

MÁQUINA DE CAFÉ PROFISSIONAL • HORECA

INCAPTO ST1

Café de especialidade ao ritmo da hotelaria. Duplo moinho de titânio, dupla caldeira e controlo eletrónico para servir a mesma chávena às 8h00 e às 20h00.



140

ESPRESSOS / HORA

4

MOINHOS DE TITÂNIO

22 g

CÂMARA DE INFUSÃO

2

ECRÃS DE 10,1"

Produção eficiente

Tempos de preparação otimizados para uso intensivo. Desempenho estável em funcionamento contínuo.

ESPRESSO

~140

chávenas/hora · 48 s

AMERICANO

~120

chávenas/hora · 54 s

ESPUMA DE LEITE

~420

chávenas/hora · 10–15 s

LEITE TEXTURIZADO

~120

chávenas/hora · 55 s

Qualidade estável

- Duplo moinho cónico de titânio para uma moagem precisa e uniforme.
- Ajuste de moagem automático e manual.
- Grupo de infusão profissional com câmara até 22 g.
- Pressão de enchimento com controlo eletrónico: extração consistente, chávena após chávena.

Utilização simples

- Ecrã tátil de 10,1" com dois modos: normal e profissional.
- Bebidas personalizáveis pelo utilizador.
- Programas de limpeza guiados.
- Alertas de manutenção no ecrã.

BEBIDAS

Ristretto

Espresso

Lungo

Americano

Bebidas com leite
automáticas

Receitas com leite frio
ou quente

Bebidas duplas

Água quente

+ DE 40 RECEITAS PERSONALIZÁVEIS

Vantagens técnicas

O que faz cada sistema e o que muda para quem está por detrás do balcão.

FUNÇÃO	DESCRIPTION
Moagem	Controlo eletrónico que mantém uma qualidade de café estável 24 horas por dia, com aroma consistente e extração uniforme em cada chávena.
Controlo de temperatura	O sistema de dupla caldeira estabiliza a temperatura da caldeira de café: mais eficiência, sabor uniforme e produtividade sustentada.
Pressão de enchimento	Câmara de infusão de 22 g com controlo eletrónico da pressão de enchimento para preparar cada bebida num único ciclo.
Espumagem do leite	Sistema de vapor independente com vapor duradouro para aquecer e espumar o leite de forma eficiente.
Formulação das receitas	Receitas pré-programadas que garantem uma dosagem consistente e uma experiência de cliente sempre igual.

MOAGEM PRECISA

Moinhos cónicos de titânio de alto desempenho, concebidos para manter a estabilidade da moagem em ambientes de elevada exigência: consistência de sabor e extração fiável, turno após turno.

GRUPO DE INFUSÃO MODULAR

Grupo extraível para limpeza e manutenção simples.

Intervalo de dose: 9 – 22 g

SISTEMA DE LEITE

Sistema de leite externo opcional.

Vapor manual com preparação automática de espuma.

Limpeza mista: automática + manual.

Conectividade e digital

A máquina informa por si só: consumo, estado e alertas, sem deslocações.

CONECTIVIDADE

WiFi / 4G

PLATAFORMA IOT

Estatísticas de consumo

Alertas remotos

Monitorização do estado

Configuração de bebidas remota

Componentes principais

COMPONENTE	ESPECIFICAÇÃO	DESCRIPTION
Motor de infusão	Motor DC sem escovas	Velocidade ajustável, longa vida útil, funcionamento ultrassilencioso e elevado torque.
Depósito de água	Pressão ajustável	Controlo eletrónico de pressão para uma extração estável e consistente.
Base de infusão	Titanium	Material de elevada durabilidade que garante desempenho e precisão a longo prazo.
Ajuste das mós	Motor passo a passo	Ajuste preciso e estável para resultados de moagem consistentes.



DIMENSÕES E PESO

1000 × 364 × 640 mm

Profundidade × Largura × Altura · 90 kg de peso líquido

Especificações

USO E PREPARAÇÃO

Segmento	HORECA
Uso recomendado	Alto volume
Ecrã	2 × tátil 10,1"
Moinhos	4 · cónicos de titânio
Câmara de infusão	9 – 22 g
Sistema de leite	Externo + vapor autom./manual
Depósito de grãos	1 kg × 4
Saída de café	Dupla altura fixa
Limpeza automática	Sim
Alertas de manutenção	Sim

TÉCNICAS E MATERIAIS

Conectividade	WiFi / 4G
Potência total	6000 W
Tensão nominal	220 V
Caldeira de café	1.5 L
Caldeira de vapor	1.5 L
Dimensões (P×L×A)	1000 × 364 × 640 mm
Peso líquido	90 kg
Material do corpo	Metal
Material do cilindro	Aço inoxidável 304
Material do espumador	Aço inoxidável 304 + aluminum + plastic

Exija mais do seu café.

Quer vê-la em funcionamento? Agende uma chamada rápida com a nossa equipa e mãos à obra.

COFFEE IS INCAPTO S.L.
PROFESSIONAL.INCAPTO.COM

AGENDAR CHAMADA RÁPIDA →