

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

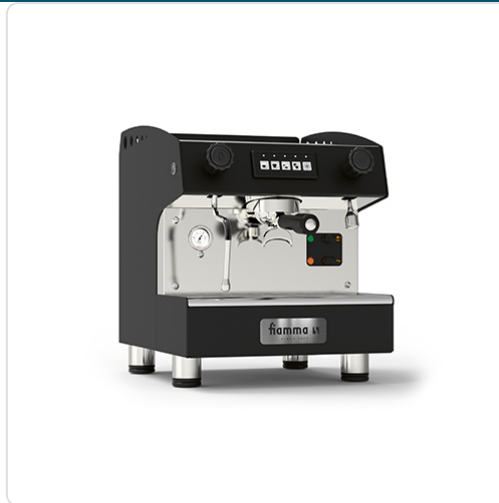


Máquina de Café Espresso Automática Profissional 1 Grupo

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.002.7015	Modelo:	MARINA CV PRO
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	MARINA CV PRO

Descricao Resumida

Máquina de café espresso automática, ideal para consumo médio-moderado. Doseamento programável, estrutura inox e fácil manutenção. Inclui acessórios. Grupos: 1.

Descricao Completa

máquina de café espresso profissional — Cafeteira Profissional — Principais Vantagens

Pensada para estabelecimentos com consumo médio a moderado, esta máquina de café automática oferece uma experiência de doseamento precisa e programável, garantindo consistência em cada extração. A estrutura em aço inoxidável confere durabilidade e um aspeto profissional, enquanto os painéis pretos adicionam um toque de elegância moderna ao balcão do seu negócio. A manutenção simplificada, com acesso fácil à caldeira e ao bloco de água, otimiza o tempo da sua equipa e assegura um funcionamento contínuo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para uma vasta gama de ambientes, desde cafés e pastelarias até restaurantes de pequena e média dimensão que pretendem oferecer café espresso de alta qualidade. A sua capacidade de doseamento automático e pré-infusão suave torna-a perfeita para garantias de elevadas exigências, onde a rapidez e a perfeição na bebida são cruciais. Adicionalmente, a máquina de café é acompanhada por acessórios essenciais, como filtros e porta-filtros, permitindo uma operacionalidade imediata após a instalação.

Características Técnicas

Grupos	1
Tipo de Máquina	Automática com bomba rotativa
Doseamento	Automático e programável
Painéis	Preto
Acessórios incluídos	1 filtro Brita, 1 porta-filtro duplo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego

Perguntas Frequentes

P: Esta máquina é adequada para que tipo de estabelecimento?

R: Esta unidade foi concebida para locais de consumo médio-moderado, como pequenas cafetarias, escritórios ou zonas de pequeno-almoço em hotelaria, onde a demanda por café fresco é consistente mas não massiva.

P: Qual a importância do sistema de pré-infusão suave?

R: A pré-infusão suave humedece o café moído antes da pressão total, o que resulta numa extração mais equilibrada e aromática, realçando os sabores e a cremosidade do espresso final.

P: É difícil realizar a manutenção diária neste equipamento?

R: Não, a manutenção é extremamente fácil. Os painéis laterais são projetados para serem removidos com rapidez, garantindo um acesso desimpedido à caldeira e ao bloco de água para limpeza e verificação.

P: É necessário usar um sistema de filtragem de água?

R: Sim, o uso de um sistema de filtragem de água é altamente recomendado. Isso protege a máquina contra a acumulação de calcário, prolongando a sua vida útil e garantindo a qualidade superior do café servido.

P: Quais os acessórios que acompanham a compra da máquina?

R: A máquina é fornecida com um filtro Brita, um porta-filtro duplo, um porta-filtro single, uma escova para limpeza e um filtro cego para assegurar a manutenção e funcionamento ideais.