

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Moinho de Café Profissional Programável 3.3 g/s

Informacoes do Produto

SKU:	MS6.0.054.0058	Modelo:	MCF 65 OD TOUCH
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	194 x 307 x 560 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	MCF 65 OD TOUCH

Descricao Resumida

Moinho de café profissional com programação eletrónica e ativação por contacto para máxima eficiência em ambientes de restauração. 3.3 g/s.

Descricao Completa

Disponibilize café acabado de moer e de excelência no seu estabelecimento com este moinho de café profissional. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e cafetarias, este triturador de grãos combina um design intuitivo com tecnologia de ponta, permitindo uma moagem rápida e precisa. A programação eletrónica garante consistência em cada dose, maximizando a eficiência do serviço e a satisfação do cliente.

moinho de café profissional — Moinho de Café — Principais Vantagens

- **Produtividade Elevada:** Com uma capacidade de moagem de 3.3 gramas por segundo, otimiza o fluxo de trabalho e reduz os tempos de espera dos clientes.
- **Moagem Consistente e Precisa:** A programação eletrónica garante doses uniformes, melhorando a qualidade e o sabor do café.
- **Operação Simplificada:** A ativação por contacto do porta-filtro e o ecrã tátil personalizável tornam o seu uso extremamente prático.
- **Durabilidade e Fiabilidade:** Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes comerciais, assegurando um investimento duradouro.
- **Eficiência Energética:** O sistema de ventilação regulável contribui para a longevidade do equipamento e para um consumo energético otimizado.

Aplicações Profissionais

Este triturador de café é ideal para uma vasta gama de negócios na área da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, cafetarias, hotéis, padarias e estabelecimentos de catering. É a solução perfeita para quem procura oferecer um café de alta qualidade, sempre fresco e com o aroma inconfundível dos grãos acabados de moer. A sua versatilidade permite adaptar-se a diferentes métodos de barista, garantindo sempre um excelente desempenho.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	194x307x560 mm
Capacidade de moagem	3.3 g/s
Programação	Eletrónica

Ativação da moagem	Por contacto do porta-filtro no sensor
Regulação das doses	Temporizador ou contínua
Características Adicionais	Contador de doses, Ecrã tátil personalizável, Ventilação regulável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste moinho de café?

Este moinho processa café a uma taxa de 3.3 gramas por segundo, ideal para satisfazer a procura em estabelecimentos com alto volume de clientes. Garante rapidez e eficiência no serviço.

É fácil ajustar as definições de moagem?

Sim, o equipamento foi concebido para ser fácil de utilizar e ajustar, permitindo uma regulação precisa das doses através de temporizador ou de forma contínua, adaptando-se às suas necessidades específicas.

Este moinho de café é adequado para uso intensivo em ambientes comerciais?

Absolutamente. A sua construção robusta e a ventilação regulável garantem durabilidade e desempenho consistente, mesmo com uso contínuo em ambientes profissionais como restaurantes e cafetarias.

Posso personalizar o ecrã tátil do equipamento?

Sim, o ecrã tátil é personalizável, o que permite adaptar a interface às preferências do utilizador ou às necessidades do seu negócio, melhorando a experiência de operação.

Como contribui a ativação por contacto para a eficiência?

A ativação da moagem por contacto do porta-filtro no sensor agiliza o processo de preparação, tornando-o mais rápido e higiénico, ao mesmo tempo que assegura que o café é moído apenas quando necessário, minimizando o desperdício.