

# 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



## Máquina de Café Espresso Automática Profissional 3 Grupos

### Informacoes do Produto

|               |                |                |                           |
|---------------|----------------|----------------|---------------------------|
| <b>SKU:</b>   | MS2.0.034.0029 | <b>Modelo:</b> | Quadrant 3 DSP TC BARISTA |
| <b>Marca:</b> | Fiamma         | <b>EAN:</b>    | N/D                       |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |                           |
|---------------|---------------------------|
| <b>Marca</b>  | Fiamma                    |
| <b>Modelo</b> | Quadrant 3 DSP TC BARISTA |

### Descricao Resumida

Máquina de café espresso automática profissional de 3 grupos, ideal para uso intensivo em restaurantes e hotelaria, com controlo de doses e shot timers.

## Descricao Completa

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

Esta máquina de café espresso automática, com um design elegante em preto, é uma solução de excelência para estabelecimentos de restauração que procuram eficiência e qualidade superior. Equipada com controlo automático de doses e *shot timers*, garante uma extração precisa e consistente, ideal para a preparação de várias bebidas simultaneamente, sem comprometer o sabor. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, tornando-a um investimento inteligente para negócios exigentes.

Os seus grupos foram concebidos para proporcionar uma pré-infusão suave, otimizando a qualidade de cada chávena de café. O bloco de entrada de água automático e o sistema de vapor de alto caudal permitem um fluxo de trabalho contínuo e a criação de texturas perfeitas para bebidas com leite. A manutenção acessível, com painéis laterais de fácil remoção, simplifica as rotinas de limpeza e garante um funcionamento higiénico constante.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento enquadra-se perfeitamente em diversos ambientes de cozinhas profissionais, como cafés, restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a velocidade e a consistência na preparação de café são cruciais. É igualmente uma escolha inteligente para grandes eventos de *catering* ou espaços de trabalho com elevada procura, assegurando que cada cliente desfrute de um café de alta qualidade. A inclusão de um filtro Brita e filtros adicionais facilita a implementação e a manutenção contínua, garantindo a longevidade do aparelho e a excelência do produto final.

### Características Técnicas

| Característica    | Detalhe    |
|-------------------|------------|
| Controlo de doses | Automático |
| Shot Timers       | Incluídos  |

| Característica        | Detalhe  |
|-----------------------|--|
| Material da estrutura | Aço inoxidável   |
| Grupos de pré-infusão | 3  |
| Entrada de água       | Bloco automático   |
| Haste de vapor        | Grande caudal, aço inoxidável  |
| Painéis laterais      | Fáceis de extrair  |
| Acesso                | Rápido à caldeira e bloco de água  |
| Modelo DSP            | Inclui contadores (café, água, ciclos de manutenção), água quente doseada, relógio e Auto ON/OFF, ciclos de lavagem automática |
| Filtro                | 1 filtro Brita (a ser adicionado separadamente)  |
| Porta-filtros         | 1 duplo por grupo, 1 single  |
| Acessórios            | Escova, filtro cego  |
| Cor                   | Preto (disponível em branco)   |
| Grupos                | 3  |

## Perguntas Frequentes

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

Esta máquina é ideal para cafés, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração com grande volume de clientes, onde a consistência e a rapidez no serviço de café são essenciais.

### Qual a importância da função Shot Timers no processo de preparação?

Os "shot timers" permitem controlar o tempo exato de cada extração de café, garantindo uma uniformidade perfeita e a otimização do sabor em todas as chávenas servidas.

### A manutenção desta máquina de café é complicada?

Não, a manutenção é simplificada graças aos painéis laterais de fácil extração e ao acesso rápido aos componentes internos (caldeira e bloco de água), tornando as rotinas de limpeza e assistência eficientes.

### É necessário adquirir um sistema de filtragem de água adicional?

Sim, é recomendado o uso de um sistema de filtragem de água para prolongar a vida útil da máquina e assegurar a máxima qualidade do café. Já inclui 1 filtro Brita, mas pode ser necessário um sistema

mais completo.

**Quais as vantagens dos contadores incluídos no modelo DSP?**

Os contadores do modelo DSP fornecem dados importantes sobre o consumo de café e água, além dos ciclos de manutenção, permitindo uma gestão mais eficiente e um planeamento rigoroso do serviço.