

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Moinho de Café Manual em Madeira e Aço para Moagem Fresca

Informacoes do Produto

SKU:	IB750720	Modelo:	750720
Marca:	IBILI	EAN:	8411922439946

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	750720

Descrição Resumida

Moinho de café manual robusto em madeira e aço, ideal para moer grãos na hora e realçar o aroma. Perfeito para estabelecimentos que valorizam a qualidade e o design tradicional.

Descrição Completa

Este moinho de café manual, construído em madeira e aço, permite a moagem de grãos no momento, essencial para preservar a intensidade e a complexidade aromática do café em qualquer estabelecimento profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Madeira, Aço

Aplicações Profissionais

Este moinho de café manual é ideal para estabelecimentos que valorizam a moagem fresca e a apresentação tradicional. É particularmente adequado para pastelarias com confeitaria própria, cafés de autor, tascas e restaurantes de bairro que servem café de especialidade, ou até mesmo para roulotes e food trucks que procuram oferecer uma experiência de café diferenciada e aromática aos seus clientes.

Moinho de Café Manual — Principais Vantagens

- Moagem Fresca:** Permite moer os grãos de café imediatamente antes da preparação, garantindo a máxima frescura e preservação dos aromas.
- Controlo da Moagem:** Oferece a possibilidade de ajustar a espessura da moagem, adaptando-se a diferentes métodos de extração de café.
- Construção Robusta:** Fabricado em madeira e aço, assegura durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- Design Tradicional:** O seu aspeto clássico e elegante complementa a decoração de espaços com um toque rústico ou vintage.

- **Operação Silenciosa:** Por ser manual, funciona sem ruído, contribuindo para um ambiente mais calmo no seu estabelecimento.

Para que tipo de estabelecimento é este moinho mais adequado?

Este moinho é ideal para cafés de especialidade, pastelarias, tascas, ou qualquer estabelecimento que valorize a moagem de café na hora e um design tradicional, para pequenas quantidades ou para um serviço mais personalizado.

Qual a vantagem de um moinho de café manual face a um elétrico?

Os moinhos manuais permitem um maior controlo sobre a velocidade de moagem, o que pode reduzir o aquecimento dos grãos e preservar melhor os óleos essenciais e aromas. Além disso, são mais silenciosos e não requerem energia elétrica.

Como se ajusta a espessura da moagem neste equipamento?

A maioria dos moinhos manuais possui um mecanismo de ajuste na parte inferior ou superior do mecanismo de moagem. Ao rodar um parafuso ou anel, é possível aproximar ou afastar as rebarbas, alterando a granulometria do café moído.

Quais os materiais de construção e a sua durabilidade?

Este moinho é fabricado em madeira e aço. A combinação destes materiais confere-lhe robustez e uma longa vida útil, sendo resistente ao desgaste do uso diário em ambientes profissionais, desde que seja feita a manutenção adequada.

É fácil de limpar e manter?

A limpeza é geralmente simples, requerendo apenas um pincel ou escova para remover os resíduos de café das rebarbas e um pano húmido para a estrutura exterior. A manutenção regular garante o bom funcionamento e a longevidade do moinho.