

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Leiteira para Café Profissional 0.50L Titânio Cinza

Informacoes do Produto

SKU:	MS90440.798.006	Modelo:	90440.798.006
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	90440.798.006

Descricao Resumida

Leiteira robusta de 0.50L em titânio cinza, ideal para baristas profissionais. Essencial para arte latte e bebidas com leite em qualquer cafeteria.

Descricao Completa

Leiteira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em ambientes de restauração, esta jarra de leite de 0,50 litros combina funcionalidade e estilo. O seu design em cinzento titânio não só complementa qualquer decoração de cafeteria moderna, como também garante uma durabilidade superior. É a escolha ideal para baristas que procuram precisão e eficiência no preparo de bebidas à base de leite, como lattes e cappuccinos. Com a sua construção robusta, esta jarra resiste ao uso intensivo diário, mantendo o seu aspeto impecável.

Aplicações Profissionais

Indispensável em cafés, bares, hotéis e pastelarias, este utensílio foi desenhado para atender às exigências de um serviço profissional. Permite aos baristas vaporizar e verter leite com controlo excecional, facilitando a criação de arte latte e servindo bebidas com a temperatura e a textura perfeitas. A sua qualidade assegura uma higiene fácil e rápido, tornando-a numa ferramenta fundamental que melhora a produtividade e a apresentação em qualquer cozinha profissional ou balcão de serviço.

Características Técnicas

Capacidade	0.50 Litros
Cor	Cinza Titânio
Material	Metal

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta leiteira?

Esta leiteira tem uma capacidade de 0.50 litros, sendo ideal para preparar uma ou duas porções de bebidas de café com leite, dependendo do tamanho das chávenas. É uma opção versátil para o dia a dia numa cafeteria.

É adequada para uso em máquinas de café profissionais?

Sim, o design e o material desta jarra foram especificamente concebidos para complementar o uso

com máquinas de café profissionais, permitindo um controlo preciso durante o processo de vaporização do leite. Garante um desempenho consistente mesmo em ambientes de alta demanda.

Como se deve limpar este utensílio?

A limpeza é simples; recomenda-se lavar o produto à mão com água morna e sabão após cada uso, para garantir a higiene e prolongar a vida útil do material. A sua superfície lisa facilita a remoção de resíduos de leite.

O material é resistente a quedas?

Construída com metal de alta qualidade em cinzento titânio, esta leiteira oferece boa resistência a impactos leves e ao desgaste diário. Contudo, como qualquer utensílio, é aconselhável manuseá-la com cuidado para evitar danos.

Em que tipos de estabelecimentos é mais utilizada?

Este modelo é amplamente utilizado em cafés, restaurantes, hotéis e qualquer outro estabelecimento que sirva bebidas de café, onde a qualidade e a apresentação são cruciais. É um item essencial para baristas que se preocupam com a perfeição.