

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina Café de Filtro Manual com Termo Inox 2.2L

Informacoes do Produto

SKU:	MS6.0.145.0008	Modelo:	T100
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	196 x 360 x 563 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	T100
Capacidade (L)	Até 6 L
Tipo	Máquina de Café

Descricao Resumida

Máquina de café de filtro profissional em inox com enchimento manual e termo de 2.2L para manter o café quente.

Descricao Completa

Café de Filtro — Principais Vantagens

Esta máquina de café de filtro, com enchimento manual, é ideal para estabelecimentos que exigem um serviço de bebidas quentes eficiente e de alta qualidade. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e a inclusão de um termo de 2,2 litros, garante durabilidade e a capacidade de manter o café quente por mais tempo. O sistema de aquecimento possui um dispositivo de segurança que previne o aquecimento a seco, protegendo o equipamento e garantindo a longevidade do investimento.

Aplicações Profissionais

Solução perfeita para cafetarias, restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma máquina de café fiável e prática. A sua capacidade de enchimento manual permite flexibilidade na preparação, enquanto o porta-filtro ergonómico facilita a utilização no dia a dia. É um equipamento essencial para oferecer café fresco e quente aos seus clientes, melhorando a experiência gastronómica.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável
Porta-filtro	Ergonómico (Ø 90 mm) em aço inoxidável com punho atérmico
Segurança	Dispositivo anti-aquecimento a seco
Pés	ABS
Termo Incluído	1 termo de inox de 2.2 l
Dimensões (LPA)	196x360x563 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade do termo incluído?

O equipamento inclui um termo de aço inoxidável com capacidade de 2.2 litros, ideal para manter o café quente por longos períodos em ambientes profissionais.

2. O que significa "enchimento manual"?

Enchimento manual indica que a água é adicionada ao reservatório manualmente pelo operador, proporcionando controlo total sobre o processo de preparação do café.

3. É seguro usar o equipamento se não houver água no reservatório?

Sim, o equipamento possui um dispositivo de segurança integrado que previne o aquecimento a seco, protegendo a máquina contra danos caso o reservatório esteja vazio.

4. Qual o material de construção principal da máquina?

A construção principal da máquina é em aço inoxidável, garantindo elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o setor profissional.

5. O porta-filtro é fácil de manusear?

Sim, o porta-filtro é ergonómico e fabricado em aço inoxidável com um punho atérmico, tornando-o seguro e confortável de manusear mesmo durante a utilização contínua.