

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Moinho de Café Profissional de Bancada 2.2 g/s

Informacoes do Produto

SKU:	MS6.0.051.1110	Modelo:	MCF LEO 55 OD
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	131 x 183 x 380 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	MCF LEO 55 OD

Descricao Resumida

Moinho de café profissional com programação eletrônica e ativação por sensor, ideal para otimizar a moagem em estabelecimentos com alto volume de serviço.

Descricao Completa

moinho de café profissional — Moinho de Café — Principais Vantagens

Este triturador de café foi concebido para otimizar o processo de moagem em ambientes com elevado volume de trabalho. A sua programação eletrônica garante precisão e consistência, essenciais para a qualidade do café servido. Com a ativação da moagem por sensor, o porta-filtro aciona o equipamento de forma prática e higiênica, agilizando o serviço.

A regulação intuitiva das doses, seja por temporizador ou de forma contínua, adapta-se facilmente às necessidades específicas de cada estabelecimento, evitando desperdícios e maximizando a eficiência da sua operação diária.

Aplicações Profissionais

Ideal para cafés, restaurantes, hotéis e pastelarias, este equipamento de moagem de café é um aliado fundamental para quem procura excelência na preparação de bebidas. A sua robustez e facilidade de manutenção fazem dele uma escolha inteligente para negócios que valorizam a durabilidade e o desempenho contínuo. A versatilidade na regulação da moagem permite o uso para diferentes tipos de café, desde expressos intensos a cafés mais suaves, adaptando-se a qualquer perfil de cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Produtividade	2.2 g/s
Dimensões (LPA)	131x183x380 mm
Programação	Eletrônica
Ativação	Por sensor de porta-filtro
Regulação das Doses	Temporizador ou contínua

Perguntas Frequentes

P: Qual é a capacidade de moagem deste triturador de café?

R: Este moedor de café profissional permite moer 2.2 gramas de café por segundo, garantindo um serviço rápido e eficiente em períodos de ponta.

P: Como é feita a programação das doses de café?

R: A programação é eletrónica e pode ser ajustada por temporizador para doses específicas ou configurada para moagem contínua, conforme a necessidade do seu negócio.

P: Este moinho de café é fácil de usar para o dia a dia?

R: Sim, foi projetado para ser extremamente fácil de utilizar e ajustar, com ativação automática por contacto do porta-filtro no sensor, simplificando as operações diárias.

P: Em que tipo de estabelecimentos este equipamento é mais adequado?

R: É perfeito para cafés, restaurantes, hotéis e qualquer estabelecimento de hotelaria que precise de um desempenho profissional e constante na preparação de café.

P: Posso usar este moedor de café para diferentes tipos de grãos?

R: A regulação das doses e a precisão da moagem permitem adaptar o equipamento a diversos tipos de grãos, garantindo sempre a textura ideal para a sua bebida.