

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



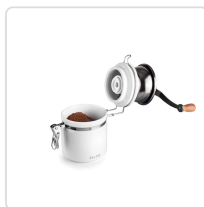
Hotelequip.pt

Moinho de Café Manual em Aço e Cerâmica para Grãos

Informacoes do Produto

SKU:	IB664400	Modelo:	664400
Marca:	IBILI	EAN:	8411922481921

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	664400

Descrição Resumida

Moinho de café manual em aço e cerâmica, ideal para moer grãos na hora e preservar o aroma. Essencial para cafés, pastelarias e restaurantes que valorizam a frescura.

Descrição Completa

Este moinho de café manual permite a moagem de grãos na hora, essencial para preservar o aroma e sabor do café. Construído com aço e cerâmica, garante durabilidade e precisão para uso profissional.

Características Técnicas

Material	Aço e Cerâmica
Tipo de Moagem	Manual
Mecanismo	Rebarbas cónicas de cerâmica
Instalação	Fornecido montado — pronto a usar

Aplicações Profissionais

Este moinho de café manual é adequado para estabelecimentos que valorizam a moagem de café na hora e em pequenas quantidades, como cafés de especialidade, pastelarias com serviço de cafetaria, roulotes e food trucks com oferta de café premium, ou mesmo em restaurantes que desejam oferecer uma experiência de café diferenciada aos seus clientes.

Moinho de Café Manual — Principais Vantagens

A moagem manual de café permite um controlo preciso sobre a granulometria, adaptando-se a diferentes métodos de extração. A utilização de rebarbas de cerâmica assegura uma moagem consistente e evita o sobreaquecimento dos grãos, preservando os óleos essenciais e o perfil aromático do café. A construção robusta em aço confere durabilidade, enquanto o design compacto facilita a integração em qualquer espaço de trabalho.

Qual a principal vantagem de um moinho de café manual?

A principal vantagem é o controlo total sobre a granulometria da moagem, permitindo ajustar a finura para diferentes métodos de extração e garantindo a máxima frescura do café moído na hora.

Que materiais são utilizados na construção deste moinho?

Este moinho é construído com aço para a estrutura externa, conferindo robustez e durabilidade, e rebarbas cónicas de cerâmica para o mecanismo de moagem, que asseguram uma moagem consistente e sem sobreaquecimento.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e os materiais utilizados facilitam a limpeza. Recomenda-se a limpeza regular das rebarbas de cerâmica com uma escova para remover resíduos de café e garantir a longevidade do equipamento.

Este moinho é adequado para diferentes tipos de café e métodos de extração?

Sim, a capacidade de ajuste da moagem permite adaptá-lo a diversas necessidades, desde moagem mais grossa para prensa francesa até moagem mais fina para espresso, tornando-o versátil para diferentes tipos de café e métodos de extração.

É recomendado para uso intensivo em estabelecimentos com alto volume?

Este moinho manual é mais adequado para estabelecimentos que valorizam a moagem de pequenas quantidades de café na hora, como cafés de especialidade ou para servir um café premium. Para alto volume, um moinho elétrico profissional seria mais eficiente.