

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Moinho de Café On Demand 4.5 g/s Programável

Informacoes do Produto

SKU:	MS6.0.054.0035	Modelo:	MCF 68 K OD
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	250 x 360 x 635 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	MCF 68 K OD

Descricao Resumida

Moinho de café on demand com programação eletrónica, 4.5 g/s de produção e ativação por sensor para máxima frescura e eficiência. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Este triturador de café foi concebido para estabelecimentos de hotelaria e restauração, oferecendo precisão e consistência na moagem. O seu mecanismo on demand permite moer os grãos no momento exato da utilização, garantindo sempre a máxima frescura para cada chávena de café servida. A programação eletrónica avançada e a ativação por sensor garantem uma operação intuitiva e eficiente, ideal para ambientes de ritmo acelerado.

Moedor de Café – Principais Vantagens

- Permite a moagem de café de forma programada, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio.
- A ativação por contato do porta-filtro no sensor simplifica o processo, aumentando a velocidade de serviço e reduzindo o desperdício.
- Oferece facilidade de utilização e ajuste, para que os operadores possam otimizar a qualidade do café com um mínimo de esforço.
- A regulação de doses, quer por temporizador ou de forma contínua, adapta-se a diferentes métodos de preparação de café.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução robusta para cafés, restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram oferecer café de alta qualidade. A sua capacidade de moagem on demand é perfeita para expressos, garantindo sempre um aroma e sabor superiores. A durabilidade e a facilidade de manutenção tornam-no num investimento inteligente para qualquer cozinha profissional ou balcão de bar.

Características Técnicas

Moagem (gramas/segundo)	4.5
Programação	Eletrónica
Ativação	Por contato do porta-filtro no sensor
Regulação de Doses	Temporizador ou contínua

Dimensões (LPA)

250x360x635 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal vantagem da moagem "on demand"?

A moagem "on demand" garante que o café é moído apenas no momento da preparação, preservando ao máximo o aroma e o sabor dos grãos, resultando numa bebida mais fresca e saborosa.

2. Este moinho de café é adequado para uso em grandes estabelecimentos?

Sim, com uma capacidade de moagem de 4.5 g/s, este equipamento é projetado para lidar com o volume de procura em cafés, restaurantes e hotéis movimentados, garantindo eficiência e rapidez.

3. É complexa a configuração da programação eletrónica?

Não, a programação eletrónica foi desenvolvida para ser intuitiva e fácil de ajustar, permitindo que os utilizadores configurem as doses e os modos de moagem sem dificuldades.

4. Como funciona a ativação da moagem por sensor?

A ativação por sensor ocorre quando o porta-filtro é posicionado no local indicado, detetando a sua presença e iniciando automaticamente o processo de moagem, o que otimiza o fluxo de trabalho.

5. Que tipo de manutenção é necessária para este moinho?

A manutenção regular envolve a limpeza dos resíduos de café e a verificação das mós, garantindo o bom funcionamento e a longevidade do equipamento. Consulte o manual para instruções detalhadas.