

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Máquina de Café de Filtro Profissional 60L com 2 Containers

Informacoes do Produto

SKU:	MS0440.317.003B	Modelo:	CB 2x10W
Marca:	Animo	EAN:	N/D
		Dimensões:	980 x 470 x 790 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Animo
Modelo	CB 2x10W
Capacidade (L)	51–200 L
Tipo	Máquina de Café

Descricao Resumida

Máquina de café de filtro profissional 60L em inox com dispensador de água quente. Ideal para hotelaria e restauração, com 2 contentores e fácil programação.

Descricao Completa

Café de Filtro – Principais Vantagens

Concebida para estabelecimentos com alto volume de serviço, esta máquina de café de infusão destaca-se pela sua robustez e funcionalidades avançadas. A estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em cozinhas profissionais. Com dois dispensadores e um eficiente sistema de aquecimento, garante café de qualidade superior e água quente sempre disponível, otimizando o fluxo de trabalho em qualquer espaço de restauração.

O aparelho conta com um detetor de presença de contentor, que evita derrames e desperdícios, e um arranque lento para uma extração ideal. A sugestão de dose de café e o aviso de café pronto permitem uma operação eficiente e consistente. Este equipamento é a escolha ideal para quem procura fiabilidade e desempenho no dia a dia da hotelaria ou cafetaria.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, buffets, salas de conferência e grandes eventos onde a procura por café fresco e água quente é constante. A sua capacidade de 60 litros e os dois contentores permitem servir um grande número de clientes sem interrupções, garantindo um serviço de excelência. A fácil programação e o monitor de consumo são características que os responsáveis de estabelecimentos de restauração certamente apreciarão para uma gestão eficaz.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Capacidade	60 litros
Contentores	2, com vidro de nível integrado e torneira
Disp. Água Quente	Sim

Característica	Detalhe
Programação	Fácil, com display LCD iluminado
Funções Especiais	Detetor de presença de contentor, arranque lento, sugestão de dose de café, aviso de café pronto
Limpeza	Várias opções de limpeza
Ligação	Rede hídrica 3/4"
Segurança	Braço de proteção giratório
Monitorização	Contador diário e total
Acessórios Incluídos	Filtro sintético, tabuleiro para resíduos com grelha, removedor de café e calcário com funil, funil misturador de café, vidro de nível extra, escova para o vidro de nível e filtro de papel
Dimensões (LPA)	980 x 470 x 790 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade total de café que a máquina consegue preparar?

R: Esta unidade tem uma capacidade de 60 litros, ideal para servir um grande volume de café em estabelecimentos movimentados como hotéis ou refeitórios empresariais.

P: É possível programar a máquina para preparar café em horários específicos?

R: Sim, o equipamento oferece fácil programação e um display LCD iluminado, permitindo ajustar as configurações de acordo com as suas necessidades operacionais.

P: Como é feita a ligação à rede hídrica?

R: A ligação à rede hídrica é simples e direta, através de uma entrada de 3/4 polegadas, o que facilita a instalação em cozinhas profissionais.

P: Quais acessórios são fornecidos com a máquina de café?

R: Inclui um filtro sintético, tabuleiro para resíduos, removedor de café e calcário, funil misturador, vidro de nível extra, escova de limpeza e filtros de papel para as primeiras utilizações.

P: Esta máquina é adequada para uso em negócios de grande escala?

R: Sem dúvida. Com a sua alta capacidade, estrutura robusta em aço inoxidável e múltiplas funcionalidades, esta máquina foi concebida para atender às rigorosas exigências de estabelecimentos de hotelaria e restauração com grande fluxo.