

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



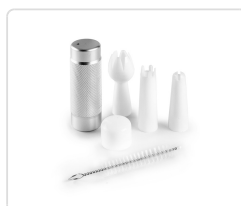
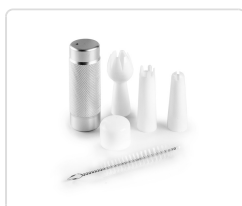
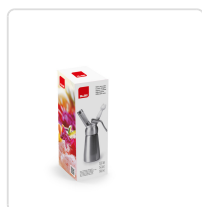
Hotelequip.pt

Sifão de Nata em Alumínio 0,25 L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB750902	Modelo:	750902
Marca:	IBILI	EAN:	8411922070880

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	750902
EAN	8411922070880

Descricao Resumida

Sifão de nata em alumínio com 0,25 L de capacidade, ideal para preparar natas batidas e espumas leves em cozinhas profissionais, pastelarias e cafés. Fácil de usar e limpar.

Descricao Completa

Prepare espumas e natas batidas com precisão e rapidez usando o sifão de nata de 0,25L em alumínio. Ideal para finalizações rápidas em pastelarias e cafetarias, este equipamento simplifica a confecção de sobremesas e bebidas.

sifão de nata — Características Técnicas

Material	Alumínio
Capacidade	0,25 L
Tipo	Simples

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafetarias e restaurantes com serviço de pasteleria. Permite ao pasteleiro criar decorações e espumas frescas rapidamente para sobremesas e bebidas, otimizando o tempo durante o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em alumínio garante leveza e durabilidade, enquanto a capacidade de 0,25L é perfeita para operações de menor escala ou para preparações específicas. A sua simplicidade de utilização permite uma rápida integração em qualquer cozinha profissional focada em confeitaria.

Perguntas Frequentes

Que tipo de produtos posso preparar com este sifão?

Pode preparar natas batidas, espumas doces e salgadas, molhos leves e outras emulsões para diversas aplicações em pastelaria e cozinha.

Qual a capacidade deste sifão?

Este sifão tem uma capacidade de 0,25 litros (250ml), ideal para pequenas porções ou para uso em estabelecimentos com menor volume de produção de sobremesas.

O material de alumínio é adequado para uso profissional?

Sim, o alumínio é um material leve, resistente à corrosão e fácil de limpar, sendo adequado para o uso profissional em cozinhas que preparam alimentos.

Este sifão requer cápsulas de gás específicas?

Sim, para funcionar corretamente, este sifão de nata requer o uso de cápsulas de gás descartáveis (N₂O - óxido nitroso) adequadas para sifões de cozinha.

É fácil de limpar e manter este modelo?

Sim, a sua construção simples e os materiais utilizados facilitam a limpeza manual com água morna e detergente neutro, garantindo a higiene necessária para o uso alimentar.