

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Moinho de Café Automático Profissional 2 kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2011.222	Modelo:	UD2011.222
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	2 kg	Dimensões:	220 x 410 x 620 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2011.222

FAQ

Q: Quais as dimensões do moinho de café automático e o espaço necessário para instalação? A: O moinho de café automático apresenta dimensões de 220x410x620 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação eficientes, recomendamos considerar um espaço adicional de aproximadamente 10 cm em cada lado para ventilação e acessibilidade., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento deste moinho de café? A: Este moinho de café automático opera com uma tensão de 230 V. É fundamental garantir que a tomada elétrica disponível no local de instalação seja compatível com estes requisitos e esteja adequadamente dimensionada para o consumo de energia do equipamento., Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza do moinho de café automático? A: A manutenção e limpeza regular são cruciais para a longevidade e desempenho do moinho. Recomendamos a limpeza diária do doseador e da tremonha, e a verificação periódica das mós. Consulte o manual de instruções para procedimentos detalhados de limpeza e manutenção preventiva., Q: Este moinho de café automático possui garantia ou assistência técnica? A: Sim, todos os nossos equipamentos incluem a garantia padrão do fabricante. Para qualquer questão relacionada com assistência técnica ou garantias, a nossa equipa de suporte estará disponível para o auxiliar, encaminhando-o para os serviços especializados. Detalhes adicionais podem ser consultados nos termos e condições de venda., Q: Qual a capacidade do doseador e da tremonha deste moinho de café? A: Este moinho de café automático está equipado com um doseador de 600 gramas e uma tremonha com capacidade para 2 kg de café em grão. Estas capacidades são ideais para estabelecimentos HORECA com um volume médio a alto de consumo, garantindo autonomia e eficiência na preparação.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Moinho de Café Automático, Moinho Café Profissional, Moinho para Cafeteria
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11498
Alt Text Imagens	Moinho Automatico Mod. Ct2 Cinzento
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Moinho Automatico Mod. Ct2 Cinzento
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Complementos
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	MS440.317.002,MS440.317.009

Uso Profissional - Dicas

Ajuste a moagem regularmente: A finura da moagem deve ser ajustada em função da humidade ambiente e do tipo de grão, garantindo sempre a extração ideal e uma crema perfeita., Limpeza diária do doseador: Para evitar a acumulação de óleos de café e garantir que o sabor não seja comprometido, é fundamental limpar o doseador e as rebarbas diariamente., Controlo de stock: Com uma tremonha de 2 kg, o planeamento do reabastecimento de grãos é simplificado, mas é crucial monitorizar o consumo para evitar desperdícios e assegurar a máxima frescura dos grãos armazenados., Posicionamento estratégico: Coloque o moinho numa área de fácil acesso para o barista, mas que minimize a exposição a fontes de calor ou humidade excessiva, para preservar a qualidade dos grãos.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Cozinha/F&B Manager (Hotelaria), Gerente de Cafeteria/Restaurante, Barista Profissional

Descrição Curta Original

<p>Moinho desenhado para complementar as máquinas de café.</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 220x410x620 mm
 Capacidade Doseador 600 gr
 Capacidade tremonha 2 kg
 Rotações 1300 rpm
 Peso líquido: 9 kg</p> <p>Tensão: 230 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

HE445839,HE445822,MS440.317.002

Uso Profissional - Casos de Uso

Pequeno-almoço em Hotel de 4 ou 5 Estrelas: Durante o pico do pequeno-almoço, a capacidade de 2 kg da tremonha e a velocidade de 1300 rpm permitem moer café continuamente para várias máquinas de espresso, assegurando que os hóspedes recebem sempre café fresco e aromáticamente perfeito, sem atrasos no serviço ou interrupções para reabastecimento frequente., Cafeteria de Alto Tráfego: Em cafeterias com grande afluência, este moinho é crucial para manter a cadência de produção. A sua robustez e a capacidade do doseador de 600g permitem que os baristas preparem múltiplos cafés em rápida sucessão, garantindo a consistência da moagem e da crema, mesmo nos momentos de maior demanda, sem comprometer a qualidade ou a agilidade do atendimento., Restaurante com Serviço de Almoço/Jantar: Após as refeições, a procura por cafés é elevada. Este moinho assegura que o serviço de café é tão eficiente quanto o serviço de cozinha, moendo rapidamente os grãos necessários para cada pedido, o que se traduz numa experiência de cliente fluida e na otimização do tempo da equipa, evitando filas e garantindo a frescura ideal para cada chávena.

Uso Profissional - Introdução

O Moinho de Café Automático com capacidade de 2 kg e 1300 rpm é um equipamento fundamental para qualquer estabelecimento Horeca que valoriza a excelência na extração do café. Projetado para ambientes de elevado volume, garante uma moagem rápida, consistente e de alta qualidade, essencial para manter o padrão de serviço e a satisfação do cliente, otimizando simultaneamente a eficiência operacional e a gestão de stock de café moído.

Descricao Resumida

Moinho de café elétrico automático para uso profissional em restauração. Capacidade de tremonha de 2 kg, doseador de 600 gr e 1300 rpm.

Descricao Completa

moinho de café automático — Moinho de Café – Principais Vantagens

Concebido para complementar máquinas de café profissionais, este equipamento automático permite que estabelecimentos de restauração e hotelaria ofereçam café moído na hora com a máxima frescura e qualidade consistente. A sua robustez e eficiência são ideais para ambientes de alta procura, garantindo um desempenho fiável ao longo do dia de trabalho.

Com uma capacidade de tremonha de 2 kg e doseador de 600 gr, este aparelho assegura que o café está sempre pronto a ser utilizado, minimizando a necessidade de reabastecimentos frequentes. As rotações de 1300 rpm garantem uma moagem rápida e uniforme, essencial para a extração ideal do café e para a satisfação do cliente.

A tensão de 230 V torna este moinho compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais, facilitando a sua integração em qualquer balcão de café ou área de serviço. O seu design compacto e facilidade de limpeza contribuem para um ambiente de trabalho mais organizado e higiénico, em conformidade com as normas do setor alimentar.

Aplicações Profissionais

Um moedor de café automático é indispensável para cafeterias, restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram otimizar a preparação de café. É perfeito para estabelecimentos com volume médio a alto de consumo, onde a qualidade e a rapidez são cruciais. Ideal para balcões de cafetaria, estações de pequeno-almoço e áreas de self-service.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	220x410x620 mm
Capacidade do Doseador	600 gr
Capacidade da Tremonha	2 kg

Característica	Detalhe
Rotações por Minuto	1300 rpm
Peso Líquido	9 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a frequência de reabastecimento da tremonha?

A tremonha, com uma capacidade de 2 kg, foi projetada para otimizar a sua operação. A frequência de reabastecimento dependerá do volume de café moído diariamente no seu estabelecimento, mas a sua grande capacidade minimiza a necessidade de reabastecer constantemente, sendo ideal para períodos de maior afluência de clientes.

Este triturador de café é adequado para moer diferentes tipos de café?

Sim, este triturador automático é extremamente versátil e pode moer diferentes tipos de grãos de café, adaptando-se perfeitamente às necessidades específicas do seu negócio e às preferências dos seus clientes exigentes. A consistência da moagem é assegurada pelas suas 1300 rotações por minuto, garantindo sempre a qualidade desejada.

Quais os requisitos de energia para este equipamento?

Este moinho de café opera com uma tensão de 230 V, o que o torna compatível com a maioria das instalações elétricas padrão em estabelecimentos comerciais na Europa. É sempre aconselhável verificar a compatibilidade elétrica antes da instalação para garantir um funcionamento seguro e eficiente.

Quais as dimensões do moinho de café automático e o espaço necessário para instalação?

O moinho de café automático apresenta dimensões de 220x410x620 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação eficientes, recomendamos considerar um espaço adicional de aproximadamente 10 cm em cada lado para ventilação e acessibilidade, garantindo assim o bom funcionamento e a manutenção do equipamento.

Como se deve realizar a manutenção e limpeza do moinho de café automático?

A manutenção e limpeza regular são cruciais para a longevidade e o desempenho ótimo do moinho. Recomendamos a limpeza diária do doseador e da tremonha, bem como a verificação periódica dos mós para garantir a qualidade da moagem. Consulte o manual de instruções que acompanha o equipamento para procedimentos detalhados de limpeza e manutenção preventiva.