

# 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



## Máquina de Café Espresso Semi-Automática Profissional 3 Grupos

### Informacoes do Produto

|               |                |                |              |
|---------------|----------------|----------------|--------------|
| <b>SKU:</b>   | MS2.0.018.9011 | <b>Modelo:</b> | Caravel 3 TC |
| <b>Marca:</b> | Fiamma         | <b>EAN:</b>    | N/D          |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |              |
|---------------|--------------|
| <b>Marca</b>  | Fiamma       |
| <b>Modelo</b> | Caravel 3 TC |

### Descricao Resumida

Máquina de café espresso profissional de 3 grupos, com controlo manual de doses e sistema de pré-infusão, ideal para restauração de alta exigência.

## Descricao Completa

### máquina de café espresso profissional — Cafeteira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em ambientes de restauração, esta máquina de café profissional oferece controlo manual e precisão em cada extração. A funcionalidade de pré-infusão assegura um sabor suave e consistente, elevando a qualidade do café servido. Além disso, a sua facilidade de manutenção garante um funcionamento ininterrupto e uma vida útil prolongada, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de café.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cafés, restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram oferecer um café espresso de excelência. Esta unidade é perfeita para baristas que valorizam o controlo sobre o processo de extração, permitindo personalizar cada chávena de acordo com as preferências dos clientes. A sua construção robusta e as características avançadas adaptam-se perfeitamente às exigências de um serviço de café de alto volume, garantindo eficiência e qualidade.

### Características Técnicas

|                   |   |
|-------------------|---|
| Grupos            | 3   |
| Controlo de Doses | Manual  |
| Entrada de Água   | Automática  |
| Manga de Vapor    | Aço inoxidável de grande caudal                           |
| Manutenção        | Fácil acesso a painéis laterais, caldeira e bloco de água |

### Perguntas Frequentes

#### Para que tipo de estabelecimentos esta máquina é mais adequada?

Esta máquina de café espresso é ideal para estabelecimentos com alta demanda de café, como cafeterias movimentadas, grandes restaurantes e hotéis, devido à sua capacidade de 3 grupos e

controlo manual para personalização.

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

O uso de um sistema de filtragem de água é recomendado para otimizar o desempenho e a durabilidade da máquina, além de garantir a melhor qualidade do café. Já inclui 1 filtro Brita.

**Qual a facilidade de manutenção deste equipamento?**

A manutenção é simplificada graças aos painéis laterais de fácil extração e ao acesso rápido à caldeira e ao bloco de água, o que minimiza o tempo de inatividade e os custos de serviço.

**Quais os acessórios incluídos com a máquina de espresso?**

A máquina é fornecida com 1 filtro Brita, 1 porta-filtro duplo por grupo, 1 porta-filtro single, uma escova de limpeza e um filtro cego para retrolavagem.

**Esta máquina oferece pré-infusão?**

Sim, a máquina está equipada com grupos que permitem uma pré-infusão suave, essencial para extrair todos os aromas e sabores do café, resultando numa bebida mais equilibrada.