

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

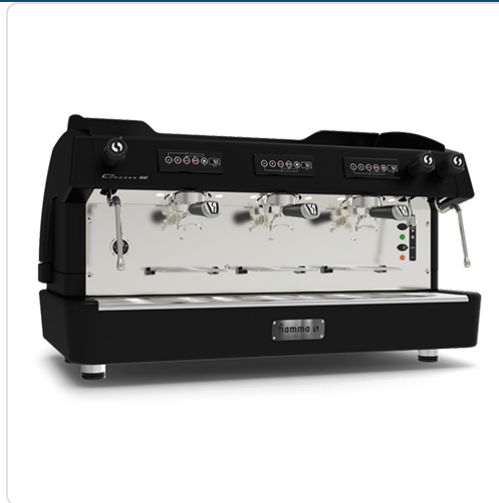


Máquina de Café Espresso Automática 3 Grupos

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.508.0012	Modelo:	Compass 3 SE TC BLACK
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	Compass 3 SE TC BLACK

Descricao Resumida

Máquina de café espresso profissional de 3 grupos com controlo automático de doses, shot timers e PID para controlo preciso da temperatura.

Descricao Completa

Máquina de café espresso comercial — Cafeteira Profissional — Principais Vantagens

Esta máquina de café espresso automática foi concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes de restauração e hotelaria. Com controlo automático das doses e temporizadores de extração, oferece precisão e consistência em cada bebida, essenciais para a satisfação do cliente. A iluminação LED não só garante excelentes condições de trabalho, como também confere um aspeto atraente à sua área de preparação.

Os grupos foram pensados para uma pré-infusão suave, garantindo que o café liberta todo o seu potencial aromático. O controlo preciso da temperatura (PID) assegura a estabilidade térmica, um fator crucial para a qualidade do espresso. A sua robustez e funcionalidades avançadas tornam-na uma opção fiável para estabelecimentos com grande volume de serviço.

Aplicações Profissionais

Ideal para cafés, restaurantes e hotéis que procuram uma solução de cafetaria de alta performance, esta máquina expressa de 3 grupos é perfeita para lidar com picos de procura. A sua capacidade de extração simultânea permite um serviço rápido, reduzindo o tempo de espera dos clientes e aumentando a eficiência da sua equipa. É um investimento valioso para qualquer negócio que priorize a qualidade do café e a produtividade.

Seja para um ambiente de pequeno-almoço agitado ou para um serviço de jantar requintado, a durabilidade e facilidade de utilização desta coffee machine garantem um desempenho superior no dia a dia. A sua instalação é simples, com um bloco de entrada de água que facilita a ligação à rede hídrica. A equipa agradecerá a facilidade de manuseamento e a consistência das preparações.

Características Técnicas

Grupos	3
Controlo	Automático de doses
Característica Especial	Shot timers, PID para temperatura, luzes LED
Função Adicional	Pré-infusão suave

Perguntas Frequentes

Esta máquina de café é adequada para um café com alto volume de clientes?

Sim, esta máquina de café com 3 grupos foi especificamente concebida para atender a grandes volumes de procura, garantindo agilidade no serviço e consistência na qualidade de cada espresso.

A máquina permite ajustar o tempo de extração do café?

Com certeza. Graças aos shot timers integrados, é possível visualizar e controlar o tempo de extração para cada dose, permitindo ajustes finos e personalização da bebida.

Qual a importância do controlo PID na preparação do café?

O controlo PID é fundamental para manter uma temperatura estável durante todo o processo de extração. Isto assegura que o café não queima nem fica subextraído, resultando num sabor equilibrado e numa qualidade superior.

A limpeza e manutenção desta cafeteira são complicadas?

Não, a máquina foi desenhada com a facilidade de utilização em mente. Embora a manutenção regular seja crucial, o design simplificado e o acesso fácil aos componentes facilitam a limpeza diária.

Posso utilizar diferentes tipos de café nesta coffee machine?

Sim, a tecnologia de pré-infusão suave e o controlo preciso de temperatura permitem que esta máquina se adapte a uma variedade de perfis de torra e tipos de grãos, realçando as suas melhores características.