

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Moinho de Café Eletrónico, 2 Depósitos 2+2kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2011.218	Modelo:	UD2011.218
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	2 kg	Dimensões:	400 x 250 x 790 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2011.218

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste moinho de café profissional? A: Este moinho eletrónico apresenta dimensões totais de 400x250x790 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para bancadas de trabalho em espaços de cafeteria e restauração com exigências de capacidade., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: O moinho de café eletrónico requer uma ligação elétrica de 230V, sendo compatível com as tomadas padrão utilizadas em ambientes comerciais. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do moinho? A: A limpeza regular é essencial para o bom funcionamento do moinho. Recomenda-se a remoção diária dos grãos de café residuais e a limpeza periódica dos depósitos com um pano húmido. Para uma manutenção mais aprofundada, é aconselhável consultar o manual do utilizador ou um técnico especializado., Q: Este moinho de café eletrónico possui garantia? A: Sim, este produto é coberto por uma garantia de fabricante que assegura a sua qualidade e bom desempenho. Para detalhes específicos sobre a duração e termos da garantia, por favor, consulte a nossa equipa de apoio ao cliente ou o manual fornecido com o equipamento., Q: Existem acessórios compatíveis ou recomendados para este moinho? A: Para otimizar o desempenho e a durabilidade do seu moinho de café, recomendamos a utilização de produtos de limpeza específicos para moinhos e, se aplicável, a aquisição de peças de desgaste originais, como fresas, quando necessário. Não inclui acessórios adicionais na compra standard.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

moinho de café eletrónico, moinho de café profissional, moinho de café 230V

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11496

Alt Text Imagens

Moinho 2t. Electronico Tango 230v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Moinho 2t. Electronico Tango 230v

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Moinhos de Café

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

MS440.317.011,MS440.317.064

Uso Profissional - Dicas	Ajuste a granulometria do café moído consoante a humidade ambiente e o tipo de máquina de café expresso para otimizar a extração e evitar sub ou sobre-extração., Utilize os dois depósitos para diferenciar a oferta: um para o blend diário de maior consumo e outro para um café de especialidade ou descafeinado, aumentando a versatilidade do serviço., Programe doses precisas e consistentes para cada chávena, utilizando a função eletrónica, de forma a reduzir o desperdício de café e manter a padronização do produto final., Realize a limpeza diária das tremonhas e do canal de moagem para evitar a acumulação de óleos de café, que podem rancificar e comprometer o sabor e aroma do grão fresco.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/F&B Manager, Barista Chefe/Gerente de Cafeteria, Diretor de Hotel/Gerente de Restaurante
Descrição Curta Original	Rapidez, grande capacidade, ideais para momentos de grande consumo.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 400x250x790 mm Capacidade Doseador N gr Capacidade tremoinha 2 + 2 kg Rotações 1300 rpm Peso líquido: 33 kg Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	MS440.317.009,HE445839,HE445822
Uso Profissional - Casos de Uso	Cafeterias e Pastelarias de Grande Volume: Em cafeterias com fluxo contínuo de clientes, este moinho permite ter em simultâneo dois tipos de grão (e.g., blend da casa e um café de origem única) prontos a moer. A velocidade de 1300 rpm assegura um serviço ágil, minimizando tempos de espera e maximizando a produtividade durante as horas de ponta, como o pequeno-almoço ou lanche., Hotéis com Serviço de Pequeno-Almoço e Bar: Para hotéis que oferecem serviço de pequeno-almoço buffet e um bar à noite, a capacidade de 2+2kg é ideal. Podem dedicar um depósito ao blend padrão para o pequeno-almoço e outro a um café descafeinado ou de especialidade para o bar, garantindo frescura e variedade sem a necessidade de reabastecimentos constantes ou troca de moinhos., Restaurantes com Oferta de Cafés Gourmet: Em restaurantes que valorizam a experiência pós-refeição, este moinho possibilita oferecer diferentes perfis de café, como um blend mais intenso e um café de torra média com notas frutadas. A moagem eletrónica precisa garante que cada chávena é preparada com o máximo de sabor e aroma, elevando a percepção de qualidade do serviço de restauração.
Uso Profissional - Introdução	Este moinho de café eletrónico com dois depósitos de 2kg cada é uma solução robusta e eficiente para estabelecimentos HORECA que procuram otimizar a preparação de café expresso. A sua capacidade dual permite gerir picos de procura e diversificar a oferta de grãos, garantindo sempre moagem fresca e consistente, essencial para a extração ideal e a satisfação do cliente em ambientes de alto volume.
Capacidade (kg)	Até 10 kg

Instalação	De Chão
Tipo	Moinho

Descricao Resumida

Moinho de café eletrônico com 2 depósitos (2+2kg) para uso profissional. Ideal para cafeterias e hotelaria, assegura rapidez e grande capacidade em momentos de consumo intenso.

Descricao Completa

moinho de café eletrônico — Moinho de Café — Principais Vantagens

Este triturador de grão eletrônico de alta performance, com os seus dois depósitos de 2 kg cada, é a solução ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria que exigem rapidez e grande capacidade. Concebido para momentos de consumo intenso, garante um café moído na hora, mantendo a frescura e o aroma que os seus clientes merecem.

A sua operação eletrônica assegura uma moagem precisa e consistente, otimizando o processo e reduzindo o desperdício. Com este equipamento profissional, melhora a eficiência da sua equipa e eleva a qualidade da bebida servida, contribuindo para a satisfação do cliente e para um serviço de excelência.

Robusto e fiável, este aparelho é construído para resistir ao uso diário contínuo em ambientes de restauração movimentados, representando um investimento duradouro para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para cafeterias, bares, hotéis, restaurantes e pastelarias que registam um elevado volume de clientela. A sua dupla tremonha permite ter diferentes tipos de grão disponíveis ou servir rapidamente grandes quantidades do mesmo café, adaptando-se perfeitamente a picos de consumo ou à oferta de várias opções de café gourmet.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x250x790 mm

Característica	Detalhe
Capacidade Tremonha	2 + 2 kg
Velocidade de Rotação	1300 rpm
Peso Líquido	33 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões deste moinho de café profissional?

R: Este moinho eletrônico apresenta dimensões totais de 400x250x790 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para bancadas de trabalho em espaços de cafeteria e restauração com exigências de capacidade.

P: Este moinho é adequado para moer diferentes tipos de café?

R: Sim, com os seus dois depósitos independentes, pode utilizar e moer diferentes tipos de grão de café, oferecendo maior versatilidade ao seu estabelecimento.

Q: Qual a capacidade de produção deste moinho?

R: Graças às suas 1300 rotações por minuto e à capacidade combinada de 4 kg de grão (2+2 kg), este moinho é ideal para lidar com momentos de grande procura, garantindo um serviço rápido e eficiente.

P: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

R: O moinho de café eletrônico requer uma ligação elétrica de 230V, sendo compatível com as tomadas padrão utilizadas em ambientes comerciais. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança.

P: Como se realiza a manutenção e limpeza do moinho?

R: A limpeza regular é essencial para o bom funcionamento do moinho. Recomenda-se a remoção diária dos grãos de café residuais e a limpeza periódica dos depósitos com um pano húmido para garantir o melhor desempenho e higiene.