

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



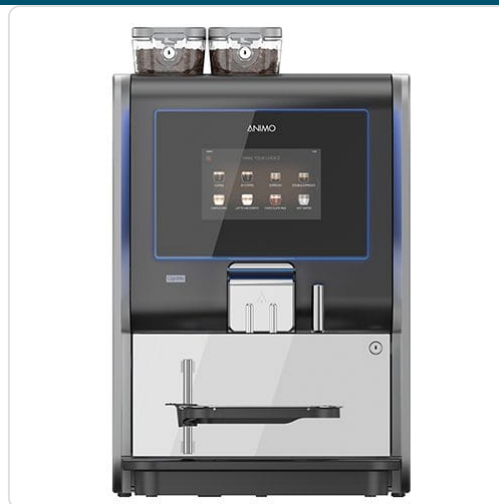
Hotelequip.pt

Máquina de café em grão automática 2 depósitos, 2 moinhos

Informacoes do Produto

SKU:	MS440.317.057	Modelo:	OptiMe 22
Marca:	Animo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Animo
Modelo	OptiMe 22

Descricao Resumida

Máquina de café em grão automática com 2 depósitos e 2 moinhos, ideal para HORECA. Prepara café expresso e 2 bebidas instantâneas. Eficiência energética A+.

Descrição Completa

Máquina de Café em Grão Automática — Principais Vantagens

Desenhada para o setor HORECA e hotelaria, esta máquina de café profissional (também conhecida como cafeteira automática ou equipamento de vending) oferece uma performance excepcional. Com dois depósitos para café em grão e dois moinhos integrados, garante a máxima frescura e personalização das bebidas, respondendo às exigências de qualquer ambiente com elevado volume de serviço. A sua notável eficiência energética, classificada como A+, minimiza o consumo e os custos operacionais.

A versatilidade da máquina é evidenciada pela capacidade de operar simultaneamente com dois produtos instantâneos, permitindo uma vasta gama de bebidas que vai além do café. A altura regulável da torneira assegura a compatibilidade com diversos tamanhos de chávenas e copos, tornando-a ideal para self-service ou para baristas profissionais. A qualidade da extração de café expresso é consistente, proporcionando uma experiência superior a cada chávena.

Com a capacidade de gerir grandes volumes de café em grão e produtos instantâneos, este equipamento é a solução perfeita para estabelecimentos que procuram otimização e rapidez no serviço, sem comprometer a qualidade. O design robusto e a facilidade de manutenção garantem uma longa vida útil e um funcionamento ininterrupto, crucial para a rentabilidade do seu negócio.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo hotéis, restaurantes, cafeterias, bares e cantinas empresariais. A sua alta capacidade e rapidez de preparação tornam-na perfeita para zonas de pequeno-almoço self-service, eventos com grande afluência ou para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos com alta procura. É particularmente adequada para locais que pretendem oferecer uma variedade de bebidas quentes de alta qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Eficiência Energética	A+
Capacidade Grupo de Café Expresso	6.5 - 9.5 g
Tremonhas/Moinhos (café)	2
Depósitos para produtos instantâneos	2 (1 l cada)
Número de Misturas	1
Capacidade Café em Grão	± 2x 600 g (160 chávenas)
Capacidade Topping	1 l (± 600 g / 85 chávenas)
Capacidade Chocolate	1 l (± 800 g / 50 chávenas)
Dimensões (LPA)	380x515x600 mm
Potência Caldeira (0.5 l)	1.8 kW
Tempo de Dosagem (120 ml)	25 - 30 seg.
Altura Máxima da Torneira	165 mm
Potência Total	2.2 kW
Alimentação Elétrica	220-240V/1/ 50-60 Hz
Capacidade Compartimento de Resíduos	3 l (± 70 chávenas)
Tabuleiro de Resíduos	1.25 l