

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 Semiprofissional 2 Grupos

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.033.0006	Modelo:	Quadrant 2 TC
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	Quadrant 2 TC

Descricao Resumida

Máquina de café espresso semiprofissional com 2 grupos, controlo manual de doses e estrutura em aço inoxidável para durabilidade e fácil manutenção.

Descricao Completa

Máquina de Café – Principais Vantagens

Desfrute de controlo manual preciso e um desempenho excepcional com esta máquina de café robusta, ideal para qualquer cozinha profissional. A estrutura externa em aço inoxidável garante durabilidade superior e resistência ao ambiente de trabalho exigente. O design prático facilita a manutenção, com painéis laterais de fácil remoção e acesso rápido à caldeira e ao bloco de água, otimizando o tempo da sua equipa.

Equipada com grupos para uma pré-infusão suave, esta cafeteira assegura que cada extração de café expressos revela todo o seu aroma e sabor. O sistema de entrada de água automático adiciona conveniência significativa. A haste de vapor de grande caudal permite criar cremes de leite perfeitos, elevando a qualidade das bebidas oferecidas no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de café espresso é a escolha perfeita para restaurantes, cafés, pastelarias e hotéis que procuram fiabilidade e qualidade consistente no serviço de bebidas quentes. A sua alta capacidade e recursos avançados, como os contadores para café e água, tornam-na indispensável em ambientes de alto volume, garantindo eficiência e satisfação do cliente.

Com programas de lavagem automática e a recomendação de um sistema de filtragem de água, esta coffee machine não só simplifica as operações diárias, como também prolonga a vida útil do equipamento e assegura a máxima higiene. Os seus dois grupos permitem a preparação simultânea de várias bebidas, acelerando o serviço e melhorando a experiência geral do cliente.

Características Técnicas

Tipo	Máquina de café espresso
Modelo	Semiprofissional
Grupos	2
Cor	Preto (Disponível em branco)

Controlo de Doses	Manual
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Pré-infusão	Sim, suave
Entrada de Água	Automática
Haste de Vapor	Grande caudal em aço inoxidável
Manutenção	Fácil (painéis laterais extraíveis, acesso rápido)
Funcionalidades DSP	Contadores para café, água e ciclos de manutenção; água quente doseada; relógio e Auto ON/OFF; ciclos de lavagem automática
Acessórios Incluídos	1 filtro Brita (a adicionar ao preço), 1 porta-filtro duplo por grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego

Perguntas Frequentes

Quais as vantagens do controlo manual das doses?

O controlo manual permite ao barista personalizar cada extração, ajustando a quantidade de água e o tempo de contacto para obter o perfil de sabor ideal para cada tipo de café e preferência do cliente.

Por que é importante a estrutura em aço inoxidável?

A estrutura em aço inoxidável confere à máquina uma durabilidade excepcional, resistência à corrosão e facilita a limpeza, fatores cruciais para manter os padrões de higiene em ambientes de restauração.

Como os dois grupos afetam a produtividade?

Com dois grupos de extração, a sua equipa pode preparar duas bebidas em simultâneo ou acelerar a produção de grandes quantidades de café, resultando num serviço mais rápido e eficiente para os clientes.

A manutenção é realmente fácil?

Sim, a conceção da máquina permite uma manutenção simplificada. Os painéis laterais são facilmente removíveis e a caldeira e o bloco de água são rapidamente acessíveis, minimizando o tempo de inatividade.

O que significam as funcionalidades DSP e como beneficiam o meu negócio?

As funcionalidades DSP (Digital System Programming) oferecem um controlo avançado sobre a máquina, incluindo contadores de café e ciclos de lavagem automática, o que otimiza a gestão do consumo, simplifica a limpeza e assegura a consistência na qualidade do café servido.