

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

Moinho de Café Profissional On-Demand

Informacoes do Produto

SKU:	MS6.0.051.1105	Modelo:	MCF 50 OD
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	152 x 250 x 382 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	MCF 50 OD
Tipo	Moinho

Descricao Resumida

Moinho de café profissional com programação eletrónica e moagem on-demand de 1 g/s. Compacto e fácil de usar para produção de café fresco.

Descricao Completa

Moinho de Café — Principais Vantagens

Este triturador de grão profissional foi concebido para o sector da restauração, garantindo um café moído na hora com a máxima frescura. A sua programação eletrónica permite um controlo preciso sobre a quantidade dispensada, ideal para ambientes de elevado fluxo. A ativação por sensor no porta-filtro simplifica o processo, otimizando o tempo de preparação para a sua equipa.

Facilmente ajustável, este equipamento de moagem oferece versatilidade para diferentes tipos de café e métodos de extração, assegurando sempre a granulometria perfeita. A robustez da construção e a facilidade de manutenção contribuem para a durabilidade e eficiência operacional no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Com a sua capacidade de moagem on-demand, este aparelho é perfeito para cafés, restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram oferecer um café de alta qualidade e com um aroma intenso aos seus clientes. A rápida moagem de 1 grama por segundo adapta-se a picos de trabalho, minimizando tempos de espera.

A precisão na dose é crucial para a consistência do sabor em bebidas como espresso, cappuccino e latte. Este moinho de grão é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional ou balcão de café, contribuindo para uma experiência superior do cliente e para a reputação do seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões (LPA):	152x250x382 mm
Moagem:	1 g/s on-demand
Programação:	Eletrónica
Ativação:	Sensor no porta-filtro
Regulação Doses:	Temporizador ou contínuo

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de moagem deste triturador de café?

Este moinho mói café a uma taxa de 1 grama por segundo, o que o torna eficiente para servir rapidamente em períodos de maior movimento.

A moagem pode ser programada?

Sim, o equipamento dispõe de programação eletrónica e permite a regulação das doses através de temporizador ou de forma contínua, adaptando-se às suas necessidades.

Como é ativada a moagem?

A moagem é ativada por contacto do porta-filtro no sensor, o que garante uma operação simples e higiénica, pensada para o uso diário em espaços comerciais.

É fácil ajustar a granulometria do café?

Sim, o design do sistema foi concebido para ser fácil de utilizar e ajustar, permitindo-lhe obter a granulometria ideal para cada tipo de bebida. A versatilidade do ajuste garante a adaptabilidade para diferentes métodos de preparação de café.

Este moinho é adequado para uso em pequenas ou grandes cafeterias?

Graças à sua eficiência e capacidade de moagem on-demand, este moinho é adequado tanto para pequenas cafeterias que prezam a qualidade como para grandes estabelecimentos com alto volume de clientes, garantindo sempre a frescura do café moído.