

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina Profissional para Chantilly 5 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0315.86.005	<b>Modelo:</b>	PRIMA 5
<b>Marca:</b>	Telme	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	280 x 440 x 400 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Telme
<b>Modelo</b>	PRIMA 5

### Descricao Resumida

Máquina profissional compacta para produção de chantilly, cremes aromatizados e mousses. Capacidade de 5 litros com refrigeração a ar.

## Descricao Completa

### Produção de Chantilly — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, esta máquina compacta representa uma solução eficiente para a preparação rápida de chantilly, cremes aromatizados e mousses. O seu design otimizado garante uma produção constante e de alta qualidade, essencial para satisfazer os mais exigentes padrões da culinária moderna. Uma funcionalidade destacada é a capacidade das natas aumentarem até 150% do seu volume original por cada litro, proporcionando maior rentabilidade e versatilidade na criação de sobremesas.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para pastelarias, cafeterias, restaurantes e hotéis que procuram otimizar a sua produção de sobremesas. A sua dimensão compacta permite fácil integração em espaços de trabalho reduzidos, enquanto a facilidade de utilização e manutenção assegura que a sua equipa pode preparar deliciosos acompanhamentos com rapidez e higiene. A tampa transparente facilita a observação do processo, permitindo um controlo preciso durante a preparação de doces e outros produtos.

### Características Técnicas

Capacidade	5 Litros
Temperatura do Chantilly	4°C
Refrigeração	A ar (compressor)
Dimensões (LPA)	280x440x400 mm
Aumento de Volume das Natas	Até 150% (1 litro = 2.5 litros)
Cuba	Extraível
Tampa	Transparente

### Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade máxima de produção de chantilly?**

Esta montadora de natas tem uma capacidade de 5 litros, ideal para atender à demanda de estabelecimentos profissionais de médio porte.

**É fácil limpar a máquina?**

Sim, a máquina foi desenhada com uma cuba extraível que facilita a limpeza e manutenção, garantindo elevados padrões de higiene na sua cozinha.

**O equipamento é refrigerado?**

Sim, a máquina dispõe de um sistema de refrigeração a ar com compressor, assegurando que o chantilly é mantido à temperatura ideal de 4°C.

**Que tipo de produtos posso preparar com este equipamento?**

Além de chantilly, pode preparar com sucesso cremes aromatizados e mousses, oferecendo versatilidade para a elaboração de diversas sobremesas.

**Qual é a vantagem do aumento de volume de natas?**

A capacidade de aumentar o volume das natas até 150% por cada litro (1 litro transforma-se em 2.5 litros) resulta numa maior rentabilidade do produto e numa textura mais leve e aerada para as suas criações culinárias.