

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



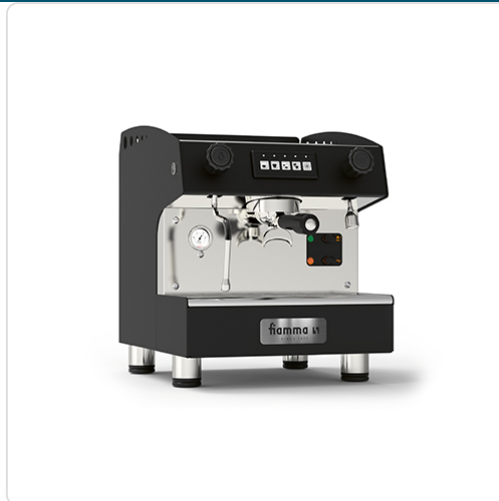
Hotelequip.pt

## Máquina de Café Espresso Automática Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS2.0.002.7005	<b>Modelo:</b>	MARINA CV
<b>Marca:</b>	Fiamma	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fiamma
<b>Modelo</b>	MARINA CV

### Descricao Resumida

Máquina de café espresso automática, ideal para consumo médio-moderado em espaços profissionais, com pré-infusão e limpeza automática.

## Descricao Completa

### máquina de café espresso — Cafeteira Espresso — Principais Vantagens

Pensada para estabelecimentos de restauração e hotelaria com um volume de consumo de café moderado, esta máquina automática oferece uma experiência de café superior e consistente. A sua capacidade de pré-infusão suave garante a extração ideal dos sabores, resultando num espresso aromático e encorpado a cada chávena. A facilidade de utilização e manutenção, com painéis laterais de fácil remoção para acesso rápido aos componentes internos, assegura que a sua equipa possa manter o equipamento sempre operacional com o mínimo esforço. A estrutura robusta em aço inoxidável e os painéis pretos conferem-lhe um design elegante e duradouro, integrando-se perfeitamente em qualquer ambiente profissional.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para uma variedade de espaços comerciais, desde restaurantes e cafés a hotéis e pastelarias, onde a qualidade e a eficiência na preparação do café são cruciais. É particularmente adequada para locais com um fluxo de clientes constante mas não excessivo, onde se procura oferecer um serviço de excelência sem comprometer a rapidez. A sua funcionalidade de doses programáveis e o programa de limpeza automática simplificam significativamente o dia a dia, permitindo que os seus colaboradores se concentrem em atender os clientes com a máxima dedicação. Recomenda-se o uso de um sistema de filtragem de água para otimizar o desempenho do aparelho e aprimorar a qualidade do café servido.

### Características Técnicas

Grupos	1
Doses	Automáticas e programáveis
Pré-infusão	Sim, suave
Limpeza	Automática dos grupos
Bomba	Vibratória

Material da Estrutura	Aço inoxidável
Cor dos Painéis	Preto
Filtragem de Água	Recomendada (Filtragem Brita incluída)
Acessórios Incluídos	1 filtro Brita, 1 porta-filtro duplo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual o tipo de bomba utilizada nesta máquina de café?**

R: Este equipamento integra uma bomba vibratória, reconhecida pela sua capacidade de gerar uma pressão estável e consistente, essencial para a extração adequada do café espresso.

**P: É necessário algum sistema de filtragem de água adicional?**

R: Embora a máquina seja fornecida com um filtro Brita, a utilização de um sistema de filtragem de água é recomendada para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a qualidade ideal da bebida.

**P: A máquina oferece alguma funcionalidade de limpeza automática?**

R: Sim, dispõe de um programa de limpeza automática para os grupos, o que simplifica a manutenção diária e assegura a higiene constante do sistema de extração.

**P: Este aparelho é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

R: Foi concebida para locais com um consumo de café médio-moderado, tais como pequenos restaurantes, cafetarias, escritórios ou bares que procuram um desempenho fiável e fácil de gerir.

**P: Quais os acessórios que acompanham a máquina?**

R: O equipamento é entregue com um filtro Brita, um porta-filtro duplo, um porta-filtro single, uma escova de limpeza e um filtro cego para as operações de manutenção.