

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Café de Filtro Dupla 3.6L – Enchimento Manual

### Informacoes do Produto

|               |                |                   |                    |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | MS0440.317.011 | <b>Modelo:</b>    | M102               |
| <b>Marca:</b> | Animo          | <b>EAN:</b>       | N/D                |
|               |                | <b>Dimensões:</b> | 420 x 380 x 460 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |       |
|---------------|-------|
| <b>Marca</b>  | Animo |
| <b>Modelo</b> | M102  |

### Descricao Resumida

Máquina de café de filtro dupla com enchimento manual para produção de alto volume. Inclui 4 jarros de 1.8L e placas de aquecimento auto-reguláveis.

## Descricao Completa

### Cafeteira Profissional — Principais Vantagens

Esta máquina de café de filtro foi concebida para atender às rigorosas exigências de estabelecimentos de restauração, oferecendo uma solução robusta e altamente eficiente para a preparação de café. Com a sua capacidade de enchimento manual e os quatro jarros de vidro de 1.8 litros, este equipamento garante uma produção contínua, crucial durante picos de serviço. A construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, mantendo os mais altos padrões de higiene profissional.

As placas de aquecimento autorreguláveis mantêm o café à temperatura ideal entre 84-86°C, assegurando sempre uma qualidade perfeita para cada chávena. Além disso, as funcionalidades de segurança, como o sistema anti-gota e o detetor de presença do jarro, minimizam desperdícios e aumentam a segurança operacional, tornando a experiência de utilização simples e intuitiva.

### Aplicações Profissionais

Este versátil equipamento de barista é ideal para uma vasta gama de ambientes comerciais que exigem café fresco e quente de forma constante. É perfeito para restaurantes, pastelarias, hotéis, buffets e espaços de catering que precisam de servir grandes volumes de café com rapidez e eficiência. A sua facilidade de uso e manutenção, juntamente com as características de segurança, tornam-no numa mais-valia indispensável para qualquer cozinha profissional.

Investir nesta cafeteira significa elevar a qualidade do serviço de bebidas quentes, garantindo a satisfação dos clientes e otimizando as operações diárias. A máquina é entregue com acessórios essenciais, como copo medidor e removedor de calcário, promovendo a longevidade do aparelho e a máxima performance.

### Características Técnicas

| Característica        | Detalhe                |
|-----------------------|------------------------|
| Tipo de Enchimento    | Manual                 |
| Capacidade dos Jarros | 4 x 1.8 Litros (Vidro) |

| Característica               | Detalhe  |
|------------------------------|--|
| Placas de Aquecimento        | 4 (Autoreguláveis)   |
| Temperatura de Manutenção    | 84-86°C  |
| Material                     | Aço Inoxidável e Materiais Sintéticos                                      |
| Sistema Anti-Gota            | Sim  |
| Detetor de Presença de Jarro | Sim  |
| Sinal Sonoro Fim de Produção | Sim  |
| Indicador de Descalcificação | Sim  |
| Sistema de Segurança         | Contra falta de água   |
| Acessórios Incluídos         | Copo medidor de café, removedor de café e calcário, filtro de papel 90/250 |
| Dimensões (LPA)              | 420x380x460/625 mm   |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade total de café que esta máquina pode produzir?**

A máquina vem equipada com quatro jarros de vidro de 1.8 litros cada, permitindo uma produção total de 7.2 litros de café por ciclo de enchimento manual, ideal para grandes volumes.

### **Como o sistema de enchimento manual afeta a eficiência do equipamento?**

O enchimento manual confere flexibilidade ao operador para controlar o volume de água de acordo com as necessidades específicas, simplificando a logística de instalação em locais sem ponto de água direto e garantindo uma operação contínua mesmo quando há interrupções na rede.

### **Que tipo de manutenção regular é necessária para este aparelho?**

A máquina inclui um indicador de descalcificação e um removedor de calcário, o que facilita a manutenção. Recomenda-se a limpeza regular dos jarros e do sistema anti-gota, juntamente com a descalcificação periódica conforme indicado pelo aparelho, para garantir o seu bom funcionamento e longevidade.

### **Esta cafeteira é adequada para todos os tipos de café em filtro?**

Sim, esta máquina é projetada para uma ampla variedade de cafés moídos para filtro. É fornecida com filtros de papel 90/250, adequados para extrair o máximo sabor de diferentes variedades sem

permitir a passagem de borras.

**Quais as principais características de segurança que este equipamento oferece?**

Este modelo dispõe de um sistema anti-gota no porta-filtro para evitar derrames e um detetor de presença do jarro que impede a ativação sem o jarro no lugar. Adicionalmente, possui um sistema de segurança contra a falta de água, protegendo os componentes internos e prolongando a vida útil do equipamento.