

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



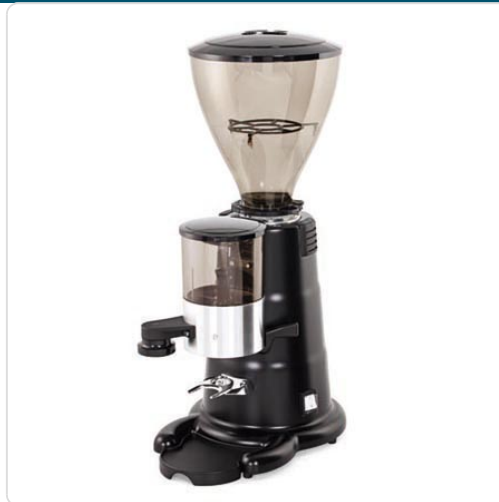
Hotelequip.pt

Moinho de Café Automático Profissional 6 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS6.0.054.0041	Modelo:	MCF 75A
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
Peso:	6 kg	Dimensões:	250 x 360 x 635 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	MCF 75A

Descricao Resumida

Moinho de café automático de alta performance, ideal para uso profissional em estabelecimentos com elevado volume. Opera até 6 kg/h.

Descricao Completa

moinho de café profissional — Moedor de Café — Principais Vantagens

Este triturador de grãos de café oferece uma moagem consistentemente fina. Concebido para estabelecimentos com alto volume de serviço, integra um doseador automático que simplifica a operação diária. Um moedor eficiente é essencial para a qualidade da bebida final, e este modelo robusto garante desempenho e durabilidade.

A facilidade de utilização é uma prioridade, permitindo ajustes rápidos e intuitivos para diferentes tipos de café, desde o expresso mais fino ao café de filtro. Para a sua cozinha profissional e hotelaria, a incorporação de um calcador e um contador de doses otimiza o fluxo de trabalho e assegura a consistência, fundamentais para a satisfação do cliente e a rentabilidade do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para cafés, restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de café moído na hora para garantir a frescura e o aroma. A sua capacidade de processamento de 6 kg/h torna-o adequado para ambientes de média a alta produção, onde a rapidez e a precisão são cruciais.

Este aparelho garante que cada chávena de café servida mantenha o padrão de qualidade exigido pelos seus clientes, contribuindo para uma experiência superior e fidelização. A robustez da sua construção assegura uma utilização intensiva, minimizando a necessidade de manutenção e maximizando o tempo de funcionamento.

Características Técnicas

Característica	Valor
Capacidade de moagem	6 kg/h
Doseador	Automático
Calcador	Incorporado
Contador de doses	Sim

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	250x360x635 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este moedor é mais indicado?

Este moedor é ideal para cafés, restaurantes e hotéis que necessitam de uma produção contínua de café moído, devido à sua capacidade de 6 kg/h e doseador automático.

É possível moer diferentes tipos de café, como expresso e filtro?

Sim, o equipamento é fácil de ajustar, permitindo a moagem de diversos tipos de café desde o mais fino para expresso até moagens mais grossas para café de filtro.

Qual a importância do calcador incorporado?

O calcador incorporado é crucial para uma compactação uniforme do café no porta-filtro, garantindo uma extração otimizada e um expresso de qualidade superior.

Como o contador de doses auxilia na operação diária?

O contador de doses ajuda a manter a consistência na quantidade de café moído por porção, otimizando o controlo de custos e a padronização das bebidas servidas.

Este equipamento requer alguma manutenção especial?

Para assegurar a longevidade e o bom funcionamento, recomenda-se a limpeza regular das mós e do reservatório, seguindo as instruções do manual do utilizador.