

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

Máquina de Café Espresso Semi-Automática Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.016.9011	Modelo:	Caravel 1 TC
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	Caravel 1 TC
Tipo	Máquina de Café

Descricao Resumida

Máquina de café espresso profissional com 1 grupo para controlo manual das doses. Ideal para baristas que procuram precisão e qualidade.

Descricao Completa

Cafeteira Espresso Profissional — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento de hotelaria com esta máquina de café espresso concebida para oferecer controlo manual preciso e um desempenho excecional. Ideal para cafés, restaurantes e outros ambientes profissionais onde a qualidade e a consistência da bebida são cruciais. Este modelo garante extrações perfeitas, permitindo que os seus baristas tenham total domínio sobre cada chávena servida, desde a pré-infusão suave à aplicação de vapor de alta potência.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução robusta para estabelecimentos que se orgulham da arte de bem servir café. Perfeito para cafeterias de especialidade, pastelarias e hotéis, onde a demanda por bebidas de café de alta qualidade é constante. A sua construção durável e facilidade de manutenção asseguram um funcionamento contínuo, mesmo nos picos de trabalho mais exigentes, contribuindo para a otimização da produtividade e satisfação do cliente.

Características Técnicas

Controlo	Manual das doses
Entrada de Água	Automática (bloco)
Grupo	1 (para pré-infusão suave)
Haste de Vapor	Aço inoxidável de grande caudal
Manutenção	Fácil (painéis laterais extraíveis, rápido acesso à caldeira e bloco de água)
Filtragem de Água	Recomendado o uso de sistema de filtragem
Acessórios Incluídos	1 filtro Brita (a adicionar ao preço da máquina), 1 porta-filtro duplo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego
Grupos	1

Perguntas Frequentes

P: Esta máquina é adequada para que tipo de estabelecimentos?

R: É ideal para cafés, restaurantes e qualquer negócio de hotelaria que procure uma máquina de café espresso robusta e com controlo manual, permitindo a personalização da bebida.

P: Quais são as vantagens do controlo manual das doses?

R: O controlo manual permite ao barista ajustar com precisão cada extração de café, garantindo a máxima flexibilidade e consistência na preparação, essencial para resultados de alta qualidade.

P: É fácil realizar a manutenção da máquina?

R: Sim, a máquina foi concebida para uma manutenção simplificada, com painéis laterais de fácil remoção e acesso rápido aos componentes internos como a caldeira e o bloco de água.

P: É necessário utilizar um sistema de filtragem de água?

R: É altamente recomendado o uso de um sistema de filtragem de água para proteger a máquina de calcário e garantir a melhor qualidade e sabor do café espresso.

P: Que acessórios vêm incluídos com a cafeteira?

R: A máquina inclui 1 filtro Brita (a ser adicionado ao preço final), 1 porta-filtro duplo, 1 porta-filtro single, uma escova de limpeza e um filtro cego para retrolavagem.