

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 rápido
ao produto



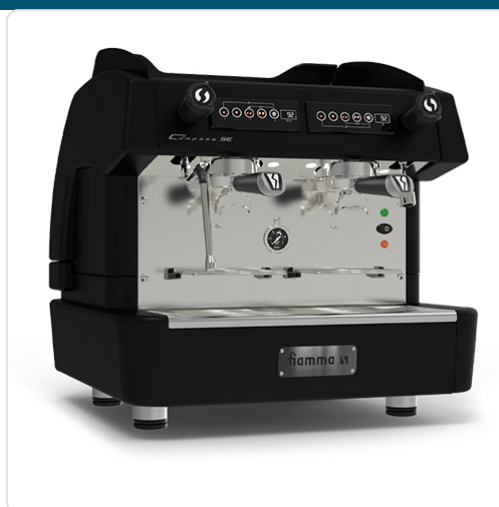
Hotelequip.pt

Máquina de Café Espresso Automática - 2 Grupos Compacta

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.507.0018	Modelo:	Compass 2 SE COMPACT TC BLACK
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	Compass 2 SE COMPACT TC BLACK
Tipo	Máquina de Café

Descricao Resumida

Máquina de café espresso automática de 2 grupos com shot timers e controlo PID, ideal para cafetarias profissionais e hotelaria, em preto.

Descricao Completa

Máquina de Café Espresso — Principais Vantagens

Equipamento de excelência, esta cafeteira automática de 2 grupos foi concebida para otimizar qualquer operação de cafetaria profissional. Graças ao seu design compacto e controlo automático das doses, garante uma preparação rápida e consistente, ideal para estabelecimentos com elevado volume de pedidos. A inclusão de PID para controlo de temperatura assegura sempre o café perfeito.

Os *shot timers* permitem uma monitorização precisa do tempo de extração, essencial para manter a qualidade superior de cada chávena. As luzes LED integradas não só realçam o aspeto moderno da máquina, como também proporcionam ótimas condições de trabalho, melhorando a visibilidade e a eficiência. A pré-infusão suave dos grupos garante uma extração uniforme e um sabor rico, crucial para a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de café espresso automática é perfeita para uma ampla gama de ambientes comerciais, incluindo restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram oferecer bebidas de café de alta qualidade. A sua capacidade de preparar várias chávenas rapidamente é inestimável em horas de ponta, mantendo a eficiência do serviço. É particularmente adequada para balcões onde o espaço é limitado, mas a demanda por café é constante.

Permite aos seus baristas manter a excelência em cada serviço, desde cafés curtos a elaboradas criações com leite. A fiabilidade e a robustez do equipamento garantem um desempenho duradouro, minimizando interrupções e custos de manutenção. Um investimento que se traduz em rentabilidade e uma oferta superior no seu negócio de restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Grupos	2
Controlo	Automático de doses

Característica	Detalhe
Funções	Shot timers, pré-infusão suave
Controlo de Temperatura	PID
Iluminação	Luzes LED
Cor	Preto

Perguntas Frequentes

1. Esta máquina de café é indicada para que tipo de estabelecimentos?

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, hotéis e cafés que necessitam de uma solução eficiente e de alta qualidade para a preparação de café espresso, dada a sua capacidade automática e dimensões compactas.

2. Qual a importância do controlo PID na máquina de café?

O controlo PID (Proportional-Integral-Derivative) é crucial para manter uma temperatura de água estável durante todo o processo de extração do café. Isto garante consistência no sabor e aroma do espresso, resultando sempre numa bebida de qualidade superior, o que é fundamental para a satisfação do cliente.

3. Como os "shot timers" ajudam os baristas?

Os *shot timers* permitem aos baristas monitorizar o tempo exato de extração de cada café. Esta funcionalidade é vital para assegurar que cada chávena de café tem a intensidade e o sabor desejados, facilitando a padronização e o controlo de qualidade, e melhorando a produtividade do serviço.

4. A máquina é fácil de usar e manter?

Com controlo automático das doses e um bloco de entrada de água, esta máquina de café foi concebida para ser user-friendly e simplificar o dia-a-dia dos profissionais. A sua construção robusta e as luzes LED que melhoram a visibilidade tornam as tarefas de limpeza e manutenção mais acessíveis e rápidas, assegurando longevidade e higiene.

5. A pré-infusão suave realmente faz diferença no café?

Sim, a pré-infusão suave é uma funcionalidade que molha o café moído antes da pressão total ser aplicada. Isto garante uma extração mais uniforme, evitando a formação de canais no "puck" de café e resultando num espresso mais equilibrado, encorpado e com crema perfeita, elevando a experiência do café.