

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Moinho de Café Profissional Q10 EVO

Informações do Produto

SKU:	UD2011.246	Modelo:	2011.246
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.2 kg	Dimensões:	200 x 370 x 630 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2011.246

Descrição Resumida

Moinho de café profissional com design moderno, eletrónica avançada e dosagem precisa graças ao DCS. Ecrã tátil personalizável e baixo ruído.

Descrição Completa

Moagem de Café — Principais Vantagens

Este triturador de grãos eleva a experiência de moagem de café a um novo patamar, combinando um design atualizado com tecnologia eletrónica de ponta. Desfrute de uma dosagem excepcionalmente precisa, assegurada pelo inovador Sistema de Consistência de Dose (DCS), que garante a

uniformidade em cada extração. A adaptabilidade é um dos seus pontos fortes, oferecendo três modos de funcionamento distintos: moagem pré-ajustada para um serviço ágil, moagem instantânea para responder à procura imediata, e um modo manual para controlo total do barista.

A personalização é fundamental em ambientes exigentes. Com um ecrã LCD tátil de 3,5 polegadas, os utilizadores podem customizar a interface, incluindo a exibição de até duas imagens distintas através de ligação USB. Além da versatilidade e da interatividade, o equipamento foi concebido para uma operação intuitiva e uma regulação simplificada, mantendo um perfil de ruído reduzido. Dessa forma, contribui para um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo.

Aplicações Profissionais

Este versátil moedor de café é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na indústria hoteleira, desde cafés e pastelarias a restaurantes de alta cozinha e hotéis. É uma solução robusta para qualquer negócio que preze pela qualidade superior do café servido e pela eficiência operacional. A sua capacidade de resposta a diferentes ritmos de serviço, juntamente com a precisão na moagem, torna-o indispensável em balcões de cafetaria com alto volume de clientes, onde a consistência e a rapidez são cruciais.

A tecnologia avançada de dosagem e a facilidade de uso garantem que mesmo em períodos de pico, a preparação de bebidas será impecável. O controlo digital permite que a sua equipa ajuste sem esforço as configurações para otimizar cada tipo de grão, resultando em cafés aromáticos e com sabor inigualável. Um investimento inteligente para elevar a satisfação do cliente e a reputação do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	200x370x630
Capacidade da Tremonha (kg)	1,2
Rotações (rpm)	1400
Peso Líquido (kg)	16
Potência (W)	525
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do Sistema de Consistência de Dose (DCS)?

O Sistema de Consistência de Dose (DCS) garante que cada dose de café moído seja uniforme em

quantidade e qualidade, otimizando o sabor e a consistência da bebida final, algo crucial para a satisfação do cliente.

É possível personalizar o ecrã do moinho de café?

Sim, o ecrã LCD tátil de 3,5 polegadas é totalmente personalizável. Permite configurar o interface e exibir até duas imagens distintas, o que pode ser feito através de uma ligação USB para maior flexibilidade.

Que modos de funcionamento estão disponíveis neste equipamento?

O moinho oferece três modos de trabalho distintos: pré-moído para um serviço rápido e eficiente, moagem instantânea para demandas imediatas, e um modo manual, que proporciona controlo total ao barista.

A regulação do moinho é complexa?

Não, a regulação deste equipamento foi concebida para ser precisa e simples de ajustar. Esta funcionalidade facilita a adaptação a diferentes tipos de grãos ou perfis de moagem desejados, mesmo em ambientes de ritmo acelerado.

É um moinho ruidoso em operação?

Uma das qualidades destacadas deste moinho é o seu baixo nível de ruído durante a operação. Isso contribui significativamente para um ambiente de trabalho mais calmo e agradável, tanto para os funcionários quanto para os clientes.