

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

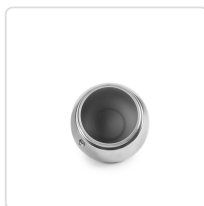
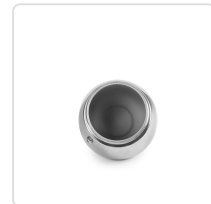
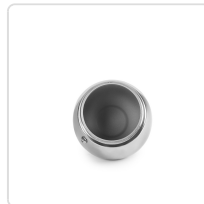
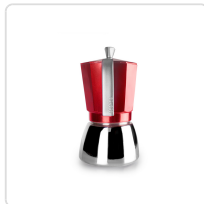
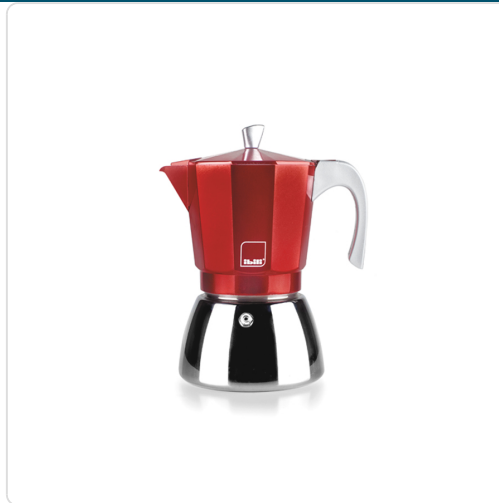


Cafeteira Italiana de Fogão 6 Chávenas - Indução e Gás

Informacoes do Produto

SKU:	IB627906	Modelo:	627906
Marca:	IBILI	EAN:	8411922460377

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	627906
EAN	8411922460377

Descricao Resumida

Cafeteira italiana de fogão para 6 chávenas, com corpo inferior em aço inoxidável e superior em alumínio fundido. Compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução.

Descricao Completa

Esta cafeteira de fogão de 6 chávenas, com corpo inferior em aço inoxidável e superior em alumínio fundido, é ideal para preparar café expresso em qualquer tipo de placa, incluindo indução, garantindo versatilidade na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Capacidade	6 Chávenas
Material Corpo Superior	Alumínio Fundido
Material Corpo Inferior	Aço Inoxidável
Compatibilidade Fogão	Todos os tipos (Gás, Elétrico, Vitrocerâmica, Indução)
Tratamento Interior	Sim
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta cafeteira é uma solução prática para estabelecimentos que valorizam a preparação tradicional de café expresso, como snack-bares, cafés de bairro, roulotes, food trucks, tascas e pequenos restaurantes. É igualmente adequada para pastelarias com serviço de cafetaria que procuram uma opção compacta e versátil para o seu dia a dia.

Cafeteira Italiana — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Utilização:** Compatível com todos os tipos de fogão, incluindo placas de indução, o que a torna adaptável a diversas configurações de cozinha.
- **Construção Robusta:** A combinação de alumínio fundido e aço inoxidável garante durabilidade e resistência ao uso diário em ambientes profissionais.
- **Preparação Tradicional:** Permite obter um café expresso com o sabor e aroma característicos da preparação italiana, apreciado por muitos clientes.
- **Fácil Manutenção:** O design simples facilita a limpeza e a manutenção, contribuindo para a higiene e longevidade do equipamento.
- **Design Funcional:** O tratamento interior e a ergonomia da cafeteira otimizam a experiência de preparação e serviço.

Esta cafeteira é compatível com placas de indução?

Sim, o corpo inferior em aço inoxidável garante total compatibilidade com todos os tipos de fogão, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica.

Qual a capacidade real em volume (ml) para 6 chávénas?

A capacidade para 6 chávénas de café expresso corresponde aproximadamente a 300-360 ml, dependendo do tamanho padrão da chávénna de café.

Como se deve limpar e manter a cafeteira para prolongar a sua vida útil?

Recomenda-se lavar a cafeteira à mão com água morna e detergente neutro, evitando esfregões abrasivos que possam danificar o tratamento interior. Secar bem todas as peças após cada utilização.

O material de alumínio afeta o sabor do café?

O corpo superior em alumínio fundido é seguro para alimentos e, combinado com o tratamento interior, não altera o sabor nem a qualidade do café preparado.

Esta cafeteira é adequada para uso intensivo em estabelecimentos de grande volume?

Esta cafeteira é ideal para estabelecimentos com menor volume de serviço de café, onde a preparação tradicional é valorizada. Para um volume de serviço muito elevado, máquinas de café expresso elétricas são geralmente mais eficientes.