

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Filtro de Café Profissional 2 Bicas 14/16GR

Informacoes do Produto

SKU:	MS5.0.000.0179	Modelo:	F2B1416
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	F2B1416

Descricao Resumida

Filtro de café profissional com 2 bicas e capacidade de 14/16 gramas, ideal para máquinas de café expresso em ambientes de restauração e hotelaria.

Descricao Completa

filtro café profissional — Filtro de Café – Principais Vantagens

Este filtro foi concebido para otimizar a extração do café, garantindo um sabor rico e aromático em cada chávena. A sua construção robusta assegura durabilidade e uma performance consistente em ambientes de cafetaria movimentados. A dupla bica permite servir duas bebidas em simultâneo, aumentando a eficiência do seu serviço e a satisfação dos seus clientes.

A facilidade de encaixe e a compatibilidade com máquinas de café expresso industriais tornam este cesto no acessório ideal para qualquer estabelecimento que preza pela rapidez e qualidade. Garanta um fluxo de trabalho contínuo e bebidas de excelência para todos os paladares.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e qualquer tipo de estabelecimento com elevado consumo de café. Este acessório eleva a qualidade do serviço, permitindo o preparo rápido e eficiente de cafés com crema consistente e sabor inconfundível. Um componente essencial para a sua máquina de café profissional.

Características Técnicas

Nome do Produto	Filtro 2 Bicas
Capacidade	14GR/16GR
Número de Bicas	2
Compatibilidade	Máquinas de café expresso industriais

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade deste filtro com as máquinas de café?

Este filtro é compatível com a maioria das máquinas de café expresso industriais, garantindo um encaixe perfeito para otimizar a extração do café.

Com que frequência devo substituir o filtro para manter a qualidade?

A substituição regular do filtro é fundamental para a manutenção da qualidade do café. Recomenda-se a sua verificação e eventual substituição a cada 3 a 6 meses, dependendo da intensidade de uso.

Este filtro melhora o sabor do café?

Sim, a otimização da extração permite um sabor mais acentuado e um aroma mais rico, contribuindo significativamente para a qualidade final da bebida servida.

Que tipo de manutenção este filtro requer?

A manutenção é simples, requerendo apenas limpeza diária com água e detergente neutro para remover resíduos de café, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do produto.

Este modelo é fácil de instalar ou requer um técnico especializado?

A instalação é intuitiva e pode ser realizada pelo utilizador. No entanto, em caso de dúvida, é sempre aconselhável consultar o manual da sua máquina ou um técnico qualificado.