

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Moinho de Café On Demand Profissional 4 g/s

Informacoes do Produto

SKU:	MS6.0.054.0048	Modelo:	MCF 75 OD COMPETITION
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	230 x 370 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	MCF 75 OD COMPETITION
Tipo	Moinho

Descricao Resumida

Moinho de café on demand profissional com 4 g/s de rendimento, programação eletrónica e ativação por contacto para máxima eficiência e precisão.

Descricao Completa

Moinho de Café Profissional — Moinho de Café — Principais Vantagens

Este triturador de grãos de café profissional garante uma moagem consistente e eficiente, essencial para a qualidade superior das bebidas no seu estabelecimento. Concebido para o ritmo acelerado de cafés e restaurantes, oferece controlo preciso e facilidade de operação, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Com recursos de programação eletrónica e ativação automática por contacto, este equipamento simplifica o processo de preparação do café. A sua versatilidade na regulação de doses, seja por temporizador ou de forma contínua, adapta-se às necessidades específicas de cada bebida e preferência do barista.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de moer café é ideal para uma vasta gama de negócios na área da restauração e hotelaria. É uma escolha excelente para cafés, pastelarias, hotéis, restaurantes e snack-bars que exigem um café moído na hora e de alta qualidade. A sua durabilidade e desempenho consistente são cruciais para ambientes de uso intenso. A produtividade e a precisão deste moinho são particularmente valorizadas em estabelecimentos com um elevado volume de serviço. Garante sempre o café fresco e aromático que os seus clientes procuram.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Moagem	On demand
Rendimento	4 g/s
Programação	Eletrónica
Ativação	Por contacto do porta-filtro no sensor
Regulação de doses	Temporizador ou contínua

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	230x370x600 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de moagem deste equipamento?

Este moinho de café tem uma capacidade de moagem de 4 gramas por segundo, ideal para estabelecimentos com alta procura por café fresco e rápido. Garante um serviço eficiente mesmo nos horários de pico.

É fácil de usar e ajustar o nível de moagem?

Sim, o design do triturador de grãos foi pensado para ser intuitivo e de fácil ajuste, permitindo aos baristas personalizar a moagem rapidamente para diferentes tipos de café e métodos de preparação. A programação eletrónica contribui para essa simplicidade.

Este moinho de café possui programação eletrónica?

Sim, o moinho de café integra programação eletrónica, o que permite definir precisamente as doses e os tempos de moagem. Esta funcionalidade é crucial para manter a consistência e a qualidade em todas as preparações de café.

Como é ativada a moagem neste aparelho?

A moagem é ativada de forma prática e higiénica, através do contacto do porta-filtro no sensor. Esta característica torna o processo rápido e evita desperdícios, contribuindo para a eficiência do seu negócio.

É possível regular as doses de café moído?

Sim, o equipamento oferece flexibilidade na regulação das doses, permitindo escolher entre um temporizador para moagens consistentes ou o modo contínuo para controlo manual total. Esta adaptabilidade é essencial para satisfazer os requisitos específicos de cada cliente.