

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 Semimanual Profissional 2 Grupos

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.017.9011	Modelo:	Caravel 2 TC
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	Caravel 2 TC
Tipo	Máquina de Café

Descricao Resumida

Máquina de café espresso semimanual com 2 grupos, ideal para uso profissional. Controlo de doses, pré-infusão e haste de vapor robusta.

Descricao Completa

Uma máquina de café espresso concebida para atender às exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram controlo e precisão. Esta cafeteira semimanual destaca-se pela sua capacidade de extração uniforme, garantindo um café de qualidade superior em cada chávena. A robustez da construção e a facilidade de manutenção garantem uma operação contínua e eficiente para o seu negócio.

máquina de café espresso — Máquina de Café – Principais Vantagens

- Controlo manual das doses para máxima precisão na preparação do seu café.
- Pré-infusão suave através de grupos dedicados, otimizando o sabor e aroma.
- Haste de vapor em aço inoxidável para emulsionar leite com facilidade e rapidez.
- Design que permite fácil acesso à caldeira e ao bloco de água, simplificando a manutenção.
- Versatilidade com filtros simples e duplos incluídos, adaptando-se às suas necessidades.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de café é ideal para qualquer cozinha profissional, cafetaria, restaurante ou bar que pretenda oferecer uma experiência de café de excelência. A sua durabilidade e desempenho consistente tornam-na uma peça central em ambientes de alto volume, onde a rapidez e a qualidade são cruciais. É perfeita para baristas que apreciam o controlo manual para criar bebidas personalizadas e autênticas.

Características Técnicas

Controlo de Doses	Manual
Entrada de Água	Automática
Grupos	2 (com pré-infusão)
Haste de Vapor	Aço Inoxidável, Grande Caudal
Manutenção	Fácil (painéis laterais extraíveis, acesso rápido à caldeira e bloco de água)

Sistema de Filtragem	Uso recomendado de sistema externo
Acessórios Incluídos	1 filtro Brita, 1 porta-filtro duplo por grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego

Perguntas Frequentes

1. Esta máquina de café é adequada para grandes volumes de serviço?

Sim, o design robusto e a facilidade de manutenção tornam-na ideal para ambientes de restauração e hotelaria com elevado fluxo de clientes.

2. É necessário um sistema de filtragem de água adicional para o funcionamento?

É altamente recomendado o uso de um sistema de filtragem de água para garantir a longevidade da máquina e a qualidade do café, embora não seja estritamente obrigatório para o funcionamento inicial.

3. Como é que a pré-infusão beneficia a qualidade do café?

A pré-infusão suave permite que a água se distribua uniformemente pelo café moído, resultando numa extração mais equilibrada e num sabor e aroma mais ricos e consistentes.

4. Qual a facilidade de limpeza e manutenção desta máquina?

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.

5. Quais os acessórios incluídos com esta máquina de café?

Acompanha um filtro Brita, um porta-filtro duplo por grupo, um porta-filtro single, uma escova de limpeza e um filtro cego para retrolavagem e manutenção.