

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Café Espresso Automática Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.017.9014	Modelo:	Caravel 2 CV TC
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	Caravel 2 CV TC
Tipo	Máquina de Café

Descricao Resumida

Máquina de café espresso profissional com 2 grupos, doses automáticas e programáveis para um serviço rápido e consistente em estabelecimentos.

Descricao Completa

máquina de café espresso — Cafeteira Automática — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o serviço em ambientes de elevada procura, esta máquina de café profissional oferece a combinação ideal de desempenho e facilidade de operação. Com doses automáticas e programáveis, garante consistência em cada extração de espresso, permitindo que a sua equipa se foque na excelência do atendimento.

O seu inovador bloco de entrada de água automático e os grupos para pré-infusão suave asseguram que cada chávena é preparada com a máxima atenção aos detalhes, resultando num café com aroma e sabor inigualáveis. A haste de vapor de grande caudal, em aço inoxidável, é perfeita para criar texturas de leite cremosas, elevando a qualidade das bebidas lácteas.

Adicionalmente, a manutenção deste equipamento é notavelmente simplificada, com painéis laterais de fácil extração e acesso rápido à caldeira e ao bloco de água. Este design inteligente minimiza o tempo de inatividade, maximizando a produtividade do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de café espresso automática é a escolha perfeita para restaurantes, esplanadas, hotéis, e pastelarias que buscam oferecer um café de alta qualidade de forma eficiente. A sua robustez e capacidade de resposta a grandes volumes de pedidos tornam-na indispensável em ambientes onde a rapidez e a consistência são cruciais.

É ideal para estabelecimentos que pretendam otimizar o fluxo de trabalho dos seus baristas, reduzindo a complexidade na preparação de cafés e assegurando que cada cliente desfruta de uma experiência de café superior, seja um espresso intenso ou um cremoso cappuccino.

Características Técnicas

Grupos	2
Doses	Automáticas e programáveis
Entrada de água	Automática
Material da haste de vapor	Aço inoxidável

Manutenção	Fácil (painéis laterais extraíveis, acesso rápido à caldeira e bloco de água)
------------	---

Perguntas Frequentes

Por que devo investir numa máquina de café espresso automática?

Uma máquina automática simplifica a preparação do café, garantindo consistência no sabor e rapidez no serviço, o que é fundamental para a satisfação do cliente e a eficiência operacional em qualquer estabelecimento movimentado.

Qual a importância dos grupos para pré-infusão suave?

Os grupos com pré-infusão suave permitem que a água molhe o café moído antes da extração sob pressão total. Este processo otimiza a libertação dos aromas e sabores, resultando num espresso mais equilibrado e rico.

É necessário utilizar um sistema de filtragem de água com esta máquina?

Sim, é altamente recomendado o uso de um sistema de filtragem de água. Isso ajuda a prolongar a vida útil do equipamento, prevenindo o acúmulo de calcário e garantindo que a qualidade da água não comprometa o sabor do seu café.

Como é realizada a manutenção diária do equipamento?

A manutenção diária é facilitada pelo design deste equipamento, que permite a fácil extração dos painéis laterais e um acesso rápido à caldeira e ao bloco de água para limpeza e inspeção rotineira. Siga sempre as instruções do manual para uma manutenção adequada.

Que acessórios estão incluídos com a máquina de café?

O equipamento é fornecido com 1 filtro Brita (a ser adicionado ao preço da máquina), 1 porta-filtro duplo por grupo, 1 porta-filtro single, uma escova de limpeza e um filtro cego para retrolavagem.