

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cappuccinatore Profissional com Auto-limpeza

Informacoes do Produto

SKU:	MS5.0.000.0086	Modelo:	CAP
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	CAP

Descricao Resumida

Cappuccinatore profissional com adaptador de pressão e função de auto-limpeza, ideal para espuma de leite perfeita em cafeterias e pastelarias.

Descricao Completa

Cappuccinatore profissional — Cappuccinatore para Cafeterias — Principais Vantagens

Este inovador batedor de leite, concebido para o setor de cafeteria e pastelaria, promete transformar a preparação de bebidas lácteas. Com a sua tecnologia de ponta, consegue obter uma espuma de leite rica e cremosa de forma consistente, um elemento essencial para cappuccinos e lattes de qualidade superior. A inclusão de uma função de auto-limpeza simplifica a manutenção diária, garantindo higiene e poupança de tempo.

O equipamento destaca-se pela sua adaptabilidade, sendo compatível com diversos sistemas de pressão, o que o torna versátil para diferentes máquinas de café. A durabilidade e a facilidade de uso são características pensadas para o ambiente de trabalho exigente em estabelecimentos de restauração, contribuindo para uma operação mais eficiente e sem complicações. A qualidade da espuma gerada eleva a experiência do cliente, incentivando a fidelização e o aumento das vendas de bebidas especiais.

Aplicações Profissionais

O batedor de leite é ideal para cafeterias, restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram otimizar o seu serviço de bebidas quentes. A sua capacidade de produzir espuma de leite perfeita e a função de auto-limpeza são particularmente vantajosas em ambientes de alto volume, onde a rapidez e a higiene são cruciais. A sua utilização garante a padronização na qualidade das bebidas servidas, um fator determinante para a satisfação do cliente.

É uma mais-valia para esplanadas e coffee breaks, onde a demanda por bebidas com base em leite é elevada e a eficiência na preparação é valorizada. A robustez do aparelho assegura um desempenho fiável ao longo do tempo, minimizando interrupções e custos de manutenção. A integração deste equipamento na sua cozinha profissional significará um salto qualitativo na oferta de bebidas.

Características Técnicas

Nome do Produto	Cappuccinatore
-----------------	----------------

Funcionalidade Principal	Preparação de espuma de leite
Conectividade	Adaptador de pressão
Manutenção	Função auto-limpeza
Tipo de Uso	Profissional

Perguntas Frequentes

1. Este cappuccinatore é compatível com todas as máquinas de café profissionais?

O cappuccinatore inclui um adaptador de pressão, o que permite a sua utilização com uma vasta gama de máquinas de café profissionais. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o sistema de pressão específico da sua máquina.

2. Com que frequência devo realizar a limpeza manual, para além da função de auto-limpeza?

A função de auto-limpeza é projetada para a manutenção diária e rápida. Contudo, para uma higiene impecável e para prolongar a vida útil do equipamento, aconselha-se uma limpeza manual mais aprofundada semanalmente, dependendo da intensidade de uso.

3. É possível ajustar a densidade da espuma de leite produzida?

Sim, o design do cappuccinatore permite um certo grau de controlo sobre a textura da espuma, facilitando a personalização de acordo com a bebida desejada. Poderá experimentar diferentes ajustes para obter a consistência ideal para cappuccinos, lattes ou macchiatos.

4. Qual é a durabilidade esperada para este equipamento em um ambiente profissional?

Concebido para o uso intensivo em ambientes de restauração, este cappuccinatore é fabricado com materiais de alta qualidade para assegurar uma longa durabilidade e resistência ao desgaste. Com a manutenção adequada, terá um desempenho consistente por muitos anos.

5. Consome muita energia elétrica, considerando a sua utilização em estabelecimentos comerciais?

O equipamento foi otimizado para ser eficiente no consumo de energia, minimizando o impacto nos custos operacionais do seu negócio. A sua tecnologia avançada garante um desempenho eficaz sem desperdício de recursos energéticos.