

# 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

## Moinho de Café On Demand 4.5 g/s Programável

### Informacoes do Produto

|        |                |            |                    |
|--------|----------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS6.0.054.0035 | Modelo:    | MCF 68 K OD        |
| Marca: | Fiamma         | EAN:       | N/D                |
|        |                | Dimensões: | 250 x 360 x 635 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |             |
|--------|-------------|
| Marca  | Fiamma      |
| Modelo | MCF 68 K OD |
| Tipo   | Moinho      |

### Descricao Resumida

Moinho de café on demand com programação eletrónica, 4.5 g/s de produção e ativação por sensor para máxima frescura e eficiência. Ideal para uso profissional.

### Descricao Completa

Este triturador de café foi concebido para estabelecimentos de hotelaria e restauração, oferecendo precisão e consistência na moagem. O seu mecanismo on demand permite moer os grãos no momento exato da utilização, garantindo sempre a máxima frescura para cada chávena de café servida. A programação eletrónica avançada e a ativação por sensor garantem uma operação intuitiva e eficiente, ideal para ambientes de ritmo acelerado.

### Moedor de Café – Principais Vantagens

- Permite a moagem de café de forma programada, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio.
- A ativação por contato do porta-filtro no sensor simplifica o processo, aumentando a velocidade de serviço e reduzindo o desperdício.
- Oferece facilidade de utilização e ajuste, para que os operadores possam otimizar a qualidade do café com um mínimo de esforço.
- A regulação de doses, quer por temporizador ou de forma contínua, adapta-se a diferentes métodos de preparação de café.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução robusta para cafés, restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram oferecer café de alta qualidade. A sua capacidade de moagem on demand é perfeita para expressos, garantindo sempre um aroma e sabor superiores. A durabilidade e a facilidade de manutenção tornam-no num investimento inteligente para qualquer cozinha profissional ou balcão de bar.

### Características Técnicas

|                         |                                       |
|-------------------------|---------------------------------------|
| Moagem (gramas/segundo) | 4.5                                   |
| Programação             | Eletrónica                            |
| Ativação                | Por contato do porta-filtro no sensor |
| Regulação de Doses      | Temporizador ou contínua              |

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| Dimensões (LPA) | 250x360x635 mm |
|-----------------|----------------|

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual a principal vantagem da moagem "on demand"?

A moagem "on demand" garante que o café é moído apenas no momento da preparação, preservando ao máximo o aroma e o sabor dos grãos, resultando numa bebida mais fresca e saborosa.

### 2. Este moinho de café é adequado para uso em grandes estabelecimentos?

Sim, com uma capacidade de moagem de 4.5 g/s, este equipamento é projetado para lidar com o volume de procura em cafés, restaurantes e hotéis movimentados, garantindo eficiência e rapidez.

### 3. É complexa a configuração da programação eletrónica?

Não, a programação eletrónica foi desenvolvida para ser intuitiva e fácil de ajustar, permitindo que os utilizadores configurem as doses e os modos de moagem sem dificuldades.

### 4. Como funciona a ativação da moagem por sensor?

A ativação por sensor ocorre quando o porta-filtro é posicionado no local indicado, detetando a sua presença e iniciando automaticamente o processo de moagem, o que otimiza o fluxo de trabalho.

### 5. Que tipo de manutenção é necessária para este moinho?

A manutenção regular envolve a limpeza dos resíduos de café e a verificação das mós, garantindo o bom funcionamento e a longevidade do equipamento. Consulte o manual para instruções detalhadas.