

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 Manual em Madeira e Aço para Moagem Fresca

Informacoes do Produto

SKU:	IB750710	Modelo:	750710
Marca:	IBILI	EAN:	8411922439939

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	750710

Descrição Resumida

Moinho de café manual em madeira e aço, ideal para moagem fresca de grãos. Garante o máximo aroma e sabor, perfeito para estabelecimentos que valorizam a qualidade.

Descrição Completa

O Moinho de Café Manual CLASS, construído em madeira robusta e aço inoxidável, permite a obtenção de café acabado de moer, realçando a complexidade aromática e gustativa para uma experiência superior. Ideal para apreciadores que valorizam a frescura e a qualidade do grão, este acessório de design retro adiciona um toque de elegância a qualquer espaço de preparação.

Moinho de Café Manual — Características Técnicas

Material	Madeira e Aço
Tipo	Manual

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um café ou pastelaria que procura oferecer um café de especialidade, este moinho manual é perfeito para realçar a qualidade e a frescura, garantindo um diferencial na ementa. É também ideal para roulotes ou food trucks que desejam servir um café excepcional durante eventos ou no serviço diário, agregando valor à experiência do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em madeira e aço confere durabilidade e um apelo estético retro, diferenciando-o dos moinhos elétricos convencionais. O seu funcionamento manual garante um controlo preciso sobre a granulometria da moagem, essencial para extrair o máximo de aroma e sabor, ao passo que a sua simplicidade de uso e manutenção o torna uma escolha prática para estabelecimentos com volumes de serviço moderados.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar um moinho manual?

A principal vantagem reside no controlo total sobre a granulometria da moagem, permitindo ajustar a espessura do café moído para diferentes métodos de extração, e na preservação máxima dos óleos aromáticos do grão, resultando num café mais fresco e saboroso.

Este moinho é adequado para uso profissional intensivo?

Este moinho manual é mais adequado para estabelecimentos com um volume de serviço de café moderado ou para quem procura oferecer um café de especialidade de alta qualidade em menor escala, onde a atenção ao detalhe na moagem é crucial. Não é concebido para produção intensiva contínua.

Que tipo de grãos de café posso moer neste equipamento?

Pode moer qualquer tipo de grão de café torrado, desde grãos mais claros e densos a grãos mais escuros e oleosos. A capacidade de ajuste da moagem manual permite adaptar-se a diferentes perfis de grão e preferências de sabor.

A limpeza e manutenção deste moinho são complicadas?

A limpeza é simples, bastando desmontar as partes principais e remover os resíduos de café. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para garantir a frescura do café moído e a longevidade do equipamento. A manutenção é mínima, focada na limpeza regular.

Qual o material de construção deste moinho de café?

Este moinho de café é construído com uma combinação de madeira para o corpo exterior e aço para os componentes internos de moagem e manivela, garantindo durabilidade e um design estético apelativo.