

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Moinho de Café Automático Profissional 2 kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2011.222	Modelo:	UD2011.222
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	2 kg	Dimensões:	220 x 410 x 620 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2011.222

FAQ

Q: Quais as dimensões do moinho de café automático e o espaço necessário para instalação? A: O moinho de café automático apresenta dimensões de 220x410x620 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação eficientes, recomendamos considerar um espaço adicional de aproximadamente 10 cm em cada lado para ventilação e acessibilidade., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento deste moinho de café? A: Este moinho de café automático opera com uma tensão de 230 V. É fundamental garantir que a tomada elétrica disponível no local de instalação seja compatível com estes requisitos e esteja adequadamente dimensionada para o consumo de energia do equipamento., Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza do moinho de café automático? A: A manutenção e limpeza regular são cruciais para a longevidade e desempenho do moinho. Recomendamos a limpeza diária do doseador e da tremonha, e a verificação periódica das mós. Consulte o manual de instruções para procedimentos detalhados de limpeza e manutenção preventiva., Q: Este moinho de café automático possui garantia ou assistência técnica? A: Sim, todos os nossos equipamentos incluem a garantia padrão do fabricante. Para qualquer questão relacionada com assistência técnica ou garantias, a nossa equipa de suporte estará disponível para o auxiliar, encaminhando-o para os serviços especializados. Detalhes adicionais podem ser consultados nos termos e condições de venda., Q: Qual a capacidade do doseador e da tremonha deste moinho de café? A: Este moinho de café automático está equipado com um doseador de 600 gramas e uma tremonha com capacidade para 2 kg de café em grão. Estas capacidades são ideais para estabelecimentos HORECA com um volume médio a alto de consumo, garantindo autonomia e eficiência na preparação.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Moinho de Café Automático, Moinho Café Profissional, Moinho para Cafeteria

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11498

Alt Text Imagens

Moinho Automatico Mod. Ct2 Cinzento

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Moinho Automatico Mod. Ct2 Cinzento

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Complementos

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

MS440.317.002,MS440.317.009

Uso Profissional - Dicas	Ajuste a moagem regularmente: A finura da moagem deve ser ajustada em função da humidade ambiente e do tipo de grão, garantindo sempre a extração ideal e uma crema perfeita., Limpeza diária do doseador: Para evitar a acumulação de óleos de café e garantir que o sabor não seja comprometido, é fundamental limpar o doseador e as rebarbas diariamente., Controlo de stock: Com uma tremonha de 2 kg, o planeamento do reabastecimento de grãos é simplificado, mas é crucial monitorizar o consumo para evitar desperdícios e assegurar a máxima frescura dos grãos armazenados., Posicionamento estratégico: Coloque o moinho numa área de fácil acesso para o barista, mas que minimize a exposição a fontes de calor ou humidade excessiva, para preservar a qualidade dos grãos.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/F&B Manager (Hotelaria), Gerente de Cafeteria/Restaurante, Barista Profissional
Descrição Curta Original	Moinho desenhado para complementar as máquinas de café.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 220x410x620 mm Capacidade Doseador 600 gr Capacidade tremoinha 2 kg Rotações 1300 rpm Peso líquido: 9 kg Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HE445839,HE445822,MS440.317.002
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequeno-almoço em Hotel de 4 ou 5 Estrelas: Durante o pico do pequeno-almoço, a capacidade de 2 kg da tremonha e a velocidade de 1300 rpm permitem moer café continuamente para várias máquinas de espresso, assegurando que os hóspedes recebem sempre café fresco e aromaticamente perfeito, sem atrasos no serviço ou interrupções para reabastecimento frequente., Cafeteria de Alto Tráfego: Em cafeterias com grande afluência, este moinho é crucial para manter a cadência de produção. A sua robustez e a capacidade do doseador de 600g permitem que os baristas preparem múltiplos cafés em rápida sucessão, garantindo a consistência da moagem e da crema, mesmo nos momentos de maior demanda, sem comprometer a qualidade ou a agilidade do atendimento., Restaurante com Serviço de Almoço/Jantar: Após as refeições, a procura por cafés é elevada. Este moinho assegura que o serviço de café é tão eficiente quanto o serviço de cozinha, moendo rapidamente os grãos necessários para cada pedido, o que se traduz numa experiência de cliente fluida e na otimização do tempo da equipa, evitando filas e garantindo a frescura ideal para cada chávena.
Uso Profissional - Introdução	O Moinho de Café Automático com capacidade de 2 kg e 1300 rpm é um equipamento fundamental para qualquer estabelecimento Horeca que valoriza a excelência na extração do café. Projetado para ambientes de elevado volume, garante uma moagem rápida, consistente e de alta qualidade, essencial para manter o padrão de serviço e a satisfação do cliente, otimizando simultaneamente a eficiência operacional e a gestão de stock de café moído.

Capacidade (kg)	Até 10 kg
Instalação	De Chão
Tipo	Moinho

Descricao Resumida

Moinho de café elétrico automático para uso profissional em restauração. Capacidade de tremonha de 2 kg, doseador de 600 gr e 1300 rpm.

Descricao Completa

moinho de café automático — Moinho de Café – Principais Vantagens

Concebido para complementar máquinas de café profissionais, este equipamento automático permite que estabelecimentos de restauração e hotelaria ofereçam café moído na hora com a máxima frescura e qualidade consistente. A sua robustez e eficiência são ideais para ambientes de alta procura, garantindo um desempenho fiável ao longo do dia de trabalho.

Com uma capacidade de tremonha de 2 kg e doseador de 600 gr, este aparelho assegura que o café está sempre pronto a ser utilizado, minimizando a necessidade de reabastecimentos frequentes. As rotações de 1300 rpm garantem uma moagem rápida e uniforme, essencial para a extração ideal do café e para a satisfação do cliente.

A tensão de 230 V torna este moinho compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais, facilitando a sua integração em qualquer balcão de café ou área de serviço. O seu design compacto e facilidade de limpeza contribuem para um ambiente de trabalho mais organizado e higiénico, em conformidade com as normas do setor alimentar.

Aplicações Profissionais

Um moedor de café automático é indispensável para cafeterias, restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram otimizar a preparação de café. É perfeito para estabelecimentos com volume médio a alto de consumo, onde a qualidade e a rapidez são cruciais. Ideal para balcões de cafetaria, estações de pequeno-almoço e áreas de self-service.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	220x410x620 mm
Capacidade do Doseador	600 gr
Capacidade da Tremonha	2 kg
Rotações por Minuto	1300 rpm
Peso Líquido	9 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a frequência de reabastecimento da tremonha?

A tremonha, com uma capacidade de 2 kg, foi projetada para otimizar a sua operação. A frequência de reabastecimento dependerá do volume de café moído diariamente no seu estabelecimento, mas a sua grande capacidade minimiza a necessidade de reabastecer constantemente, sendo ideal para períodos de maior afluência de clientes.

Este triturador de café é adequado para moer diferentes tipos de café?

Sim, este triturador automático é extremamente versátil e pode moer diferentes tipos de grãos de café, adaptando-se perfeitamente às necessidades específicas do seu negócio e às preferências dos seus clientes exigentes. A consistência da moagem é assegurada pelas suas 1300 rotações por minuto, garantindo sempre a qualidade desejada.

Quais os requisitos de energia para este equipamento?

Este moinho de café opera com uma tensão de 230 V, o que o torna compatível com a maioria das instalações elétricas padrão em estabelecimentos comerciais na Europa. É sempre aconselhável verificar a compatibilidade elétrica antes da instalação para garantir um funcionamento seguro e eficiente.

Quais as dimensões do moinho de café automático e o espaço necessário para instalação?

O moinho de café automático apresenta dimensões de 220x410x620 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação eficientes, recomendamos considerar um espaço adicional de aproximadamente 10 cm em cada lado para ventilação e acessibilidade, garantindo assim o bom funcionamento e a manutenção do equipamento.

Como se deve realizar a manutenção e limpeza do moinho de café automático?

A manutenção e limpeza regular são cruciais para a longevidade e o desempenho ótimo do moinho. Recomendamos a limpeza diária do doseador e da tremonha, bem como a verificação periódica dos mós para garantir a qualidade da moagem. Consulte o manual de instruções que acompanha o equipamento para procedimentos detalhados de limpeza e manutenção preventiva.