

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 Profissional 6 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS6.0.052.0012	Modelo:	MCF C 65
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
Peso:	6 kg	Dimensões:	230 x 370 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	MCF C 65
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Tipo	Moinho

Descricao Resumida

Moinho de café profissional com moagem contínua de 6 kg/h. Ideal para restaurantes e cafeterias, garantindo frescura e baixa manutenção.

Descricao Completa

moinho de café profissional — Moinho de Café — Principais Vantagens

Este triturador de café foi concebido para estabelecimentos com elevada procura, garantindo uma moagem contínua e eficiente. A sua robustez assegura durabilidade e baixa manutenção, otimizando o fluxo de trabalho em cafeterias e restaurantes. A facilidade de ajuste das mós permite adaptar a granulometria do café às diferentes necessidades de preparação, desde café expresso a moagem para métodos de filtro.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de ambientes comerciais, incluindo cafeterias, restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de café moído na hora para garantir a máxima frescura e aroma. A sua capacidade de processamento de 6 kg por hora torna-o adequado para operações de médio a grande porte, onde a rapidez e a consistência são cruciais. É igualmente uma excelente solução para empresas de embalamento de café ou para preparação de lotes para outros serviços de restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de moagem	6 kg/h
Tipo de doseador	Sem doseador
Largura	230 mm
Profundidade	370 mm
Altura	600 mm

Perguntas Frequentes

Quais são os benefícios de um moinho de café sem doseador? Os moinhos sem doseador permitem moer o café diretamente para o porta-filtro ou recipiente, garantindo que o café esteja

sempre fresco e sem perdas de aroma. Esta funcionalidade é ideal para otimizar o consumo e minimizar o desperdício.

A manutenção deste triturador é complexa? Não, a manutenção deste moedor é considerada baixa devido ao seu design robusto e componentes de alta qualidade. Recomenda-se a limpeza regular das mós e do depósito para assegurar o funcionamento ideal e a longevidade do equipamento.

Qual a capacidade horária de moagem deste aparelho? Este moedor está projetado para processar até 6 kg de café por hora, tornando-o uma solução eficiente para estabelecimentos que necessitam de moer grandes volumes de café rapidamente, sem comprometer a qualidade.

As mós são fáceis de ajustar? Sim, o design deste moedor inclui um sistema de ajuste das mós que é bastante intuitivo e fácil de manusear. Esta característica permite adaptar a granulometria do café de forma precisa, consoante o tipo de preparação desejada, seja para expresso, filtro ou prensa francesa.

Este equipamento é adequado para uso contínuo? Absolutamente. Este moedor foi concebido para moagem contínua, o que o torna perfeito para ambientes de bar e cafeteria de alto volume. A sua construção robusta garante que pode operar por longos períodos sem sobreaquecimento ou perda de desempenho.