

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Filtro de Café para Máquina E61 Duas Bicas

Informacoes do Produto

SKU:	MS90440.127.167	Modelo:	FAP2B
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	FAP2B
Tipo	Máquina de Café

Descricao Resumida

Filtro de precisão com duas bicas para máquinas de café E61, ideal para extração consistente e serviço eficiente em cafeterias profissionais.

Descricao Completa

filtro café E61 — Filtro de Café — Principais Vantagens

Este filtro de precisão é especificamente concebido para máquinas de café espresso que utilizam o grupo E61, proporcionando uma extração superior e um controlo exato sobre o fluxo. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais para o uso contínuo em ambientes de cafeteria. Permite a preparação simultânea de duas chávenas de café, otimizando o serviço em momentos de maior afluência.

Aplicações Profissionais

Equipamento indispensável para baristas em cafeterias, hotéis e restaurantes que valorizam a consistência e a qualidade do café servido. O sistema de dupla bica é ideal para agilizar o atendimento durante picos de movimento, permitindo que a sua equipa mantenha um serviço eficiente sem comprometer o sabor. A alta precisão do coador assegura que cada dose seja preparada com a máxima perfeição, contribuindo para a reputação do estabelecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Filtro	Precisão
Capacidade	18/22 gr
Número de Bicas	2
Compatibilidade	Grupo E61

Perguntas Frequentes

Para que tipo de máquina de café este filtro é adequado?

Este filtro foi produzido especificamente para máquinas de café espresso que utilizam o sistema de grupo E61, garantindo um encaixe perfeito e extração otimizada.

Qual a gramagem recomendada de café para este filtro?

A capacidade do coador é ideal para 18 a 22 gramas de café moído, permitindo flexibilidade na dosagem para diferentes intensidades de café.

Este filtro melhora a qualidade da extração do café?

Sim, o design de precisão deste acessório foca-se na uniformidade da extração, resultando numa bebida com sabor mais equilibrado e aroma aprimorado.

É fácil de limpar e manter?

Fabricado em aço inoxidável, este componente é simples de limpar, sendo compatível com as rotinas de higienização padrão para equipamentos de cafeteria profissional.

Quantas chávenas de café consigo preparar em simultâneo?

Com as suas duas bicas, este utensílio permite preparar duas chávenas de café espresso ao mesmo tempo, um detalhe que aumenta a eficiência do seu serviço.