

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



Hotelequip.pt

Moinho de Café Profissional Q10 EVO

Informacoes do Produto

SKU:	UD2011.246	Modelo:	2011.246
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2011.246
Instalação	De Chão
Tipo	Moinho

Descricao Resumida

Moinho de café profissional com design moderno, eletrônica avançada e dosagem precisa graças ao DCS. Ecrã tátil personalizável e baixo ruído.

Descricao Completa

Moagem de Café — Principais Vantagens

Este triturador de grãos eleva a experiência de moagem de café a um novo patamar, combinando um design atualizado com tecnologia eletrônica de ponta. Desfrute de uma dosagem excepcionalmente precisa, assegurada pelo inovador Sistema de Consistência de Dose (DCS), que garante a uniformidade em cada extração. A adaptabilidade é um dos seus pontos fortes, oferecendo três modos de funcionamento distintos: moagem pré-ajustada para um serviço ágil, moagem instantânea para responder à procura imediata, e um modo manual para controlo total do barista.

A personalização é fundamental em ambientes exigentes. Com um ecrã LCD tátil de 3,5 polegadas, os utilizadores podem customizar a interface, incluindo a exibição de até duas imagens distintas através de ligação USB. Além da versatilidade e da interatividade, o equipamento foi concebido para uma operação intuitiva e uma regulação simplificada, mantendo um perfil de ruído reduzido. Dessa forma, contribui para um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo.

Aplicações Profissionais

Este versátil moedor de café é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na indústria hoteleira, desde cafés e pastelarias a restaurantes de alta cozinha e hotéis. É uma solução robusta para qualquer negócio que preze pela qualidade superior do café servido e pela eficiência operacional. A sua capacidade de resposta a diferentes ritmos de serviço, juntamente com a precisão na moagem, torna-o indispensável em balcões de cafetaria com alto volume de clientes, onde a consistência e a rapidez são cruciais.

A tecnologia avançada de dosagem e a facilidade de uso garantem que mesmo em períodos de pico, a preparação de bebidas será impecável. O controlo digital permite que a sua equipa ajuste sem esforço as configurações para otimizar cada tipo de grão, resultando em cafés aromáticos e com sabor inigualável. Um investimento inteligente para elevar a satisfação do cliente e a reputação do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Dimensões (mm)	200x370x630
Capacidade da Tremonha (kg)	1,2
Rotações (rpm)	1400
Peso Líquido (kg)	16
Potência (W)	525
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do Sistema de Consistência de Dose (DCS)?

O Sistema de Consistência de Dose (DCS) garante que cada dose de café moído seja uniforme em quantidade e qualidade, otimizando o sabor e a consistência da bebida final, algo crucial para a satisfação do cliente.

É possível personalizar o ecrã do moinho de café?

Sim, o ecrã LCD tátil de 3,5 polegadas é totalmente personalizável. Permite configurar o interface e exibir até duas imagens distintas, o que pode ser feito através de uma ligação USB para maior flexibilidade.

Que modos de funcionamento estão disponíveis neste equipamento?

O moinho oferece três modos de trabalho distintos: pré-moído para um serviço rápido e eficiente, moagem instantânea para demandas imediatas, e um modo manual, que proporciona controlo total ao barista.

A regulação do moinho é complexa?

Não, a regulação deste equipamento foi concebida para ser precisa e simples de ajustar. Esta funcionalidade facilita a adaptação a diferentes tipos de grãos ou perfis de moagem desejados, mesmo em ambientes de ritmo acelerado.

É um moinho ruidoso em operação?

Uma das qualidades destacadas deste moinho é o seu baixo nível de ruído durante a operação. Isso contribui significativamente para um ambiente de trabalho mais calmo e agradável, tanto para os funcionários quanto para os clientes.