

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



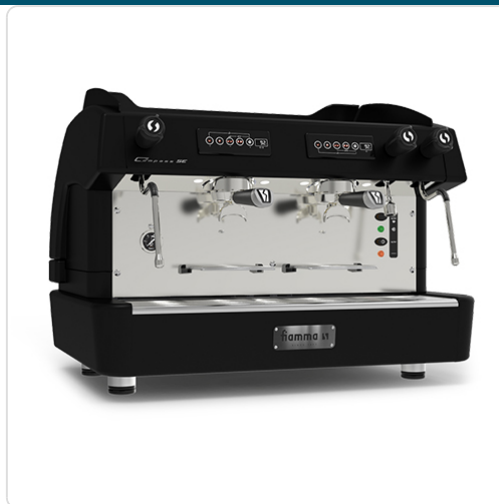
Hotelequip.pt

## Máquina de Café Espresso Automática 2 Grupos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS2.0.507.0012	<b>Modelo:</b>	Compass 2 SE TC BLACK
<b>Marca:</b>	Fiamma	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fiamma
<b>Modelo</b>	Compass 2 SE TC BLACK

### Descricao Resumida

Máquina de café espresso profissional com 2 grupos, controlo automático de doses e tecnologia PID para extração perfeita.

## Descricao Completa

### máquina de café espresso — Máquina de Café — Principais Vantagens

Esta máquina de café automática com dois grupos proporciona um desempenho excepcional para estabelecimentos com elevado volume de trabalho. O controlo preciso da temperatura, garantido pela tecnologia PID, assegura uma extração consistente e de alta qualidade em cada chávena. Desfrute de um café espresso perfeito, desde a pré-infusão suave até à visualização do tempo de extração através dos *shot timers*, otimizando o seu serviço e a satisfação do cliente.

### Aplicações Profissionais

Concebida para o ambiente exigente de restaurantes, cafés e hotéis, esta cafeteira industrial adapta-se perfeitamente a qualquer espaço que exija rapidez, eficiência e qualidade no serviço de bebidas. A sua robustez e design elegante, complementados pelas luzes LED, tornam-na um equipamento indispensável para baristas profissionais, garantindo uma operação contínua e um aspeto moderno ao balcão. Invista numa solução que eleva o padrão do seu serviço de cafetaria.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Grupos	2
Doses	Controlo automático
Controlo de Temperatura	PID preciso
Temporizadores de Extração	Sim, com visualização
Iluminação	Luzes LED
Pré-infusão	Grupos para pré-infusão suave
Entrada de Água	Bloco de entrada de água

### Perguntas Frequentes

### **1. Qual a importância dos dois grupos de cafeteira?**

Os dois grupos permitem que o utilizador prepare duas chávenas de café espresso simultaneamente ou vários cafés de seguida, o que é crucial para estabelecimentos com grande fluxo de clientes e picos de trabalho.

### **2. Como funciona o controlo automático de doses?**

O controlo automático de doses permite pré-definir a quantidade de café para cada chávena, garantindo consistência e reduzindo o desperdício, além de otimizar o tempo de serviço da equipa.

### **3. O que são os *shot timers* e qual a sua utilidade?**

Os *shot timers* são temporizadores que indicam o tempo de extração do café. São essenciais para que o barista monitorize e ajuste o processo, assegurando a qualidade e o perfil de sabor ideal do espresso.

### **4. A tecnologia PID afeta o sabor do café?**

Sim, a tecnologia PID mantém a temperatura da água extremamente estável durante todo o processo de extração. Isso é fundamental para realçar os sabores e aromas do café, resultando numa chávena de espresso mais rica e equilibrada.

### **5. As luzes LED têm apenas função estética?**

Não, as luzes LED não só conferem um aspeto moderno e apelativo à máquina, como também melhoram significativamente as condições de iluminação no espaço de trabalho do barista, aumentando a precisão e a segurança durante a preparação do café.