

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



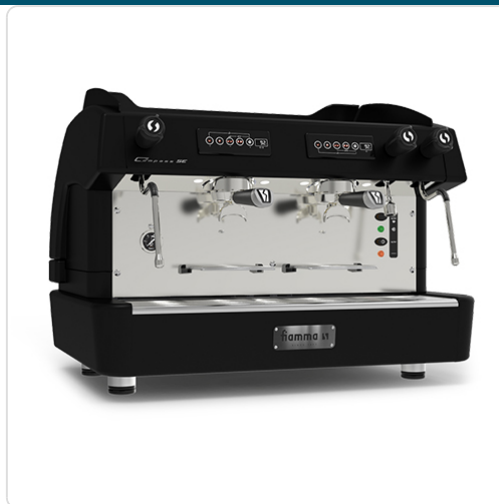
Hotelequip.pt

Máquina de Café Espresso Automática 2 Grupos

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	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.