

Ficha Tecnica



Hotelequip.pt

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Máquina de Café Espresso Profissional c/ Moinho Integrado 2.7L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.910	Modelo:	UD2230.910
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	8 kg	Dimensões:	304 x 405 x 415 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2230.910
Marca	UDI
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Máquina de Café

Descricao Resumida

Máquina de café profissional, moinho integrado, 2.7L água. Design retro em aço inoxidável, bico de vapor para bebidas lácteas. Potência 1620W.

Descricao Completa

Máquina de Café Espresso — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente dinâmico da restauração e hotelaria, esta máquina de café profissional oferece uma solução completa para a preparação de expressos de excelência. A integração de um moedor de grãos assegura o máximo frescor e a manutenção dos aromas ricos do café em cada chávena, um fator distintivo que cativa os clientes mais exigentes. A sua versatilidade permite uma adaptação a diversas preferências, desde a moagem até ao tipo de grão utilizado.

A capacidade de ajuste da granulometria em 15 diferentes tamanhos proporciona um controlo preciso sobre a intensidade da bebida, permitindo personalizar cada dose. O sistema de vapor, por sua vez, é fundamental para criar bebidas como cappuccinos e lattes com uma textura cremosa e perfeita, expandindo assim o leque de ofertas do seu estabelecimento. A sua construção robusta e design retro em aço inoxidável garantem durabilidade e um toque de sofisticação ao espaço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para cafeterias, restaurantes, hotéis e bares que aspiram a servir um café expresso de qualidade superior. A máquina de café com moinho integrado é ideal para estabelecimentos com um volume de serviço diário moderado a elevado, onde a eficiência e a fiabilidade são cruciais. É também uma excelente escolha para cantinas empresariais e espaços gourmet onde a apreciação de uma boa chávena de café é prioritária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	304x405x415 mm
Capacidade do Depósito de Água	2.7 litros
Capacidade do Depósito de Grão	250 g
Potência	1620 W

Característica	Detalhe
Peso Líquido	8 kg
Peso Bruto	10.5 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

A que tipo de estabelecimentos se destina esta máquina de café?

Este equipamento é ideal para cafeterias, restaurantes, hotéis e bares, bem como cantinas empresariais e outros estabelecimentos que procuram oferecer um café espresso de alta qualidade.

É possível ajustar a intensidade do café?

Sim, o moedor de grãos integrado permite ajustar a moagem em até 15 tamanhos diferentes, o que confere um controlo preciso sobre a intensidade e o sabor do café a ser preparado.

Quais os acessórios incluídos com a máquina?

A máquina inclui 2 filtros de aço inoxidável (simples e duplos), 2 filtros pressurizados de aço inoxidável (simples e duplos), uma colher medidora e um calcador de café, para uma experiência completa desde o primeiro uso.

Quais os requisitos de instalação para a máquina de café espresso?

Para a instalação, a máquina requer uma ligação elétrica de 230 V. Não necessita de ligação direta à rede de água, uma vez que possui um depósito removível de 2,7 litros. Recomenda-se a colocação numa superfície estável e nivelada.

Como é feita a manutenção e limpeza da máquina de café com moinho?

A manutenção da máquina é simplificada pelo seu design. O reservatório de água removível facilita a limpeza, e o bico de vapor deve ser limpo após cada utilização para evitar acumulação de resíduos de leite. Recomenda-se a descalcificação regular da máquina, seguindo as instruções para prolongar a sua vida útil.