

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Café de Filtro Profissional 30L com 2 Contentores

Informacoes do Produto

SKU:	MS0440.317.005B	Modelo:	CB 2x5
Marca:	Animo	EAN:	N/D
		Dimensões:	815 x 470 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Animo
Modelo	CB 2x5

Descricao Resumida

Máquina de café de filtro industrial com 30L de capacidade e 2 contentores, ideal para uso comercial intensivo em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Cafeteira de Filtro Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o setor de hotelaria exigente, esta cafeteira industrial assegura a preparação contínua de café de alta qualidade, ideal para buffets, refeitórios e eventos. A sua robusta estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e resistência, adaptando-se perfeitamente ao ritmo acelerado de uma cozinha profissional. Com dois contentores incluídos, é possível manter um volume significativo de café pronto a servir, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

O aparelho dispõe de comandos intuitivos e um display LCD iluminado, que facilitam a programação e monitorização do processo. A funcionalidade de detetor de presença do contentor previne derrames e assegura um funcionamento seguro, enquanto a sugestão de dose de café e o aviso de bebida pronta garantem consistência no sabor. Além disso, a ligação à rede hídrica 3/4" e o braço de proteção giratório adicionam conveniência e segurança operacional.

Equipada com um sistema de monitorização de consumo, que inclui um contador diário e total, esta unidade permite uma gestão eficiente dos recursos e controlo do stock de café. A inclusão de um filtro sintético reutilizável e um kit de limpeza completo (removedor de café e calcário, funil) simplifica a manutenção e prolonga a vida útil do equipamento, representando um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta cafeteira de grande capacidade é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de servir grandes quantidades de café de forma rápida e eficiente. É perfeita para hotéis que oferecem pequenos-almoços buffet, restaurantes com serviço de brunch, empresas de catering para eventos, e cantinas de empresas ou escolas. A sua facilidade de utilização e manutenção torna-a indispensável em qualquer ambiente onde a qualidade do café e a rapidez de serviço são primordiais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Capacidade	30 Litros

Característica	Detalhe
Contentores	2 (com vidro de nível e torneira)
Display	LCD iluminado
Conexão Hídrica	3/4"
Dimensões (LPA)	815x470x700 mm
Monitorização	Contador diário e total de café
Acessórios Incluídos	Filtro sintético, tabuleiro para resíduos com grelha, removedor de café e calcário com funil, funil misturador de café, vidro de nível extra, escova para o vidro de nível e filtro de papel

Perguntas Frequentes

P1: Esta máquina é adequada para que tipo de estabelecimentos?

R: É ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, empresas de catering e qualquer negócio que necessite de produzir grandes volumes de café de filtro de forma consistente e eficiente.

P2: Quais são as vantagens dos dois contentores?

R: Os dois contentores permitem manter uma alta capacidade de serviço contínuo de café, possibilitando que um esteja em utilização enquanto outro está a ser preparado ou reabastecido. Isto garante que nunca falta café fresco para os seus clientes.

P3: A manutenção do equipamento é complicada?

R: Não, a máquina foi concebida para uma manutenção simples e intuitiva. Inclui um funil para limpeza, removedor de café e calcário, e diversas opções de limpeza, facilitando a higiene diária e prolongando a vida útil do aparelho.

P4: Como posso monitorizar o consumo de café?

R: O equipamento possui um contador diário e total de café onitorização precisa do consumo, ajudando na gestão de stock e no controlo de custos. Esta funcionalidade é crucial para uma otimização financeira.

P5: Onde posso ligar esta máquina à rede de água?

R: A máquina tem uma ligação direta à rede hídrica com um conector de 3/4 polegadas, o que facilita a instalação em cozinhas profissionais e evita a necessidade de reabastecimentos manuais constantes de água.