

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



Máquina de Café de Filtro Profissional 60L com 2 Contentores

Informacoes do Produto

SKU:	MS0440.317.004B	Modelo:	CB 2x10
Marca:	Animo	EAN:	N/D
		Dimensões:	980 x 470 x 790 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Animo
Modelo	CB 2x10

Descricao Resumida

Máquina de café de filtro industrial com 60L de capacidade e 2 contentores, ideal para serviços de alto volume e uso profissional contínuo.

Descrição Completa

Preparação de Café — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de preparação de café em estabelecimentos de elevado volume, esta máquina de café de filtro industrial oferece uma solução robusta e eficiente. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os dois reservatórios independentes, com os seus níveis de vidro e torneiras intuitivas, permitem servir grandes quantidades de café de forma contínua e sem interrupções. Este equipamento é ideal para empresas que procuram fiabilidade e desempenho superior na distribuição de bebidas quentes.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de café de elevada capacidade é perfeitamente adequada para uma vasta gama de ambientes movimentados, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, empresas de catering e grandes eventos. A sua funcionalidade de programação fácil, juntamente com o detetor de presença de recipiente para um arranque lento e o aviso de café pronto, garante uma operação suave e sem falhas, mesmo durante os períodos de maior afluência. O braço de proteção giratório adiciona uma camada extra de segurança, protegendo os utilizadores durante o manuseamento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	60 litros
Contentores	2 unidades, com vidro de nível integrado e torneira
Material	Estrutura em aço inoxidável
Controlos	Intuitivos, com display LCD iluminado e programação fácil
Funcionalidades	Detetor de presença do contentor, arranque lento, sugestão da dose de café, aviso de café pronto, várias opções de limpeza
Conexão Hídrica	Ligação à rede 3/4"

Característica	Detalhe
Segurança	Braço de proteção giratório
Monitorização	Contador diário e total de consumo
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 para as primeiras bebidas
Dimensões (LPA)	980x470x790 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta máquina de café de filtro?

Esta máquina industrial possui uma capacidade generosa de 60 litros, distribuída por dois contentores, ideal para servir grandes volumes de café em estabelecimentos movimentados.

Os contentores de café são fáceis de manusear e limpar?

Sim, cada contentor está equipado com um vidro de nível integrado e torneira para controlo intuitivo, e a estrutura em aço inoxidável, juntamente com as várias opções de limpeza, garante uma manutenção higiénica e simples.

É possível programar a máquina para as necessidades específicas do meu negócio?

Absolutamente. A máquina dispõe de um display LCD iluminado e comandos intuitivos que facilitam a programação, permitindo configurar o equipamento de acordo com os requisitos de consumo do seu estabelecimento.

Que acessórios estão incluídos com a compra da máquina?

A máquina é fornecida com uma variedade de acessórios úteis, incluindo filtro sintético, tabuleiro para resíduos, kits de limpeza e funis, além de um vidro de nível extra e um braço de proteção para segurança acrescida.

Este equipamento é adequado para uso em cozinhas profissionais e hoteleiras?

Com certeza. A sua robustez, capacidade e funcionalidades de segurança tornam-no uma escolha excelente para qualquer ambiente profissional que exija uma preparação e distribuição contínua e eficiente de café.