

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

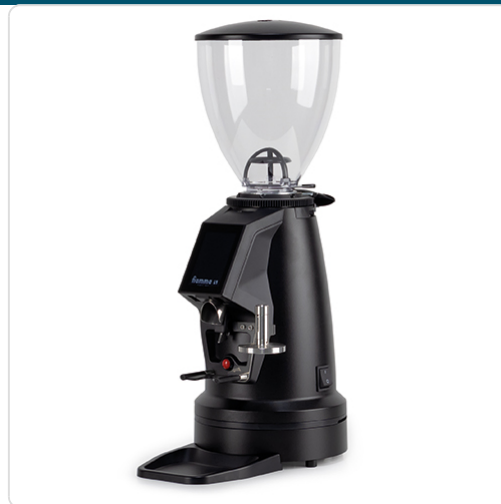


Moinho de Café On Demand 3.3g/s com Calcador Integrado

Informacoes do Produto

SKU:	MS6.0.054.0059	Modelo:	MCF 65 OD TOUCH RT
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	194 x 307 x 560 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	MCF 65 OD TOUCH RT
Tipo	Moinho

Descricao Resumida

Moinho de café profissional "on demand" com 3.3g/s, programação eletrónica, ecrã tátil e calcador para café fresco em segundos.

Descricao Completa

Moinho de Café On Demand — Eficiência e Precisão na Moagem

Este triturador de café foi concebido para estabelecimentos que exigem rapidez e qualidade superior na preparação de bebidas, garantindo grãos moídos na perfeição para cada chávena. A tecnologia de moagem "on demand" assegura café fresco e aromático em todas as utilizações, fundamental para a excelência do sabor. A sua operação intuitiva e o design profissional tornam-no uma adição valiosa para qualquer balcão de cafetaria ou restaurante.

Aplicações Profissionais

Ideal para diversas operações de hotelaria e restauração, este aparelho é perfeito para cafés, pastelarias, hotéis e bares. A sua capacidade de produzir café moído instantaneamente, com a dose certa, otimiza o fluxo de trabalho e minimiza o desperdício, características cruciais em ambientes de produção constante. A moagem exata, ativada por sensor, eleva a experiência do cliente e a qualidade final da bebida, impulsionando a satisfação e a fidelidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Moagem	On demand
Produção	3.3 g/s
Programação	Eletrónica
Ativação da Moagem	Por contacto do porta-filtro no sensor
Regulação das Doses	Temporizador ou contínuo
Contador de Doses	Sim
Ecrã	Tátil personalizável
Ventilação	Regulável

Característica	Detalhe
Acessórios	Com calcador
Dimensões (LPA)	194x307x560 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da moagem "on demand"?

A moagem "on demand" assegura que cada dose de café seja moída no momento, garantindo frescura máxima e a preservação total dos aromas, o que se traduz numa qualidade superior da bebida final. É ideal para otimizar o sabor e a experiência do cliente em ambientes profissionais.

Este moinho de café é fácil de usar para qualquer funcionário?

Sim, o design foi pensado para ser intuitivo e fácil de ajustar, permitindo que qualquer membro da sua equipa possa operar o equipamento com mínima formação. A programação eletrónica e o ecrã tátil personalizável simplificam a utilização diária.

Posso controlar a quantidade de café moído para cada chávena?

Com certeza. O equipamento oferece regulação das doses através de temporizador ou de modo contínuo, proporcionando flexibilidade total para adaptar a quantidade de café moído às suas necessidades específicas. Existe ainda um contador de doses para gestão precisa.

A ventilação regulável é importante para a durabilidade do equipamento?

Sim, a ventilação regulável é crucial para manter o motor e os componentes internos a uma temperatura ideal, prevenindo o sobreaquecimento e prolongando significativamente a vida útil do seu moinho de café. Contribui para o desempenho consistente e a fiabilidade a longo prazo.

O calcador integrado melhora o processo de preparação do café?

Absolutamente. O calcador integrado permite compactar o café moído de forma uniforme no porta-filtro, uma etapa essencial para uma extração consistente e um expresso perfeito. Garante que o processo seja mais eficiente e ergonómico para o utilizador.