

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Calcador de Café em Aço Inoxidável Ø 58 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS6.0.054.0054	Modelo:	CIN
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	CIN

Descricao Resumida

Calcador de café em aço inoxidável de Ø 58 mm, essencial para um expresso perfeito. Garante compactação uniforme e durabilidade em ambientes profissionais.

Descricao Completa

Calcador de Café — Principais Vantagens

Este compactador de café em aço inoxidável é um acessório indispensável para qualquer barista profissional ou entusiasta de café. Concebido para garantir uma distribuição uniforme da pressão sobre o pó de café moído no porta-filtros, assegura uma extração consistente e um expresso de qualidade superior. A sua construção robusta e duradoura é ideal para o uso diário em ambientes de restauração e cafeteria.

Aplicações Profissionais

Um bom prensador é fundamental para o sucesso de um expresso perfeito em cafeterias, hotéis, restaurantes, e qualquer estabelecimento que sirva café. A sua ergonomia e peso adequado facilitam a compactação, reduzindo o esforço do utilizador e aumentando a eficiência no serviço. A sua durabilidade garante uma ferramenta fiável para ambientes de alto volume de trabalho, onde a consistência é crucial para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Diâmetro	Ø 58 mm
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a importância de um calcador de café?

Um calcador é crucial para criar um "puck" de café uniformemente compactado no porta-filtros, o que garante uma extração equilibrada e consistente do expresso, resultando num sabor superior.

Este calcador é adequado para que tipo de máquinas de café? Com um diâmetro de 58 mm, é compatível com a maioria das máquinas de café expresso profissionais e semi-profissionais que utilizam porta-filtros de 58 mm.

Que cuidados de manutenção são necessários para este calcador?

Após cada utilização, recomenda-se limpar o calcador com um pano húmido para remover qualquer resíduo de café. Para uma limpeza mais profunda, pode ser lavado com água morna e sabão neutro

e secado completamente.

Pode este calcador ser utilizado por baristas iniciantes?

Sim, o seu design simples e material robusto tornam-no fácil de usar para baristas de todos os níveis de experiência, ajudando-os a obter uma compactação eficiente.

Qual a vantagem do aço inoxidável neste produto?

O aço inoxidável oferece durabilidade excepcional, resistência à corrosão e facilita a limpeza, garantindo que o calcador mantenha a sua higiene e funcionalidade ao longo do tempo.