

# 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

## Máquina de Café Espresso Automática 1 Grupo - Preto

### Informacoes do Produto

|        |                |         |                       |
|--------|----------------|---------|-----------------------|
| SKU:   | MS2.0.506.0012 | Modelo: | Compass 1 SE TC BLACK |
| Marca: | Fiamma         | EAN:    | N/D                   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| Marca  | Fiamma                |
| Modelo | Compass 1 SE TC BLACK |
| Cor    | Preto                 |
| Tipo   | Máquina de Café       |

### Descricao Resumida

Máquina de café espresso profissional com 1 grupo, controlo automático de doses e PID para extrações perfeitas. Design elegante e eficiente.

## Descricao Completa

### Cafeteira Profissional — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento com uma máquina de café de ponta, concebida para oferecer a máxima eficiência e qualidade. Esta cafeteira automática de 1 grupo, com a sua estética moderna em preto, integra-se perfeitamente em qualquer ambiente. A precisão no controlo de doses e a visualização do tempo de extração garantem um café perfeito em cada chávena, elevando a experiência dos seus clientes.

Beneficie de uma extração suave e uniforme graças aos grupos de pré-infusão, que extraem o melhor dos grãos moídos. Além disso, as luzes LED não só proporcionam ótimas condições de trabalho, como também conferem um aspeto sofisticado ao equipamento, tornando-o num ponto focal no seu espaço.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para cafés, pastelarias, restaurantes e hotéis que procuram uma solução robusta e fiável para o serviço de café. A sua capacidade de precisão torna-o perfeito para estabelecimentos com alto volume de clientes, garantindo consistência e qualidade em cada bebida servida. Melhore a produtividade da sua equipa e a satisfação dos seus clientes com este aparelho de alto desempenho.

### Características Técnicas

|                         |                                            |
|-------------------------|--------------------------------------------|
| Controlo de Doses       | Automático                                 |
| Shot Timers             | Sim, com visualização do tempo de extração |
| Controlo de Temperatura | PID preciso                                |
| Iluminação              | Luzes LED                                  |
| Grupos                  | 1, com pré-infusão suave                   |
| Bloco                   | Entrada de água                            |

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta máquina de café é adequada para estabelecimentos com alto volume de trabalho?**

Sim, o controlo automático de doses e os shot timers são ideais para garantir rapidez e consistência, mesmo em períodos de maior afluência, otimizando o fluxo de trabalho.

### **Como o sistema PID beneficia a qualidade do café?**

O controlo PID assegura uma temperatura da água estável e precisa durante todo o processo de extração, resultando num café com sabor e aroma otimizados e consistentes.

### **A iluminação LED possui alguma função prática além da estética?**

Sim, as luzes LED melhoram significativamente as condições de trabalho, proporcionando uma melhor visibilidade da área de extração, o que contribui para a precisão e higiene.

### **O que significa "grupos para uma pré-infusão suave" e qual a sua importância?**

A pré-infusão permite que a água sature uniformemente o café moído antes da pressão total, resultando numa extração mais equilibrada e na maximização dos sabores do café.

### **Qual a vantagem da entrada de água integrada?**

A entrada de água integrada simplifica a instalação e manutenção da máquina, garantindo um fornecimento contínuo de água para a operação sem necessidade de reabastecimentos manuais frequentes.