

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Moinho de Café Profissional Q10 EVO Branco

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2011.248	<b>Modelo:</b>	2011.248
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2011.248

### Descricao Resumida

Moinho de café profissional com design inovador, ecrã tátil personalizável e Dose Consistency System para moagem precisa e consistente.

## Descricao Completa

### Moinho de Café Industrial — Principais Vantagens

---

Este triturador de grão de café foi concebido para o ambiente profissional exigente, oferecendo um novo design e uma eletrónica avançada. A integração do “Dose Consistency System” (DCS) garante uma dosagem precisa e consistente, um fator crucial para a qualidade da bebida final. Equipado com três modos de trabalho distintos, facilita o serviço rápido e adapta-se a diferentes necessidades operacionais, desde a moagem prévia para picos de trabalho até à moagem instantânea e manual.

Com um ecrã LCD tátil de 3,5 polegadas, personalizável e com capacidade para exibir até duas imagens via USB, otimiza a interação do utilizador e permite a personalização do equipamento ao seu espaço. A regulação da moagem é simples e precisa, garantindo que obtenha o perfil de sabor desejado para cada café. Além disso, o seu baixo nível de ruído contribui para um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo, minimizando perturbações.

A velocidade de funcionamento deste equipamento garante uma moagem eficiente, essencial para atender à procura em estabelecimentos movimentados. A sua construção robusta e a tecnologia incorporada refletem um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração ou hotelaria que valorize a excelência no café servido.

### Aplicações Profissionais

---

Ferramenta indispensável em cafetarias, restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a qualidade do café é um diferencial competitivo. A capacidade de moer o café no momento, com precisão e rapidez, impacta diretamente na experiência do cliente. A versatilidade dos modos de trabalho torna-o ideal para diferentes volumes de serviço, desde o pequeno-almoço com menor fluxo até ao almoço ou jantar com maior procura.

A sua adaptabilidade permite que seja usado tanto para blends específicos da casa como para grãos de origem única, garantindo sempre a frescura e o aroma que os seus clientes merecem. Este dispositivo é perfeito para espaços onde a consistência e a eficiência são cruciais para manter um elevado padrão de qualidade.

### Características Técnicas

---

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

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade da tremonha do moedor de café?**

A tremonha tem uma capacidade de 1,2 kg, ideal para uso profissional em estabelecimentos com médio a alto volume de preparação de café.

### **Este equipamento é adequado para moagem rápida?**

Sim, o moedor oferece um modo pré-moído que permite servir uma dose de 10 gramas em apenas 2 segundos, perfeito para momentos de maior afluência.

### **Posso personalizar o ecrã tátil do moedor?**

Completamente. O ecrã LCD tátil de 3,5 polegadas é personalizável e permite carregar até duas imagens via USB, adaptando-se à imagem do seu negócio.

### **Qual a importância do “Dose Consistency System” (DCS)?**

O DCS é crucial para garantir que cada dose de café moído tenha a mesma quantidade e consistência, resultando numa extração de café mais uniforme e de maior qualidade, essencial para a satisfação do cliente.

### **O moedor é ruidoso durante a operação?**

Não, o design inovador deste moedor de café resulta num baixo nível de ruído, proporcionando um ambiente de trabalho mais calmo e agradável para si e para os seus colaboradores.