

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cafeteira Expresso 9 Chávenas em Alumínio para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	IB623209	Modelo:	623209
Marca:	IBILI	EAN:	8411922436983

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	623209
EAN	8411922436983

Descricao Resumida

Cafeteira expresso de 9 chávenas em alumínio fundido com fundo em aço inoxidável. Compatível com todos os fogões, incluindo indução, para máxima eficiência.

Descricao Completa

Esta cafeteira expresso de 9 chávenas, fabricada em alumínio fundido com fundo em aço inoxidável, garante uma extração de café tradicional e aromática. É compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, oferecendo máxima eficiência energética e durabilidade para o uso diário em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Capacidade	9 Chávenas
Material	Alumínio Fundido com Fundo em Aço Inoxidável
Compatibilidade	Todos os tipos de fogão (gás, elétrico, vitrocerâmica, indução)
Eficiência	Máxima eficiência energética em indução
Construção	Pesada e resistente

Aplicações Profissionais

Esta cafeteira é ideal para estabelecimentos que valorizam o café tradicional e de qualidade, como cafés com serviço de mesa, pastelarias, snack-bares, tascas e restaurantes de bairro. É também uma excelente opção para salas de pessoal em cantinas empresariais ou hospitais, e para o serviço de pequeno-almoço em pequenas unidades de alojamento local ou hotéis com oferta mais intimista.

Cafeteira Expresso — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução, adapta-se a qualquer cozinha profissional.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em alumínio fundido com fundo de aço inoxidável, garante uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.
- **Eficiência Energética:** O fundo "full induction" permite um aquecimento rápido e eficiente, otimizando o consumo de energia.
- **Qualidade do Café:** Prepara um café expresso com sabor e aroma intensos, valorizando a tradição da extração por pressão.
- **Manutenção Simplificada:** Materiais robustos e design funcional facilitam a limpeza e a manutenção diária.

Esta cafeteira é compatível com todos os tipos de fogão?

Sim, esta cafeteira expresso foi concebida com um fundo "full induction" em aço inoxidável, tornando-a compatível com fogões a gás, elétricos, vitrocerâmica e, especialmente, indução.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

A cafeteira é fabricada em alumínio fundido de alta qualidade, com um fundo robusto em aço inoxidável. Esta combinação de materiais confere-lhe uma construção pesada e resistente, assegurando uma excelente durabilidade para o uso contínuo em ambientes profissionais.

Como se deve limpar e manter esta cafeteira?

Para garantir a longevidade e o sabor do café, recomenda-se lavar a cafeteira à mão com água morna e detergente suave após cada utilização. Evite esfregões abrasivos e não utilize máquina de lavar loiça, pois pode danificar o alumínio e a vedação. Seque bem antes de guardar.

Qual é a capacidade real de café que esta cafeteira produz?

Esta cafeteira tem uma capacidade nominal de 9 chávenas. A quantidade exata de café produzido pode variar ligeiramente dependendo da moagem e da compactação do café, mas é projetada para servir aproximadamente 9 doses de café expresso.

?

Quais as vantagens de uma cafeteira "full induction"?

Uma cafeteira "full induction" oferece aquecimento mais rápido e uniforme, resultando em maior eficiência energética e menor tempo de espera. A compatibilidade total com placas de indução garante que o calor é distribuído de forma otimizada, contribuindo para uma extração de café consistente e de qualidade superior.