

# 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

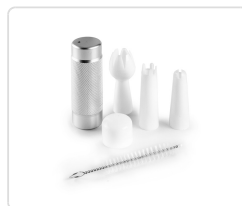


## Sifão de Nata 1,0 L em Alumínio para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB750910	<b>Modelo:</b>	750910
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922070903

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	750910
<b>EAN</b>	8411922070903

## Descricao Resumida

Sifão de nata profissional de 1,0 litro, construído em alumínio resistente. Essencial para preparar natas batidas e espumas leves em cozinhas de restaurantes, pastelarias e cafés.

## Descricao Completa

Este sifão de nata em alumínio de 1 litro é ideal para pastelarias e cozinhas profissionais que necessitam de produzir chantilly ou espumas rapidamente. Permite uma dose controlada e consistente para aplicações em sobremesas e bebidas, otimizando o tempo durante o serviço.

### sifão de nata — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Material</b>	Alumínio
<b>Capacidade</b>	1,00 Litro
<b>Número de Imagens</b>	6

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias que preparam sobremesas frescas, cafés com serviço de cafetaria e restaurantes que servem sobremesas elaboradas. O Gestor de F&B de uma unidade hoteleira pode usá-lo para garantir consistência na apresentação dos pratos durante eventos e buffets.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Este sifão de nata em alumínio destaca-se pela sua leveza e facilidade de limpeza, essenciais em cozinhas profissionais com elevados padrões de higiene. A capacidade de 1 litro permite uma produção adequada para estabelecimentos de média dimensão, garantindo eficiência sem desperdício de produto.

## Perguntas Frequentes

---

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

A capacidade deste sifão é de 1,00 litro.

### **De que material é feito este equipamento?**

O sifão é fabricado em alumínio, garantindo leveza e durabilidade.

### **Este sifão é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para pastelarias, cafés, restaurantes e unidades hoteleiras que necessitem de preparar chantilly ou espumas de forma rápida e consistente.

### **Qual a vantagem de usar um sifão em vez de batedeira para natas?**

O sifão permite obter uma textura mais fina e aerada, além de garantir uma dose mais precisa e um produto final com maior durabilidade em refrigeração.

### **É fácil de limpar e manter este sifão de nata?**

Sim, o material em alumínio e o design simples facilitam a limpeza, sendo recomendado seguir as instruções do fabricante para uma manutenção adequada.