

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

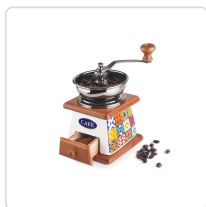


Moinho de Café Manual em Cerâmica e Madeira para Moagem Fresca

Informacoes do Produto

SKU:	IB664500	Modelo:	664500
Marca:	IBILI	EAN:	8411922481938

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	664500

Descrição Resumida

Moinho de café manual em cerâmica e madeira, ideal para moer grãos frescos no momento. Garante a máxima extração de aroma e sabor para um café de excelência.

Descrição Completa

Este moinho de café manual, construído com cerâmica e madeira, permite a moagem precisa de grãos de café no momento, essencial para extrair o máximo aroma e sabor em qualquer estabelecimento profissional.

Características Técnicas

Material	Cerâmica, Madeira
----------	-------------------

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que valorizam a moagem de café no momento para pequenas quantidades, como cafés de bairro, pastelarias com confeitaria, tascas, roulotes ou food trucks que servem café de especialidade. Também adequado para demonstrações de café ou para complementar o serviço em restaurantes que oferecem uma experiência de café mais artesanal.

Moinho de Café Manual — Principais Vantagens

- Frescura Superior:** Permite moer os grãos imediatamente antes da preparação, garantindo a máxima extração de aroma e sabor.
- Controlo da Moagem:** Oferece a possibilidade de ajustar a finura da moagem, adaptando-se a diferentes métodos de extração de café.
- Durabilidade:** Construído com materiais robustos como cerâmica e madeira, assegurando uma longa vida útil com manutenção adequada.
- Design Clássico:** O seu aspeto tradicional integra-se bem em ambientes que procuram um toque rústico ou vintage, contribuindo para a estética do espaço.
- Operação Silenciosa:** A moagem manual é significativamente mais silenciosa do que os moinhos elétricos, ideal para ambientes mais calmos.

Para que tipo de grão de café é este moinho mais adequado?

Este moinho é adequado para moer qualquer tipo de grão de café, sendo ideal para quem procura uma moagem fresca e controlada para métodos de extração que beneficiam de moagens finas a médias.

Qual a capacidade de moagem deste equipamento?

Este moinho manual foi concebido para moer pequenas quantidades de café de cada vez, sendo perfeito para preparar uma ou duas doses frescas, garantindo sempre a máxima qualidade.

É fácil de limpar e manter?

Sim, os componentes principais são facilmente desmontáveis para uma limpeza eficiente. Recomenda-se a limpeza regular com uma escova seca para remover resíduos de café e preservar a integridade dos materiais.

A finura da moagem é ajustável neste moinho?

Sim, a maioria dos moinhos manuais permite ajustar o grau de moagem. Este modelo oferece a possibilidade de regular a finura, adaptando-se às necessidades específicas de cada método de preparação de café.

Este moinho é resistente para um ambiente de cozinha profissional?

Construído com cerâmica e madeira, este moinho é durável. É adequado para uso profissional moderado em estabelecimentos que valorizam a moagem artesanal e a frescura do café, especialmente para pequenas produções ou cafés de especialidade.