

Continue



Máquina de café profissional

Vendemos todos os acessórios necessários, como tamper, gaveteiro, pitcher, escovas de moinho, pincel, porta filtro , etc... Skip to content Italian Coffee O mercado de café está em constante evolução, impulsionado por novos hábitos de consumo, tecnologias inovadoras e uma crescente preocupação com a sustentabilidade. Ao entender Read More Italian Coffee O café, uma das bebidas mais apreciadas no mundo, tem conquistado cada vez mais paladares exigentes. E para atender a essa demanda por um café Read More Italian Coffee A qualidade do café que uma cafeteria ou restaurante serve pode ser um diferencial significativo no mercado competitivo de hoje. Com a crescente valorização de Read More A alta dos preços do café tem sido uma constante nos últimos anos, gerando incertezas e preocupações no mercado. Mas, afinal, mesmo com esse cenário, Leia mais Olá, futuro barista! Você já se perguntou como maximizar os lucros da sua cafeteria? Investir em uma máquina de café profissional é um passo fundamental, Leia mais O café expresso é um diferencial importante para negócios como cafeterias, escritórios, restaurantes e hotéis. Mas com tantas opções disponíveis, como saber qual máquina de Leia mais O café faz parte do dia a dia de muitos profissionais, seja para começar bem a manhã ou para dar um gás ao longo do Leia mais O café é uma das bebidas mais consumidas no mundo e, no Brasil, não é diferente. A presença de uma máquina de café de qualidade Leia mais O mercado de café está em constante evolução, impulsionado por novos hábitos de consumo, tecnologias inovadoras e uma crescente preocupação com a sustentabilidade. Ao entender Leia mais O café é uma bebida apreciada em todo o mundo e sua preparação pode variar de acordo com a preferência de cada um. No entanto, Leia mais O universo do café vai muito além de uma simples bebida. Ele é uma arte, e seu principal protagonista é o barista. Mais do que Leia mais O café, uma bebida apreciada mundialmente, está cada vez mais ligado à sustentabilidade. A jornada de um grão de café, desde a plantação até a Leia mais O café, essa bebida que acorda milhões de pessoas ao redor do mundo, é muito mais do que apenas grãos moídos e água quente. A Leia mais Garantimos manutenção preventiva regular em todos os seus parceiros e uma equipa de técnicos especializados, comprometidos a resolver qualquer tipo de avaria técnica nas máquinas de café profissionais e outros equipamentos. Está no conteúdo principal ALTERAR AS MINHAS PREFERÊNCIAS MANTER AS MINHAS PREFERÊNCIAS Para realizar a locação de máquinas de café basta entrar em contato com a equipe Italian Coffee, temos múltiplas formas de contato, WhatsApp, telefone e via email. Além da locação realizamos a venda de máquinas de café profissionais que também pode ser uma ótima opção para o seu negócio, entre em contato com a Italian Coffee, tire todas as suas dúvidas e dê um passo para melhorar o financeiro do seu estabelecimento. Vendemos todos os acessórios necessários, como tamper, gaveteiro, pitcher, escovas de moinho, pincel, porta filtro , etc... Entre em contato conosco! Receba mais informações sobre nossos produtos, serviços oferecidos, assistência técnica e saiba mais sobre nossos canais de venda e representantes comerciais. Já é cliente Nespresso Profissional? Iniciar sessão Usamos cookies em nosso site. Alguns cookies são essenciais para o funcionamento do site enquanto outros ajudam a integrar conteúdo externo ou melhorar a experiência do usuário (estatísticas). Para mais informações sobre cookies e como desativá-los, clique aqui. Rejeitar todos Atendimento Técnico de Plantaao fora do horário comercial (após as 17:00 até as 6:00) Sábado e domingo 24 horas. +55 11 91146-4819 Caso precise contato direto com nossa ouvidoria,para reclamações, sugestões, elogios ou em caso de ter dificuldades nos outros contatos, ela funciona de segunda a sexta das 10:00 as 16:00 Manual Barista Com foco na inovação e tecnologia, a Italian Coffee oferece o que há de mais moderno no mercado de café. Esse objetivo faz da marca uma referência em qualidade, que ao longo de sua história vem introduzindo um novo conceito, alugando, vendendo e comodatando os melhores produtos e serviços.Nossas inovações ocorrem através da interação diária com nossos clientes, dos quais motivam investimentos de alta qualidade. Líder no mercado nacional, possuímos excelência em treinamento operacional, assistência técnica e atendimento ao cliente. Você está no conteúdo principal Conheça a linha de máquinas Nespresso de cafés Profissionais que se encaixam perfeitamente no seu negócio, seja ele um escritório, restaurante, cafeteria ou hotel. ALTERAR MINHAS PREFERÊNCIAS MANTER MINHAS PREFERÊNCIAS Com um painel touch screen e a capacidade de preparar até 12 bebidas diferentes, esta máquina de café profissional é a escolha perfeita para quem busca conveniência e eficiência operacional. Seja um café expresso, um cappuccino ou um achocolatado, essa máquina entrega bebidas de sabor irresistível, sempre com a mesma consistência. Muito versátil, a máquina possui espaço para abastecer os grãos de café inteiros da Nescafé e compartimentos que podem ser combinados com as diversas opções de bebidas preparadas especialmente para vending machines de Nestlé Professional. Com isso é possível escolher quais bebidas servir de maneira customizada de acordo com as preferências dos seus clientes: Café Espresso, Café com Leite, Cappuccino Latte, Cappuccino Canela, Achocolatado Alpino, Dois Frades ou Nescau. Esta máquina especificamente ainda conta com a possibilidade de escolher o tamanho da dose, oferece cafés curtos ou longos de acordo com as suas necessidades. O que torna esta máquina de café excepcional é sua autonomia e versatilidade. Com capacidade para servir até 280 doses de café em grão moído e 70 doses de bebidas à base de leite e achocolatados, ela pode atender a uma demanda significativa sem a necessidade de reabastecimento frequente. Seu design compacto e moderno a torna uma ótima opção para ser instalada em lanchonetes, cafeterias, clínicas, hospitais, escritórios e outros estabelecimentos comerciais. O funcionamento 100% automático da ATP60E elimina a necessidade de um barista profissional. Basta selecionar a bebida desejada no painel e a máquina fará todo o trabalho, desde a moagem do grão até a criação da espuma cremosa. Essa conveniência permite que sua equipe dedique mais tempo a atender e encantar seus clientes. Além da qualidade das bebidas e da facilidade de uso, a máquina de café profissional Nescafé ATP60E se destaca por sua eficiência energética e simplicidade de conservação. Seu design compacto e recursos de autolimpieza tornam a operação e a manutenção um processo rápido e fácil. Com uma capacidade de servir até 25 doses por dia, essa máquina de café é perfeita para atender à demanda de seus clientes, oferecendo-lhes bebidas quentes de alta qualidade sempre que precisarem. Seu funcionamento intuitivo e fácil de usar também facilita o dia a dia dos funcionários responsáveis por operar o equipamento. Seja oferecendo café gratuitamente ou cobrando um valor acessível, essa máquina de café multifuncional é uma excelente opção para estabelecimentos que desejam elevar a experiência de seus clientes, mantendo-os satisfeitos e fidelizados. Principais vantagens da máquina de café Nescafé Alegria ATP60E Café moído na hora: A máquina Nescafé ATP60E é abastecida com café em grãos, garantindo mais frescor e sabor para cada xícara servida. Painel Touch e Design Moderno: Esta máquina de café possui painel touch screen e um design elegante, que valoriza o seu espaço comercial e permite mais versatilidade. Consumo sem desperdício: Uma das principais vantagens da Nescafé Alegria A860 é a ausência de desperdício. Graças à sua tecnologia avançada, ela prepara exatamente a quantidade de bebida necessária, evitando o desperdício de café e outros insumos. Isso não apenas reduz os custos operacionais, mas também contribui para a sustentabilidade do seu negócio. Café na dose certa: Outra vantagem significativa é a dosagem certa. Essa máquina é projetada para fornecer a quantidade ideal de café, leite e outros ingredientes, garantindo que cada bebida tenha o sabor e a consistência perfeitos. Isso proporciona uma experiência de consumo consistente e de alta qualidade para seus clientes. Padronização das bebidas: A simplicidade e a padronização também são diferenciais importantes. design intuitivo e fácil de usar facilita o dia a dia dos funcionários responsáveis pela operação da máquina, permitindo que eles se concentrem em atender e encantar os clientes. Menu customizável: A máquina Nescafé ATP60E oferece a possibilidade de preparar até 12 tipos diferentes de bebidas. Com essa máquina de café você escolher quais bebidas quer oferecer. Isso permite que você ofereça uma gama diversificada de escolhas, atendendo aos gostos e preferências de seus clientes. Doses para todos os gostos: A máquina de café oferece opções de cafés longos e curtos, trazendo mais versatilidade para o seu negócio. Eficiência energética: Outro ponto relevante é a economia de energia. Ao substituir uma máquina de café expresso tradicional por essa solução, você pode economizar até 90% de energia elétrica, reduzindo significativamente seus custos operacionais. Funcionamento Rápido e Eficiente: A eficiência operacional também é um grande diferencial. A praticidade e rapidez dessa máquina de café permitem que sua equipe dedique mais tempo a encantar seus clientes, melhorando a experiência de atendimento. Custos otimizados: Por fim, o sistema de comodato é uma vantagem única. Você pode contar com máquinas sem custo de instalação ou aluguel, além de ter acesso a uma auditoria eletrônica de doses, que lhe permite controlar com precisão o desempenho do seu negócio. Como adquirir a máquina de café profissional Nescafé ATP60E? Todas as máquinas de café expresso profissionais de Nescafé são disponibilizadas aos negócios pelo sistema de comodato. Isso significa que não há um custo de compra ou aluguel da máquina de café. O custo existente é apenas da compra de insumos para abastecimento da máquina periodicamente. Ao entrar em contato com a equipe de Nestlé Professional, nosso time comercial irá avaliar os dados do seu negócio para entender qual é o volume de demanda da sua empresa e então direcionar qual é o melhor modelo de máquina de café expresso profissional mais adequado para você. Nossas máquinas de café contam automaticamente cada consumo, controlando assim o estoque de café para você e garantindo que sempre enviaremos café quando você precisar. Na INCAFTO torramos diariamente, portanto o café para o seu negócio chegará sempre fresquinho. Possibilidade de assistência remota instantânea em caso de incidentes e presença do técnico em 6 e 48 horas. Aproveite sua máquina de café com a possibilidade de repararmos a sua. Notificação inteligente de falhas em uma seleção de máquinas conectadas. Não se preocupe com nada! Graças aos nossos acessórios empresariais, garantimos uma experiência de café ao nível do barista da forma mais simples. Quanto você gosta de café? A paixão mundial pelo café vem a anos movimentando pessoas e ideias que tornam a bebida mais gostosa e mais acessível. Com isso, mais métodos, bebidas e máquinas variadas surgiram, encantando o mercado e os consumidores. E não são poucas! Cada vez mais, nos deparamos com elas; sejam máquinas de café profissionais para cafeterias ou uma simples máquina de cápsulas doméstica. Esse grande número de modelos e opções, no entanto, podem dificultar o processo de escolha. Afinal, entre tantas, qual é a máquina ideal para a sua demanda? Esse problema se evidencia quando alguém se propõe a montar uma cafeteria. Para auxiliar nessa escolha, preparamos para você este guia completo! Aqui, vamos explicar sobre diferentes tipos de máquinas, destacando a diferença entre máquinas profissionais e domésticas; também compararemos modelos, elencando valores e benefícios de cada um, e falaremos sobre outros itens indispensável para sua cafeteria. Finalmente, vamos colocar os prós e contras de comprar ou alugar uma máquina! Vamos lá? O café expresso é uma bebida bastante famosa no universo dos cafés, presente na maioria das cafeterias. A bebida, preparada em máquinas cada vez mais modernas, oferece uma experiência mais forte e encorpada. Existem algumas diferentes categorias para máquinas de café, cada uma conquistando interessados a seu modo. São elas: As cafeterias manuais são ótimas para quem já tem algum conhecimento sobre o universo dos cafés especiais. Isso é importante porque esse tipo de equipamento exige alguns cuidados com a moagem e a quantidade de cafés. A máquina semiautomática, por sua vez, representa um meio termo entre o preparo automático e o manual. Nessas máquinas, funções como pressão, tempo de preparo e temperatura podem ser reguláveis. Elas também exigem medição e compactação do café moído, se diferenciando da máquina manual por produzir quantidades específicas de café – uma ou duas xícaras. Essas cafeterias, que exalam autonomia e rapidez, são muito utilizadas em estabelecimentos comerciais. Embora a qualidade da bebida possa ficar um pouco comprometida, as máquinas têm moinhos eficientes e de fácil funcionamento acoplados. Em modelos como estes, a pressão e o volume de água são pré-definidos. As máquinas superautomáticas são bastante tecnológicas e bem potentes; por conta disso, têm valores mais elevados. O ideal é que essas máquinas sejam manejadas por profissionais treinados. Provavelmente, estas máquinas são a forma mais prática de se preparar um café expresso. Afinal, são equipamentos intuitivos e fáceis de utilizar que preparam as bebidas de uma forma rápida e de qualidade. Esse tipo de cafeteria funciona a partir de pressão; diferente das demais, não há a necessidade de moer e preparar o café, que já vem devidamente acondicionado nas cápsulas compatíveis com a máquina. As medidas, a pressão e a temperatura da água são definidos de forma automática. Finalmente, mas não menos importante, aqui estão as máquinas de café profissionais! Estes aparelhos são mais complexos e, portanto, mais complicados para o manuseio. Por isso, exigem o manejo de profissionais treinados, que poderão aproveitar todo o potencial da máquina de produzir uma bebida inigualável. Para oferecer o melhor do café especial de forma profissional, esse tipo de máquina é a melhor escolha. Mas não se esqueça: ela exige experiência e cuidados especiais para garantir o melhor café possível. E vale dizer: por serem profissionais, essas máquinas são consideravelmente mais caras do que as demais. [obi_random_banners align="center"] Tanto as máquinas de café profissionais quanto as domésticas apresentam um funcionamento semelhante. Alguns componentes fazem parte de todas as máquinas de café expresso, sendo necessários para garantir um bom preparo da bebida. São eles: Filtro: Serve para filtrar a água, eliminando possíveis sabores indesejáveis. Manômetro: verifica a pressão da caldeira e da água, garantindo que fique entre 8,5 e 9 atmosferas. Bomba elétrica: coloca pressão na água filtrada, que se divide; parte enche a caldeira, parte prepara o café. Caldeira de cobre: aquece a água a 90 °C com uma resistência elétrica. Termostatos regulam a temperatura do vapor, que se aproxima de 119 °C. Grupo de extração: É o compartimento removível que recebe o café e por onde a água sob pressão passa, gerando o espresso. As grandes diferenças entre as máquinas está em proporção e em complexidade. As máquinas domésticas são mais compactas e extraem de 1 a 2 cafés por vez; as profissionais, por sua vez, são muito maiores, mais elaboradas e têm até 4 grupos de extração. Além disso, como falamos acima, as máquinas profissionais exigem o manuseio de um profissional, por terem processos mais minuciosos. Elas também podem apresentar aquecedores de xícaras e tubos de vapor e água. O aquecedor mantém a louca aquecida, evitando portanto que o choque térmico do café quente em uma xícara fria. O tubo de água fornece água quente para bebidas como chás. Finalmente, o tubo de vapor extrai o vapor da caldeira e é utilizado para vaporizar o leite, preparando espuma para bebidas. As máquinas da linha Tanya da Astoria apresentam como características técnicas um modelo compacto com dois grupos de café; painéis laterais em material termoplástico; área de café e porta-filtros específicos para sachês ou cápsulas (únicas e duplas); caldeira em aço e bombas independentes; termoregulagem eletrônica da caldeira e dos grupos de café; programação da temperatura da caldeira pelo teclado; sinais luminosos do nível água da caldeira e da falta d'água na versão com armazenamento. Seu sistema de armazenamento tem capacidade para 4 litros, a máquina tem dois bocais de vapor, água quente automática e sistema de fornecimento de água quente. Itens como lança espumador de leite, cappuccinador, iluminação led do plano de trabalho e ligação direta com a rede hídrica são opcionais. As máquinas são oferecidas nas cores vermelho transparente/inox e preto brilhante/inox. A máquina Elite 2020 EAE 3 Grupos da Italian Coffee apresenta as seguintes especificações técnicas: acionamento eletrônico automático ou semi-automático; tubos de vapor em aço inoxidável; saída de água quente anti-respingo; aquecedor de xícaras; enchimento automático da caldeira; sensores de nível de água e de salva-resistência; Manômetro de escala para caldeira. O modelo apresenta um design atemporal com altos níveis de inovação e eficiência. A máquina apresenta perfis de led e luzes sutis combinadas com o melhor desempenho, é trabalhada em aço refinado aço. Produzida para ótimo rendimento e alto desempenho, ela apresenta de 1 a 3 grupos de botoeiras com pulsadores retro-iluminados. A carroceria é de aço inoxidável de fácil limpeza. [obi_random_banners align="center"] Essa máquina La Marzocco foi projetada para combinar em todos os ambientes. A Linha Classic tem um sistema de caldeira dupla, um controlador de temperatura por PID e grupos saturados. Trata-se de uma obra de arte com design linear, revestida em aço inoxidável polido. Inclui centenas de peças e porta-filtros de aço inoxidável. É a combinação de simplicidade e elegância que nunca sai de moda. Esta máquina eletrônica tem dosagem programada e termoregulação da temperatura da caldeira. São três sensores de pressão: caldeira, rede hídrica e bomba digital. A S40 tem também uma bomba volumétrica incorporada, sistemas de controle e visualização do nível de água da caldeira e de desconexão automática em casos de anomalias. Este equipamento da La Spaziali tem as funções Economy, Boost, ITC, EGS e contador de cafés; além disso, oferece auto-compensação automática da temperatura da caldeira. Essa máquina também oferece plano para esquentar xícaras, controle de moagem com avisos, timer para ligar e desligar e ciclos de lavagem. A Class 20 eleva o status da categoria em termos de desempenho e funcionalidade. Com 2 ou 3 grupos, a máquina apresenta dois sistemas diferentes para estabilizar a temperatura, uma interface inteligente e uma abordagem variada de diagnósticos. A Rancilio tem luz nas laterais e acabamento em aço acetinado e alumínio. A Class 20 SB está equipada com o Steady Brew, que revoluciona o circuito hidráulico, info além da tradição e mantendo a água a uma temperatura constante. A Class ASB, por sua vez, é uma versão multi-caldeira. Com ela, o barista pode regular uma temperatura diferente para cada grupo de forma rápida e fácil usando uma interface touchscreen. A diferença entre essa máquina e as demais das categorias é a interface touchscreen com configurações simples cujo desempenho pode ser verificado em tempo real com todos os parâmetros de café, água e vapor, organizados em menus simples de deslizar. A Class 20 também foi criada para aprimorar os serviços de suporte técnico e agilizar as operações de manutenção. A função Service oferece a possibilidade de testar todos os sistemas da máquina e verificar o funcionamento com um simples toque na interface touchscreen. Para ter uma cafeteria de sucesso, capaz de atender às demandas dos seus clientes, apenas uma máquina de café profissional não basta. Existem alguns outros equipamentos que não podem faltar na sua loja. O primeiro deles é sem dúvidas um moinho. Qualquer preparo de bebidas precisa dos ingredientes frescos, certo? O moinho é um ótimo parceiro nessa hora: com ele, você pode investir em cafés em grãos e fazer uma moagem na hora, adequada para qualquer tipo de preparo. Invista em moinhos com mós cônicas, capazes de realizar uma moagem mais regular. Este equipamento também demanda conhecimento técnico, já que dispõe de funções complexas. Vale a pena adquirir também diferentes métodos de preparo! Essa variedade é bem vista pelos amantes de cafés especiais, que certamente esperarão isso da sua cafeteria. Por fim, tenha a certeza de ser capaz de oferecer todas as xícaras e copos para valorizar ao máximo suas produções! Não poderíamos deixar de falar de uma das maiores questões para quem está abrindo uma cafeteria.: Comprar ou alugar? Alugar é uma saída muito encarada nesse momento do negócio. Afinal, é uma alternativa que exige um investimento inicial inferior em relação à compra. Os contratos de aluguel em geral também garantem manutenção e troca de máquinas defeituosas, o que pode ser interessante. Entretanto, esses contratos costumam ter fidelidade: não é possível alugar por menos do que um ano. Além disso, muitos deles associam o aluguel da máquina à produção de um café específico, que pode não ter a qualidade pretendida. A compra das máquinas, por sua vez, exige um orçamento bastante superior, já que máquinas de café profissionais para cafeterias têm alto valor aquisitivo. Mesmo assim, este é um investimento que se paga, já que café representa uma mercadoria de alto giro. Além disso, seu estabelecimento terá mais liberdade para oferecer diferentes tipos de cafés por não estar preso a um contrato de exclusividade. Depois desse post, você sabe quais são as melhores opções para a sua cafeteria? Aproveite para nos contar: qual é a melhor máquina de café profissional para cafeterias na sua opinião? Caso você tenha optado por comprar e não saiba qual é o melhor café para a sua loja, que tal conhecer nossas propostas? A u.Coffee fornece os cafés especiais de alta qualidade com a marca da sua empresa. Não deixe de compartilhar conosco o que você achou! Até a próxima.