

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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Moinho de Café Profissional Elétrico 2kg – 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2011.042	Modelo:	SNACK
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	SNACK

Descricao Resumida

Moinho de café elétrico para uso profissional, capacidade de tremonha de 2kg e doseador de 600g. Ideal para HORECA, 300W e 230V.

Descricao Completa

Moinho de Café Profissional – Principais Vantagens

Este moinho de café profissional elétrico foi concebido para responder às exigências de estabelecimentos de hotelaria e restauração, garantindo uma moagem consistente e eficiente. A sua robustez e capacidade de 2 kg tornam-no ideal para espaços com elevado consumo de café, minimizando a necessidade de reabastecimentos constantes e otimizando o fluxo de trabalho.

Com um potente motor de 300 W e alimentação a 230 V, este equipamento assegura uma moagem rápida e uniforme, essencial para a preparação de cafés de alta qualidade e para satisfazer os clientes mais exigentes. O doseador de 600 gramas permite um controlo preciso da quantidade de café moído, evitando desperdícios e garantindo a frescura ideal.

Aplicações

Este moinho é a solução perfeita para cafés, restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram otimizar a preparação de café. É igualmente adequado para cantinas, bares e qualquer estabelecimento que sirva grandes volumes de café fresco diariamente, garantindo sempre a máxima qualidade na bebida final. A sua capacidade e desempenho adaptam-se a ambientes de trabalho intensivos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	330 x 285 x 605 mm
Capacidade do doseador	600 gr
Capacidade da tremonha	2 kg
Peso líquido	19 kg
Potência	300 W
Tensão	230 V