

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

Máquina de Café Espresso Semiprofissional com Bomba Rotativa

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.002.7010	Modelo:	MARINA PRO
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	MARINA PRO
Tipo	Máquina de Café

Descricao Resumida

Máquina de café espresso semiprofissional com 1 grupo, bomba rotativa e controlo manual de doses. Estrutura em inox e painéis pretos.

Descricao Completa

máquina de café espresso — Máquina de Café Profissional — Principais Vantagens

Projetada para ambientes de consumo médio-moderado, esta cafeteira espresso garante eficiência e qualidade na preparação de cada bebida. O controlo manual de doses confere precisão à extração, adaptando-se às suas preferências ou à necessidade do cliente. A construção robusta em aço inoxidável, aliada aos painéis laterais de fácil extração, simplifica a manutenção, assegurando durabilidade e desempenho consistente para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para estabelecimentos como cafés, pastelarias, hotéis e restaurantes com fluxo de clientes moderado, que procuram um desempenho fiável e um café de excelente qualidade. A sua característica semiprofissional otimiza a experiência do barista, permitindo um controlo excecional sobre cada chávena. Garante uma extração uniforme e aromática, elevando o padrão do serviço de bebidas quentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Controlo de Doses	Manual
Bomba	Rotativa
Pré-infusão	Suave
Programa de Limpeza	Automática dos Grupos
Estrutura Externa	Aço Inoxidável
Painéis Laterais	Cor Preto, fáceis de extrair
Acesso para Manutenção	Rápido à caldeira e ao bloco de água
Grupos	1

Característica	Detalhe
Acessórios Incluídos	1 porta-filtro duplo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego
Recomendação	Uso de sistema de filtragem de água

Perguntas Frequentes

É fácil de usar para um barista menos experiente?

Sim, o controlo manual das doses proporciona uma experiência intuitiva, permitindo que baristas de diferentes níveis de experiência dominem a arte do café espresso com facilidade.

Qual a importância da bomba rotativa neste tipo de cafeteira?

A bomba rotativa garante uma pressão estável e consistente durante a extração, o que é crucial para obter um café espresso de alta qualidade e sabor uniforme.

A máquina necessita de alguma manutenção especial?

O design foi pensado para facilitar a manutenção, com painéis laterais de fácil remoção e acesso rápido aos componentes internos, tornando a limpeza e revisão mais simples.

Posso usar qualquer tipo de café nesta máquina?

Esta máquina é compatível com uma vasta gama de grãos de café, permitindo explorar diferentes misturas e torras para criar variados perfis de sabor, desde que esteja moído adequadamente.

É fundamental utilizar um sistema de filtragem de água?

Embora a máquina inclua um filtro Brita como acessório, é altamente recomendado o uso de um sistema de filtragem de água para proteger o equipamento de calcário e melhorar a qualidade da sua bebida.