

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

Cafeteira de Fogão 9 Chávenas, Aço Inoxidável e Alumínio

Informacoes do Produto

SKU:	IB630209	Modelo:	630209
Marca:	IBILI	EAN:	8411922475982

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	630209

Descrição Resumida

Cafeteira de fogão de 9 chávenas, com corpo superior em alumínio fundido e base em aço inoxidável. Compatível com todos os fogões, incluindo indução.

Descrição Completa

Esta cafeteira de fogão de 9 chávenas combina a robustez do aço inoxidável na base com a leveza do alumínio fundido. Garante uma extração consistente de café e é compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução.

Características Técnicas

Material	Corpo superior em Alumínio Fundido, Corpo inferior em Aço Inoxidável
Capacidade	9 Chávenas
Compatibilidade	Todos os tipos de fogão (gás, elétrico, vitrocerâmica, indução)
Tratamento	Interior

Aplicações Profissionais

Ideal para pequenos estabelecimentos como snack-bares, cafés de bairro, roulotes, escritórios, cantinas de empresas, ou cozinhas de apoio em alojamentos locais e casas de hóspedes. Permite preparar café de forma rápida e eficiente para grupos médios, sem a necessidade de equipamentos elétricos complexos.

Cafeteira de Fogão — Principais Vantagens

- Versatilidade de Uso:** Compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução, oferecendo flexibilidade na sua cozinha.
- Durabilidade dos Materiais:** A combinação de aço inoxidável e alumínio fundido garante uma longa vida útil ao equipamento.

- **Facilidade de Limpeza:** O design simples e os materiais permitem uma limpeza rápida e descomplicada.
- **Preparação Rápida:** Permite obter café aromático em poucos minutos, ideal para momentos de maior afluência.
- **Sabor Consistente:** Proporciona uma extração uniforme, resultando num café com sabor e aroma característicos.