

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

Máquina de Café de Filtro Profissional 90L com 2 Contentores

Informacoes do Produto

SKU:	MS0440.317.033B	Modelo:	CB 2x20W
Marca:	Animo	EAN:	N/D
		Dimensões:	1095 x 500 x 895 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Animo
Modelo	CB 2x20W
Capacidade (L)	51–200 L
Tipo	Máquina de Café

Descricao Resumida

Máquina de café de filtro profissional 90L com dispensador de água quente e dois contentores, ideal para serviços de alto volume em restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Máquina de Café de Filtro — Cafeteira de Filtro — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta máquina de café de filtro de alta capacidade destaca-se pela sua robustez e funcionalidades. Com uma estrutura integral em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para manter os padrões de higiene. A inclusão de dois contentores permite servir grandes volumes de café de forma contínua, ideal para estabelecimentos com elevado fluxo de clientes, como hotéis ou refeitórios. A facilidade de programação e o controlo intuitivo tornam a operação simples e eficiente para toda a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para cozinhas profissionais e bares que necessitam de um desempenho fiável e consistente na preparação de café. A sua elevada capacidade de 90 litros e a integração de um dispensador de água quente fazem dela um ativo indispensável para serviços de pequeno-almoço, eventos de catering ou salas de conferências. A funcionalidade de deteção de presença do contentor e o aviso de café pronto otimizam a gestão de tempo e minimizam o desperdício, contribuindo para a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	90 litros
Contentores	2, com vidro de nível integrado e torneira
Estrutura	Aço inoxidável
Controlo	Comandos intuitivos, programação fácil, display LCD iluminado
Funcionalidades	Deteção de presença do contentor, arranque lento, sugestão de dose de café, aviso de café pronto, várias opções de limpeza
Ligação	Rede hídrica 3/4"

Característica	Detalhe
Segurança	Braço de proteção giratório
Monitorização	Contador diário e total de consumo
Acessórios incluídos	Filtro sintético, tabuleiro para resíduos, removedor de café e calcário com funil, funil misturador de café, vidro de nível extra, escova de limpeza, filtro de papel inicial
Dimensões (LPA)	1095x500x895 mm

Perguntas Frequentes

P: Esta máquina é adequada para grandes volumes de serviço?

R: Sim, com uma capacidade de 90 litros e dois contentores, esta máquina é ideal para ambientes de elevado volume, como hotéis, refeitórios ou grandes eventos de catering, garantindo um serviço ágil e contínuo. Possui também um dispensador de água quente.

P: Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

R: A máquina oferece várias opções de limpeza programáveis e a sua estrutura em aço inoxidável facilita a higienização. Inclui acessórios como removedor de café e calcário para uma manutenção completa e eficiente.

P: É possível monitorizar o consumo de café?

R: Sim, o equipamento dispõe de um contador diário e total que permite monitorizar o consumo, auxiliando na gestão de inventário e na otimização dos custos operacionais no seu negócio.

P: Quais as vantagens dos contentores com vidro de nível integrado?

R: Os contentores com vidro de nível permitem uma monitorização visual precisa do volume de café disponível, evitando surpresas durante o serviço e facilitando o reabastecimento. A torneira e os comandos intuitivos proporcionam uma dose fácil.

P: A instalação requer ligação à rede hídrica?

R: Sim, este modelo foi concebido para ligação direta à rede hídrica com uma conexão de 3/4", assegurando um abastecimento contínuo de água e eliminando a necessidade de reenchimentos manuais frequentes.