

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



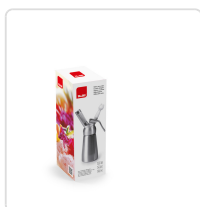
Hotelequip.pt

## Sifão de Natas em Alumínio 0,5 L para Cozinhas Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB750905	<b>Modelo:</b>	750905
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922070897

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	750905
<b>EAN</b>	8411922070897

## Descricao Resumida

Sifão de natas profissional em alumínio de 0,5 L, ideal para preparar rapidamente natas batidas, espumas e molhos leves em qualquer cozinha ou pastelaria.

## Descricao Completa

Prepare coberturas e espumas de alta qualidade em segundos com este sifão de nata de 0,50 L em alumínio. Ideal para pastelarias e cafés que procuram agilizar a finalização de sobremesas e bebidas, este utensílio garante uma textura leve e consistente, essencial para um serviço rápido e elegante.

### sifão de nata — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Material</b>	Alumínio
<b>Capacidade</b>	0,50 L
<b>Referência Interna</b>	IB750905

### Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro que necessita de finalizar rapidamente bolos e sobremesas, ou para o barista que quer criar bebidas especiais com um toque de sofisticação, este sifão de nata é a ferramenta ideal. Facilita a obtenção de natas montadas perfeitas para pastelarias, cafés e restaurantes com menus de sobremesas criativas.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em alumínio garante leveza e durabilidade, enquanto a capacidade de 0,50 L é perfeita para operações de média exigência, evitando desperdícios. A sua simplicidade de utilização permite obter natas com a textura ideal em segundos, agilizando o serviço em momentos de pico.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade deste sifão de nata?**

Este modelo tem uma capacidade de 0,50 litros.

### **De que material é feito o sifão?**

O sifão é fabricado em alumínio, o que o torna leve e resistente.

### **É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Este sifão é ideal para pastelarias, cafés e restaurantes com volume de trabalho moderado a elevado, onde a rapidez na confeção de natas é essencial.

### **Que tipo de preparações posso fazer com este sifão?**

Pode preparar natas montadas, mousses, espumas e outras coberturas leves e aeradas para sobremesas, bebidas e pratos salgados.

### **Preciso de algum acessório adicional para usar o sifão?**

Para o funcionamento deste sifão, necessita de cargas de gás N<sub>2</sub>O (óxido nitroso), que não estão incluídas e devem ser adquiridas separadamente.