

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: 19/05/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Telme
Modelo	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.