastel, permite criar decorações e texturas leves com um toque de estilo e funcionalidade. Fornecido desmontado — montagem fácil por aparafusamento.

### sifão para natas — Aplicações Profissionais

Para o Chef pasteleiro que procura a perfeição na finalização de sobremesas e bolos, este sifão de natas é uma ferramenta indispensável. O barista pode elevar a experiência do cliente com coberturas de café e bebidas cremosas, enquanto o cozinheiro de restaurante 40-80 covers garante um toque final elegante em pratos e molhos frios, otimizando a mise en place e a criatividade culinária.

### Dispensador de Chantilly — Principais Vantagens

A construção em alumínio confere a este aerador de cremes uma durabilidade superior e facilidade de manuseamento, crucial no rush do serviço. A inclusão de três bicos de polipropileno e uma escova de limpeza facilita a versatilidade na decoração e assegura a conformidade com as normas de higiene, prolongando a vida útil do equipamento e a segurança alimentar.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	0,5 Litros
<b>Material Principal</b>	Alumínio
<b>Outros Materiais</b>	Polipropileno (bicos)
<b>Cor</b>	Rosa Pastel
<b>Dimensões (Diâmetro x Altura)</b>	80 x 260 mm
<b>Dimensões da Embalagem (LxPxA)</b>	145 x 80 x 326 mm

<b>Peso Líquido</b>	0,655 kg
<b>Peso Bruto</b>	0,83 kg
<b>Código HS</b>	76151080
<b>Notas</b>	Não adequado para molhos quentes. Requer carregador de creme (N2O) não incluído.

#### **Como devo limpar e manter o meu sifão de natas HENDI?**

Para garantir a higiene e durabilidade, desmonte o sifão após cada utilização. Lave todas as peças, incluindo os bicos de polipropileno, com água morna e detergente suave, utilizando a escova de limpeza fornecida para alcançar todas as áreas. Seque completamente antes de guardar.

#### **Qual a capacidade ideal de 0,5L para o meu tipo de negócio?**

A capacidade de 0,5 litros é ideal para estabelecimentos com produção de chantilly de média a baixa intensidade, como pequenas pastelarias, cafetarias ou restaurantes que servem sobremesas individualizadas. Permite preparar quantidades suficientes sem desperdício e com frescura garantida.

#### **Que tipo de carregadores de gás são compatíveis com este sifão?**

Este sifão requer cápsulas de óxido nitroso (N2O) para funcionar, que são o padrão da indústria para aeradores de cremes. É importante notar que estas cápsulas não estão incluídas com o equipamento e devem ser adquiridas separadamente.

#### **Posso utilizar este sifão para preparar molhos ou espumas quentes?**

Não, este modelo de sifão HENDI não é adequado para molhos quentes ou outras preparações que exijam aquecimento. Foi concebido especificamente para o uso com natas e outros líquidos frios, garantindo a sua segurança e o bom funcionamento do equipamento.

?

#### **Que acessórios vêm incluídos com o sifão?**

O sifão para natas HENDI de 0,5L é fornecido com um conjunto de três bicos de polipropileno, que permitem diferentes estilos de decoração e texturas. Adicionalmente, inclui uma escova de limpeza para facilitar a manutenção e assegurar a higiene do equipamento.