

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Automática Profissional 3 Grupos

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.034.0029	Modelo:	Quadrant 3 DSP TC BARISTA
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	Quadrant 3 DSP TC BARISTA
Tipo	Máquina de Café

Descricao Resumida

Máquina de café espresso automática profissional de 3 grupos, ideal para uso intensivo em restaurantes e hotelaria, com controlo de doses e shot timers.

Descricao Completa

máquina de café espresso automática — Cafeteira Profissional — Principais Vantagens

Esta máquina de café espresso automática, com um design elegante em preto, é uma solução de excelência para estabelecimentos de restauração que procuram eficiência e qualidade superior. Equipada com controlo automático de doses e *shot timers*, garante uma extração precisa e consistente, ideal para a preparação de várias bebidas simultaneamente, sem comprometer o sabor. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, tornando-a um investimento inteligente para negócios exigentes.

Os seus grupos foram concebidos para proporcionar uma pré-infusão suave, otimizando a qualidade de cada chávena de café. O bloco de entrada de água automático e o sistema de vapor de alto caudal permitem um fluxo de trabalho contínuo e a criação de texturas perfeitas para bebidas com leite. A manutenção acessível, com painéis laterais de fácil remoção, simplifica as rotinas de limpeza e garante um funcionamento higiénico constante.

Aplicações Profissionais

Este equipamento enquadra-se perfeitamente em diversos ambientes de cozinhas profissionais, como cafés, restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a velocidade e a consistência na preparação de café são cruciais. É igualmente uma escolha inteligente para grandes eventos de *catering* ou espaços de trabalho com elevada procura, assegurando que cada cliente desfrute de um café de alta qualidade. A inclusão de um filtro Brita e filtros adicionais facilita a implementação e a manutenção contínua, garantindo a longevidade do aparelho e a excelência do produto final.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Controlo de doses	Automático
Shot Timers	Incluídos

Característica	Detalhe
Material da estrutura	Aço inoxidável
Grupos de pré-infusão	3
Entrada de água	Bloco automático
Haste de vapor	Grande caudal, aço inoxidável
Painéis laterais	Fáceis de extrair
Acesso	Rápido à caldeira e bloco de água
Modelo DSP	Inclui contadores (café, água, ciclos de manutenção), água quente doseada, relógio e Auto ON/OFF, ciclos de lavagem automática
Filtro	1 filtro Brita (a ser adicionado separadamente)
Porta-filtros	1 duplo por grupo, 1 single
Acessórios	Escova, filtro cego
Cor	Preto (disponível em branco)
Grupos	3

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é esta máquina mais indicada?

Esta máquina é ideal para cafés, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração com grande volume de clientes, onde a consistência e a rapidez no serviço de café são essenciais.

Qual a importância da função Shot Timers no processo de preparação?

Os "shot timers" permitem controlar o tempo exato de cada extração de café, garantindo uma uniformidade perfeita e a otimização do sabor em todas as chávenas servidas.

A manutenção desta máquina de café é complicada?

Não, a manutenção é simplificada graças aos painéis laterais de fácil extração e ao acesso rápido aos componentes internos (caldeira e bloco de água), tornando as rotinas de limpeza e assistência eficientes.

É necessário adquirir um sistema de filtragem de água adicional?

Sim, é recomendado o uso de um sistema de filtragem de água para prolongar a vida útil da máquina e assegurar a máxima qualidade do café. Já inclui 1 filtro Brita, mas pode ser necessário um sistema

mais completo.

Quais as vantagens dos contadores incluídos no modelo DSP?

Os contadores do modelo DSP fornecem dados importantes sobre o consumo de café e água, além dos ciclos de manutenção, permitindo uma gestão mais eficiente e um planeamento rigoroso do serviço.