

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Filtro de Café para Máquina E61 Duas Bicas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS90440.127.167	<b>Modelo:</b>	FAP2B
<b>Marca:</b>	Fiamma	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fiamma
<b>Modelo</b>	FAP2B

### Descricao Resumida

Filtro de precisão com duas bicas para máquinas de café E61, ideal para extração consistente e serviço eficiente em cafeterias profissionais.

## Descricao Completa

### filtro café E61 — Filtro de Café — Principais Vantagens

Este filtro de precisão é especificamente concebido para máquinas de café espresso que utilizam o grupo E61, proporcionando uma extração superior e um controlo exato sobre o fluxo. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais para o uso contínuo em ambientes de cafeteria. Permite a preparação simultânea de duas chávenas de café, otimizando o serviço em momentos de maior afluência.

### Aplicações Profissionais

Equipamento indispensável para baristas em cafeterias, hotéis e restaurantes que valorizam a consistência e a qualidade do café servido. O sistema de dupla bica é ideal para agilizar o atendimento durante picos de movimento, permitindo que a sua equipa mantenha um serviço eficiente sem comprometer o sabor. A alta precisão do coador assegura que cada dose seja preparada com a máxima perfeição, contribuindo para a reputação do estabelecimento.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Filtro	Precisão
Capacidade	18/22 gr
Número de Bicas	2
Compatibilidade	Grupo E61

### Perguntas Frequentes

#### Para que tipo de máquina de café este filtro é adequado?

Este filtro foi produzido especificamente para máquinas de café espresso que utilizam o sistema de grupo E61, garantindo um encaixe perfeito e extração otimizada.

**Qual a gramagem recomendada de café para este filtro?**

A capacidade do coador é ideal para 18 a 22 gramas de café moído, permitindo flexibilidade na dosagem para diferentes intensidades de café.

**Este filtro melhora a qualidade da extração do café?**

Sim, o design de precisão deste acessório foca-se na uniformidade da extração, resultando numa bebida com sabor mais equilibrado e aroma aprimorado.

**É fácil de limpar e manter?**

Fabricado em aço inoxidável, este componente é simples de limpar, sendo compatível com as rotinas de higienização padrão para equipamentos de cafeteria profissional.

**Quantas chávenas de café consigo preparar em simultâneo?**

Com as suas duas bicas, este utensílio permite preparar duas chávenas de café espresso ao mesmo tempo, um detalhe que aumenta a eficiência do seu serviço.