

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



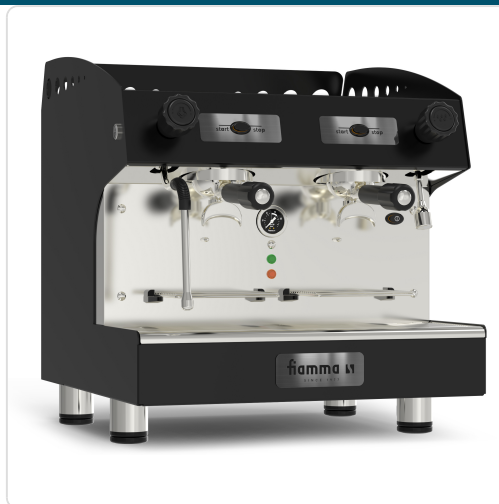
Hotelequip.pt

Máquina de Café Espresso Semiprofissional Compacta

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.017.9031	Modelo:	Caravel 2 Compact TC
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	Caravel 2 Compact TC

Descricao Resumida

Máquina de café espresso compacta profissional com 2 grupos, controlo manual de doses e vapor em inox, ideal para espaços reduzidos e alta demanda.

Descricao Completa

Máquina de Café — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento com uma máquina compacta de café espresso, concebida para otimizar espaços mais reduzidos sem comprometer a qualidade da bebida. Com controlo manual intuitivo das doses, os seus baristas terão total liberdade para extrair o café perfeito, adaptado ao gosto de cada cliente. A integração de um bloco de entrada de água automático simplifica a operação e maximiza a eficiência, ideal para ambientes de ritmo acelerado como cafeterias e snack-bars.

Este equipamento semiprofissional distingue-se pela sua capacidade de proporcionar uma pré-infusão suave através dos seus blocos de grupo avançados, garantindo assim uma extração rica em sabor e aroma. A haste de vapor de grande caudal, fabricada em aço inoxidável, permite criar facilmente uma microespuma sedosa para lattes e cappuccinos, elevando a experiência de degustação. A construção pensada na praticidade assegura uma manutenção simplificada, com painéis laterais que se extraem sem esforço e um acesso rápido à caldeira e ao bloco de água, minimizando o tempo de inatividade e os custos de serviço.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta máquina de café compacta torna-a uma solução excepcional para uma variedade de estabelecimentos na indústria hoteleira. É a eleição ideal para cafetarias, restaurantes com espaços limitados, hotéis e pastelarias que procuram oferecer bebidas de café de alta qualidade. A sua capacidade de resposta à procura sem esforço e a fácil manutenção tornam-na num ativo valioso para qualquer negócio que preze pela eficiência e pela satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de máquina	Espresso semi-automática
Versão	Compacta
Controlo de doses	Manual

Característica	Detalhe
Entrada de água	Bloco automático
Grupos	2, com pré-infusão suave
Vapor	Haste de grande caudal em aço inoxidável
Manutenção	Fácil (painéis laterais extraíveis, acesso rápido a caldeira/bloco de água)
Acessórios incluídos	1 filtro Brita (a ser adicionado ao preço), 1 porta-filtro duplo por grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego

Perguntas Frequentes

1. Posso instalar esta máquina de café em qualquer espaço?

Sim, esta máquina de café espresso semi-automática foi projetada numa versão compacta para se adaptar perfeitamente a locais com espaços reduzidos, sendo ideal para otimizar o seu balcão.

2. Qual a frequência recomendada para a manutenção do equipamento?

Embora a manutenção seja facilitada pelo seu design, é recomendado seguir as diretrizes do fabricante. O acesso rápido à caldeira e ao bloco de água torna as tarefas de limpeza e verificação mais ágeis no dia a dia.

3. É necessário um sistema de filtragem de água adicional?

Sim, é vivamente recomendado o uso de um sistema de filtragem de água para garantir a longevidade da sua máquina e a qualidade do café. Um filtro Brita é fornecido para este fim, embora seja um extra a adicionar ao preço final.

4. Quantos grupos de café possui esta máquina?

Esta máquina de café semiprofissional está equipada com 2 grupos, permitindo a extração de várias chávenas em simultâneo. Cada grupo oferece pré-infusão suave, aprimorando o sabor do café.

5. Que tipo de bebidas consigo preparar com esta máquina?

Com esta máquina, poderá preparar uma vasta gama de bebidas à base de espresso, desde espressos ricos a lattes e cappuccinos, graças à sua haste de vapor de alto débito em aço inoxidável e controlo manual de doses.