

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: 05/07/2026

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

Sifão de Nata 0,5 L em Alumínio para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB750805	Modelo:	750805
Marca:	IBILI	EAN:	8411922070866

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	750805
EAN	8411922070866

Descricao Resumida

Sifão de nata profissional de 0,5 L, construído em alumínio, ideal para preparar natas batidas e espumas em cozinhas de restaurantes, pastelarias e cafés.

Descricao Completa

Este sifão de nata de 0,5 litros, fabricado em alumínio resistente, é uma ferramenta essencial para a preparação rápida e eficiente de natas batidas e espumas leves em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Capacidade	0,5 L
Material	Alumínio

Aplicações Profissionais

Este sifão é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem a preparação de natas e espumas. É ideal para pastelarias, cafés com serviço de cafetaria, gelatarias, restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, e até mesmo para rouletes e food trucks que servem sobremesas ou bebidas com natas. A sua capacidade de 0,5 L torna-o prático para produções de volume médio.

Sifão de Nata — Principais Vantagens

- Construção robusta em alumínio para durabilidade em uso intensivo.
- Design compacto e ergonómico para fácil manuseamento e armazenamento.
- Permite a criação rápida de natas batidas e espumas com textura consistente.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene na cozinha.
- Versátil para diversas aplicações culinárias, desde sobremesas a bebidas.

Que tipo de gás devo usar neste sifão de nata?

Este sifão utiliza cápsulas de óxido nitroso (N₂O) padrão, que são amplamente disponíveis no mercado para montadoras de natas.

Como devo limpar o sifão após a utilização?

Desmonte todas as peças e lave-as imediatamente com água morna e detergente neutro. Utilize uma escova de limpeza para o bico e o interior do sifão. Enxágue bem e deixe secar completamente antes de guardar.

Posso usar este sifão para espumas quentes?

Este modelo é projetado principalmente para preparações frias, como natas batidas e espumas frias. Para espumas quentes, é recomendável verificar as especificações de modelos específicos que suportem altas temperaturas.

Qual a durabilidade esperada de um sifão de alumínio?

Um sifão de nata em alumínio, quando bem cuidado e utilizado conforme as instruções, pode ter uma durabilidade de vários anos em ambientes de cozinha profissional, devido à resistência do material.

É seguro usar este sifão em cozinhas profissionais?

Sim, este sifão é seguro para uso profissional, desde que sejam seguidas todas as instruções de segurança do fabricante, especialmente no que diz respeito ao manuseamento das cápsulas de gás e à pressão interna.