

# 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

<b>SKU:</b>	IB750710	<b>Modelo:</b>	750710
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922439939

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	750710

## Descrição Resumida

Moinho de café manual em madeira e aço, ideal para moagem fresca de grãos. Garante o máximo aroma e sabor, perfeito para estabelecimentos que valorizam a qualidade.

## Descrição Completa

O Moinho de Café Manual CLASS, construído em madeira robusta e aço inoxidável, permite a obtenção de café acabado de moer, realçando a complexidade aromática e gustativa para uma experiência superior. Ideal para apreciadores que valorizam a frescura e a qualidade do grão, este acessório de design retro adiciona um toque de elegância a qualquer espaço de preparação.

### Moinho de Café Manual — Características Técnicas

<b>Material</b>	Madeira e Aço
<b>Tipo</b>	Manual

### Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um café ou pastelaria que procura oferecer um café de especialidade, este moinho manual é perfeito para realçar a qualidade e a frescura, garantindo um diferencial na ementa. É também ideal para roulotes ou food trucks que desejam servir um café excepcional durante eventos ou no serviço diário, agregando valor à experiência do cliente.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em madeira e aço confere durabilidade e um apelo estético retro, diferenciando-o dos moinhos elétricos convencionais. O seu funcionamento manual garante um controlo preciso sobre a granulometria da moagem, essencial para extrair o máximo de aroma e sabor, ao passo que a sua simplicidade de uso e manutenção o torna uma escolha prática para estabelecimentos com volumes de serviço moderados.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem de usar um moinho manual?**

A principal vantagem reside no controlo total sobre a granulometria da moagem, permitindo ajustar a espessura do café moído para diferentes métodos de extração, e na preservação máxima dos óleos aromáticos do grão, resultando num café mais fresco e saboroso.

### **Este moinho é adequado para uso profissional intensivo?**

Este moinho manual é mais adequado para estabelecimentos com um volume de serviço de café moderado ou para quem procura oferecer um café de especialidade de alta qualidade em menor escala, onde a atenção ao detalhe na moagem é crucial. Não é concebido para produção intensiva contínua.

### **Que tipo de grãos de café posso moer neste equipamento?**

Pode moer qualquer tipo de grão de café torrado, desde grãos mais claros e densos a grãos mais escuros e oleosos. A capacidade de ajuste da moagem manual permite adaptar-se a diferentes perfis de grão e preferências de sabor.

### **A limpeza e manutenção deste moinho são complicadas?**

A limpeza é simples, bastando desmontar as partes principais e remover os resíduos de café. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para garantir a frescura do café moído e a longevidade do equipamento. A manutenção é mínima, focada na limpeza regular.

### **Qual o material de construção deste moinho de café?**

Este moinho de café é construído com uma combinação de madeira para o corpo exterior e aço para os componentes internos de moagem e manivela, garantindo durabilidade e um design estético apelativo.