

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



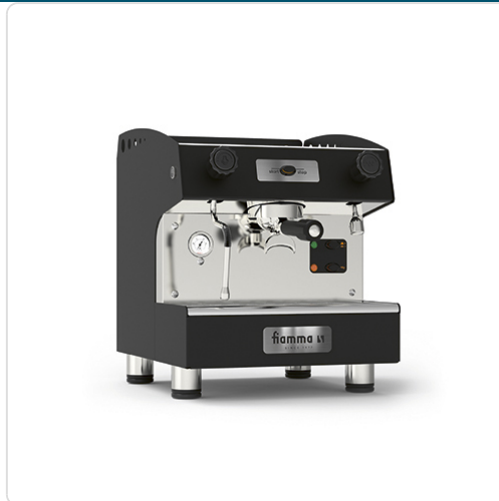
Hotelequip.pt

Máquina de Café Espresso Semiprofissional 1 Grupo

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.002.7000	Modelo:	MARINA
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	MARINA

Descricao Resumida

Máquina de café semiautomática de 1 grupo, controlo manual de doses, bomba vibratória e estrutura em inox, ideal para estabelecimentos de consumo moderado.

Descricao Completa

Máquina de Café – Principais Vantagens

Esta cafeteira semiautomática, concebida para ambientes com fluxo de clientes moderado, permite um controlo manual preciso da extração do café. A sua bomba vibratória assegura um desempenho fiável, enquanto a pré-infusão suave garante o máximo sabor em cada chávena. Desfrute de um café de alta qualidade que realça a experiência dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Perfeita para cafés, pastelarias, escritórios e pequenas unidades hoteleiras, esta coffee machine adapta-se a espaços que procuram um equipamento robusto e fácil de manusear. A estrutura externa em aço inoxidável e os painéis em preto, combinados com a facilidade de manutenção, tornam-na ideal para um uso diário exigente. A sua equipa irá apreciar a simplicidade de operação e a consistência na qualidade do expresso.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Controlo	Manual das doses
Grupo	1, com pré-infusão suave
Programa de Limpeza	Automático dos grupos
Bomba	Vibratória
Material Exterior	Aço inoxidável e painéis em cor preto
Manutenção	Fácil acesso à caldeira e ao bloco de água
Acessórios Incluídos	1 filtro Brita (a adicionar), 1 porta-filtro duplo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego

Perguntas Frequentes

Esta máquina é adequada para que tipo de estabelecimento?

É ideal para locais com consumo médio-moderado, como pequenos cafés, escritórios ou pastelarias que necessitem de uma solução eficiente e com controlo manual de doses.

Qual a importância do sistema de pré-infusão suave?

A pré-infusão suave garante que a água satura uniformemente o café moído antes da extração de alta pressão, resultando numa bebida mais aromática e com sabor mais equilibrado.

A manutenção do equipamento é complicada?

De forma alguma, a conceção da máquina permite uma manutenção muito fácil, com painéis laterais de fácil extração para um acesso rápido à caldeira e ao bloco de água.

É necessário utilizar um sistema de filtragem de água?

Sim, é altamente recomendado o uso de um sistema de filtragem de água, como o filtro Brita incluído, para proteger a máquina contra calcário e melhorar a qualidade do café.

Que acessórios vêm incluídos com a máquina?

A máquina inclui 1 filtro Brita (a adicionar ao preço), 1 porta-filtro duplo, 1 porta-filtro single, uma escova de limpeza e um filtro cego para manutenção.