

Portuguese Version

Atlantico 
Sharing a Passion for Food & Wine

COFFEE SOLUTIONS





02 ATLANTICO
FORNECEDOR DE CAFÉ



05 CAFÉS E
DESCAFEINADOS

09 ESCOLHER A MÁQUINA
DE CAFÉ CERTA



12 SOLUÇÕES PARA
MÁQUINAS DE CAFÉ

19 UM GUIA PARA A SUA
MÁQUINA DE CAFÉ

24 GUIA DE VARIEDADES
DE CAFÉ



30 PERGUNTAS MAIS
FREQUENTES

36 CONTATOS



01 ATLANTICO FORNECEDOR DE CAFÉ

- Atlantico UK Distribuidores
- As Nossas Marcas de Café

Atlantico Fornecedor de Café

A Atlantico UK foi fundada em 1994 por José Cruz, um apaixonado pela gastronomia e vinhos Portugueses. Com uma vasta experiência na indústria alimentar e vinícola e tendo passado muitos anos a viver e a trabalhar em Londres, José identificou uma lacuna no mercado: faltavam produtos Portugueses autênticos.

Ao longo dos anos, a Atlantico UK tem sido reconhecida pelo mercado como uma empresa séria, profissional e credível, um nome de referência na gastronomia e vinhos Portugueses e Brasileiros. Na Atlantico, oferecemos uma extensa gama de alimentos e vinhos por retalho, trabalhando orgulhosamente com marcas premium para garantir a mais alta qualidade.

A nossa seleção variada permite-nos atender uma ampla variedade de negócios, incluindo restaurantes, hotéis, delicatessens, off-licenses, lojas de conveniência, pubs, serviços de catering e supermercados. O nosso compromisso com a excelência levou a um crescimento exponencial da nossa base de clientes e das nossas vendas ano após ano, solidificando a nossa reputação como um parceiro de confiança na indústria alimentar e vinícola.



As Nossas Marcas de Café



Criada em 1937, a Camelo é uma marca assente na tradição e experiência na arte da torrefação tradicional Portuguesa.

A qualidade inquestionável do café Camelo e o seu serviço são os seus maiores objectivos e trunfos na construção de uma relação com os clientes e consumidores.

Os Cafés Camelo são comercializados em vários países europeus, nomeadamente em Portugal, Luxemburgo, Reino Unido, Bélgica, França e Suíça.



A FIAMMA CATERING é uma marca da RST que fabrica máquinas de café expresso e equipamento de restauração. Faz parte do Grupo Miranda & Serra SGPS, fundado em 1971. É uma empresa moderna com uma longa experiência na distribuição de equipamentos e peças sobressalentes para os sectores da restauração e dos serviços alimentares. A empresa já exporta 60% da sua produção para 65 países em todo o mundo.

02 CAFÉS E DESCAFEINADOS

- Os grãos de café
- A gama Camelo



ARÁBICA



É um dos grãos de café mais produzidos e representa mais de 70% da produção de café a nível mundial. Os seus grãos têm uma forma oval, são achatados, escuros e gordurosos. O Arábica é o mais delicado e caro de cultivar, uma vez que é muito influenciado pelo seu ambiente e propenso a doenças. Os grãos de Arábica tendem a ter um sabor mais doce e suave, com tons de açúcar natural, fruta e até bagas. A sua acidez é também mais elevada. Se quiser apreciar o seu sabor delicado, é aconselhável comprar os grãos torrados inteiros e moê-los você mesmo.

ROBUSTA



Este tipo de grão de café é o segundo mais produzido no mundo. Os seus grãos têm uma forma circular, são claros e secos. É extremamente tolerante ao seu ambiente e praticamente imune a doenças. Os grãos Robusta de alta qualidade adicionam um creme mais espesso ou uma espuma acastanhada ao expresso italiano. É incrivelmente suave, pouco ácido, sem amargor e com um sabor intenso. O Robusta é ideal para fazer café gelado, uma vez que suporta qualquer quantidade de leite e até de açúcar.

A gama Camelo



MARRAQUEXE SUPER EXTRA

Camelo Marraquexe Super Extra combina os melhores grãos de café Arábica e Robusta de diferentes origens, oferecendo uma bebida com um equilíbrio perfeito de corpo, aroma e sabor.

NOTAS DE PROVA:

Sabor doce de especiarias e frutos secos torrados

ORIGENS:

Arábica da América Central e do Sul e África e Robusta de África e Ásia

PERFIL SENSORIAL:



QATTARA ELDORADO

O Camelo Qattara Eldorado é uma mistura excepcional. A sua torrefação tradicional e equilibrada realça o seu aroma doce de caramelo e cacau com notas de frutos secos torrados. Um café cheio de sabor, perfeito para os paladares mais exigentes.

NOTAS DE PROVA:

Aroma doce de caramelo e cacau com nuances de frutos secos torrados.

ORIGENS:

Arábica da América Central e do Sul e de África e Robusta de África e da Ásia

SENSORY PROFILE:



A gama Camelo



SINAI CHÁVENA

O Camelo Sinai Chávena combina os cafés mais conceituados do mundo, oferecendo um café de sabor distinto e aroma rico. Ideal para começar o dia e perfeito para misturar com leite.

NOTAS DE PROVA:

Notas de caramelo, frutos secos e especiarias.

ORIGENS:

Arábica da América Central e do Sul e de África e Robusta de África e da Ásia

PERFIL SENSORIAL:



MUSCAT DESCAFEINADO

Camelo Muscat Descafeinado combina os melhores grãos de café Arábica e Robusta e é submetido às mais modernas técnicas de descafeinização para produzir um café com teores de cafeína inferiores a 0,1%. O resultado é uma bebida com um sabor autêntico.

NOTAS DE PROVA:

Notas de especiarias e frutos secos.

ORIGINS:

Arábica da América Central e do Sul e Robusta de África e da Ásia

TASTING PROFILE:



03 ESCOLHER A MÁQUINA DE CAFÉ CERTA

- Escolher uma Máquina de Café
- Condições de Instalação

Escolher uma Máquina de Café Profissional

Entre as vantagens de comprar uma Máquina de Café Profissional está a agilidade e a precisão com que a bebida é preparada. Afinal, esse equipamento é capaz de produzir um número muito grande de chávenas de café num curto período de tempo.

ESCOLHER O EQUIPAMENTO PERFEITO

TYPE OF BUSINESS

Cada estabelecimento tem o seu próprio perfil de cliente. Nas cafetarias, hotéis e padarias, as pessoas procuram uma bebida diferente e mais sofisticada. Nos bares, por outro lado, apenas o café expresso costuma ser suficiente.

FLUXO DE CLIENTES

Quantas chávenas por minuto deve a máquina processar? Quantas opções de preparação? Isto irá definir se precisa de uma máquina mais compacta ou de uma com uma grande capacidade.



CATÁLOGO DE MÁQUINAS

O design, o preço, o moinho integrado e outras características da máquina de café são importantes. Compare as características e escolha a que melhor se adapta às suas necessidades e ao seu orçamento.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Tal como qualquer eletrodoméstico profissional, uma máquina de café necessita de manutenção. Esta permite prolongar a sua vida útil e evitar que se avarie devido ao desgaste ou à má utilização. É essencial verificar se o fornecedor da máquina oferece um serviço de assistência técnica.

CONSIDERE TAMBÉM:

A **qualidade dos produtos** e a **formação do staff** são tão importantes como ter o equipamento perfeito. As opções da Atlantico UK incluem o melhor **fornecimento de café**, bem como os **acessórios certos** para a sua máquina de café.

Preços e Acordos sob Consulta

04 SOLUÇÕES PARA MÁQUINAS DE CAFÉ

- As nossas Máquinas de Café
- As nossas Moinhos de Café
- Os nossos Acessórios de Barista



caravel espresso

Atinja os seus objetivos com a Caravel, uma linha muito versátil com máquinas robustas e fiáveis. Este modelo convence com um excelente espresso na taça e muita facilidade na operação.

A POTÊNCIA DA SUA MÁQUINA DE CAFÉ

Fiável e potente, a Caravel consegue produzir em quantidade sem comprometer a qualidade do espresso. A pré-infusão suave garante uma infusão homogénea que realça o melhor do café.



As nossas Máquinas de Café

Todas as máquinas funcionam com o sistema termossifónico tradicional em que a temperatura é regulada pelo controlo da pressão.



PRÉ-INFUSÃO SUAVE

Construção do grupo com câmara de pré-infusão estática que permite uma erogação suave e homogénea do café.



DUPLO CONTACTO

Teclas com interruptor de contacto duplo para maior fiabilidade.



ZONA DE AQUECIMENTO

Generosa área de escaða-chávenas com controlo de temperatura, fácil de ligar e desligar com 1 interruptor.



CHÁVENAS ALTAS

Grupos dimensionados para o trabalho com copos "coffee to go" (14 cm).
- Grupos baixos opcional.



ACESSO FÁCIL

Com manobras muito simples, pode retirar os painéis laterais e os tabuleiros, sem ter que desmontar e deslocar a máquina.



LIMPEZA FÁCIL

Ciclos de limpeza automáticos dos grupos (modelos CV).

As nossas Máquinas de Café



Modelos Caravel CV Automático



Modelos Caravel semi-automáticos

CARATERÍSTICAS

MEDIDAS

Largura	475 mm
Profundidade	563 mm
Altura	530 mm
Peso	53 kg

ACESSÓRIOS

PADRÃO

- 1 porta-filtro duplo por grupo
- 1 porta-filtro simples
- Filtro cego, escova

EXTRA

- Porta-filtros para cápsulas de café (Lavazza ou Caffitaly)
- Filtros de competição de alta precisão
- Sistemas de filtragem de água

PADRÃO

- Grupos com pré-infusão suave 2 Tall Cups
- Capacidade caldeira 6.5 l
- Tubos vapor 1
- Torneira de água 1
- Potência 2.7 kW
- Alimentação ~220-240 V
- Escalda-chávenas com controlo temperatura Yes
- Lavagem automática dos grupos Caravel 2 CV Compact

OPCIONAL

- Exterior completamente em aço inox Sim
- Cores Preto
- Chavenas Pequenas Sim



Os Nossos Moinhos de Café



MCF 75 OD

Este moinho ativa a moagem por contacto do porta-filtro com o sensor, regulando as doses por temporizador ou continuamente. É muito fácil de utilizar e regular. O café perfeito torna-se realidade!



MCF 65 A

Um moinho de café automático que proporciona uma moagem perfeita, realçando os aromas e o sabor do café! Um moinho fácil de usar e ajustar, com calcador e contador de doses incorporados. Pronto para servir um expresso perfeito!



MCF 65 OD TOUCH

Este moinho ativa a moagem por contacto do porta-filtro no sensor, regulando as doses por temporizador ou contínuo. É muito fácil de utilizar e ajustar. O café perfeito torna-se realidade! Disponível nas versões com e sem calcador.



Os Nossos Moinhos de Café



**MCF 65 OD
TOUCH**



MCF 65 A



MCF 75 OD

Tipo de Moinho	On Demand	Doseador	On Demand
Tempo de Moagem	Programação Eletrônica	-	Programação Eletrônica
Programação das Doses	4 Doses	Automático	4 Doses
Regulação Micrométrica	Sim	-	Sim
Diâmetro das Mós	65 mm	65 mm	75 mm (titanium)
Suporte de Porta-filtro	Sim	Sim	Sim
Fixador de Porta-filtro	Sim	-	Sim
Potência	480 W	340 W	520 W
Velocidade	1.400 rpm	1.400 rpm	1400 rpm
Capacidade da Tremonha	1.2 kg	1.4 kg	1.4 Kg
Capacidade do Doseador	-	300 g	-
Regulação de Doses	Temporizada/Contínua	5.5-8.5 g	Temporizada/Contínua
Produção	3.3 g/s	4 Kg/24h	4 g/s
Voltagem	~220-230V / 50 Hz	~220-230V / 50 Hz	~220-240V / 50 Hz
Dimensões (LPA)	194x307x560 mm	230x370x600 mm	230x370x600 mm
Peso (Kg)	8.9 Kg	13 kg	12.8 Kg
Calcador		Sim	Opcional

DESIGN

COMBINA DESIGN E FORÇA TECNOLÓGICA COM A PAIXÃO PELO CAFÉ NUM ÚNICO MOINHO.

ROBUSTEZA

IDEAL PARA LOCAIS COM CONSUMOS MÉDIOS MAS COM NECESSIDADE DE GRANDE PRECISÃO.

COMPETIÇÃO

PARA AQUELES QUE QUEREM COMBINAR PRECISÃO E VELOCIDADE.

Os nossos Acessórios de Barista

Para além de grandes acordos em máquinas de café e café de alta qualidade, também fornecemos uma gama completa de **ferramentas e acessórios para baristas**. A nossa seleção inclui artigos essenciais como manípulos, crivos, filtros, garantindo que tem tudo o que precisa para uma experiência perfeita de preparação de café. Consulte o seu representante de vendas para obter mais informações!



05

UM GUIA PARA A SUA MÁQUINA DE CAFÉ

- Manutenção
- Como Afinar o seu Moinho



MANUTENÇÃO DIÁRIA

No final de cada dia, deve fazer o *backflushing* da sua máquina. Mas o que significa *backflushing*? Vamos explicar.

1. Acione a cabeça de grupo e esfregue todo o café solto com a escova da máquina.
2. Coloque uma colher de detergente para máquina de café no seu filtro cego e insira-o no seu grupo.
3. Acione por dez segundos e desligue por dez segundos. Faça isso quatro vezes.
4. Deixe o filtro cego no grupo por cerca de cinco minutos (limpe as varinhas de vapor e porta-filtros, e lustre a sua máquina, etc. durante esse tempo). Pense bem antes de saltar esta etapa, porque ela permite que o detergente se solte e limpe os óleos e resíduos mais impregnados de uma forma que a água quente simplesmente não consegue.
5. Remova o detergente da máquina de café espresso e lave seu grupo com água limpa (dez segundos ligada, dez segundos desligada) até que a água esteja límpida e transparente.
6. Repita os passos 1 a 5 até que a água saia limpa.

Tem uma loja cheia? Então, não limite esta etapa ao ritual do final do dia. Em nome de um café de alta qualidade (e de uma bela máquina), execute as etapas 1 a 3, sem o detergente, após os horários movimentados.

A CADA TRÊS MESES

A sua máquina precisa de uma pequena manutenção a cada três meses. Não se preocupe porque não é um processo demorado. O que precisa:

1. Substitua as juntas do grupo.
2. Substitua as telas do chuveiro (uma boa oportunidade para trocar para as telas VST ou IMS, se você ainda não as tiver).
3. Teste as taxas de fluxo e temperatura do grupo.
4. Teste todos os interruptores.
5. Teste a qualidade do cabeçote de grupo e da água da caldeira.

A CADA 6 MESES

Agora é hora de uma manutenção maior. Isso envolve fazer tudo o que você fez para a manutenção menor, mas também:

1. Reconstruir o conjunto de vapor.
2. Reconstruir a torneira de água.
3. Substituir a válvula anti-sucção.
4. Limpar a sonda de nível da caldeira.
5. Remover os painéis da carroçaria e aspirar / limpar qualquer pó que esteja acumulado.

ANUALMENTE

Além da sua manutenção principal, deve fazer o seguinte:

1. Substituir sua válvula de segurança de pressão.
2. Substituir suas cestas de porta filtro (trocar por cestas IMS).
3. Substituir o tubo de esgoto (se necessário).
4. Substituir o capacitor no motor da bomba e antes dos solenóides.
5. Substituir o visor.
6. Substituir ou fazer a manutenção de sua válvula de retenção.
7. Verificar se há vazamentos de vapor ou água com um espelho de dentista.

QUANDO NECESSÁRIO

Alguns itens têm uma vida útil específica que não está relacionada à frequência com que você faz manutenção na máquina. Outros itens podem durar para sempre ou podem precisar de substituição regular, dependendo das condições de uso. Um café com água de baixa qualidade, por exemplo, pode fazer com que tenha de trocar os seus filtros e descalcificar sua máquina duas vezes por ano. Por outro lado, um café com boa água pode contribuir para que precise fazer isso apenas a cada dois anos.

As coisas com as quais precisa ter atenção são:

- Troca de filtros de água;
- Substituição da bomba;
- Substituição de interruptores e solenóides (eletroválvulas);
- Descalcificação da máquina;
- Substituição da válvula reguladora de pressão;
- Substituição de elementos;
- Substituição de sinos desgastados em cabeças de grupo;
- Alterar ou redefinir medidores de pressão.

Certifique-se de estar ciente da vida útil desses itens (é sempre melhor se aconselhar com um profissional sobre isso) e fique de olho em suas condições para evitar quebras indesejadas, danos à máquina ou diminuição da qualidade do café.



Como Afinar o Moinho

AFINAR O MOINHO



1. Colocar o moinho sobre uma superfície plana e estável.
2. Coloque os grãos de café no recipiente, certificando-se de que este está fechado.
3. Pressione o travão do suporte da roda e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até sentir que tocou na roda inferior. Tendo em conta as marcações no suporte da roda, rode 4 a 5 pontos na direção oposta.
4. Ligue o moinho no interruptor para pôr o motor a funcionar e só depois abra o fecho da tremonha. Retire um pouco de café moído do distribuidor e verifique se a moagem é a desejada.
5. Se a moagem não for a desejada, tomar como referência o ponto onde se encontra o suporte, rodar o mó 1 ou 2 pontos mais grosso ou mais fino, como indicado no “suporte do mó” ou no suporte da mó ou na parte superior do moinho.
6. Depois de regular a moagem, basta retirar a tampa e rodar o eixo central no sentido dos ponteiros do relógio - menos café no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio - mais café.
7. Utilizando o doseador de café, certifique-se de que cada dose tem a quantidade de café necessária.

O moinho está agora pronto a funcionar. Com o tempo, será necessário reajustar a moagem, uma vez que as mós se desgastam com o uso.

LIMPAR



A tremonha deve ser lavada periodicamente, após ter sido retirada do moinho, para remoção dos excessos de gordura do café. Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligue sempre o moinho da corrente eléctrica. Não utilizar jactos de água nas operações de limpeza.

MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO



Para efectuar a substituição das mós, deve recorrer a um técnico qualificado e utilizar sempre componentes de origem.

06

GUIA DE VARIEDADES DE CAFÉ

- O Espresso Perfeito
- Ideias para o seu Menu de Café
- Como fazer *Latte Art*



The Perfect Espresso

O QUE SIGNIFICA 'ESPRESSO'?

O termo "espresso" significa "extraído sob pressão". É precisamente este o resultado do processo de extração. É sob esta pressão que se extrai o melhor do café, as suas substâncias e aromas.



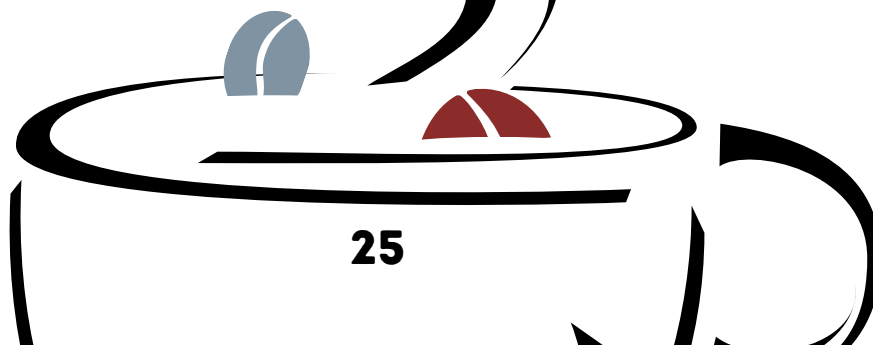
Para cronometrar o tempo, pretenda 20-30 segundos desde a primeira gota até um volume de 60 ml na chávena.

É essencial que as borras de café sejam distribuídas uniformemente no cesto do filtro antes de o calçar.



MONITORIZE

Observe atentamente a sua dose de espresso durante a extração.



Ideias para o seu Menu de Café

O café pode ser personalizado de muitas formas, com opções para adicionar xaropes aromatizados, diferentes leites e alternativas como aveia, soja ou coco, e a opção de o tomar bem quente ou com gelo. Aprofundamos um pouco mais as bebidas de café mais populares e as suas diferenças:



Café RAF

Espuma de Leite, Expresso, Xarope de Baunilha



Café Glace

Chocolate Ralado, Gelado, Frio, Expresso Duplo



Bicerin

Chocolate Ralado, Natas, Expresso, Chocolate Quente



Cortado Coffee

Leite Vaporizado, Expresso

O café RAF é uma bebida de cremosa original de Moscovo. No final dos anos 90, recebeu o nome do seu criador, Rafael (daí "RAF"), que era cliente habitual de um café.

Este café francês surgiu como uma alternativa luxuosa e refrescante ao café quente, especialmente durante os meses quentes. É uma bebida e uma sobremesa em simultâneo.

Popular nos cafés de Turim, nomeadamente no histórico Caffè Al Bicerin. Servido em copos pequenos e redondos ("bicerin" significa "copo pequeno").

Um café espanhol do País Basco. "Cortado" refere-se à forma como o expresso forte é 'cortado' com uma pequena quantidade de leite quente para reduzir a sua acidez.



Latte Macchiato

Espuma de leite, café expresso, leite batido



Breve

Half & Half: Nata, Leite; Espresso



Iced Mocha

Natas, gelo, Leite, Chocolate, Café Espresso



Affogato

Gelado, Espresso

Do italiano, significa "manchado", devido à forma como o expresso é manchado pelo leite. É uma alternativa mais suave às bebidas tradicionais de café expresso.

A versão Americana do clássico cappuccino. Em vez de usar leite, é feito com *half-and-half* (uma mistura de leite e natas), resultando numa textura mais rica e cremosa.

O Mocha (no lémen) era famoso pelos grãos de café únicos, com sabor achocolatado. Atualmente, está associado a bebidas de café com chocolate.

'Afogado' em italiano, uma vez que o expresso quente é vertido sobre o gelado frio, criando um contraste. É uma sobremesa simples mas elegante.



Romano

Sumo de Limão, Espresso



Iced Latte

Chantilly, Gelo, Leite, Espresso



Corretto

Bebida Alcoólica, Espresso



Con Panna

Chantilly, Espresso

O limão confere um sabor cítrico ao Espresso, ajudando a reduzir o seu amargor. Embora as suas origens exactas não sejam claras, está associado a Roma.

"Latte" significa 'leite' em italiano. A sua textura suave e a sua natureza personalizável (com sabores como baunilha ou caramelo) contribuíram para a sua popularidade.

Um expresso "corrigido" com uma pequena quantidade de licor, sambuca ou brandy. Esta bebida é popular em Itália, sobretudo depois das refeições.

Com raízes na cultura dos cafés europeus, em Itália e na Áustria particularmente, onde a combinação de café com natas é há muito popular. Simples mas indulgente.



PADRÃO ROSETA
PADRÃO DE FLORES
• PADRÃO DE CORAÇÃO



Como fazer Latte Art

LATTE ART É A TÉCNICA ATRAVÉS DA QUAL OS BARISTAS SÃO CAPAZES DE CRIAR DESENHOS ORIGINAIS NA SUPERFÍCIE DE UMA CHÁVENA DE CAFÉ. PARA TAL, O BARISTA TRABALHA SOBRE UM EXPRESSO COM LEITE PARA GERAR UM BELO LATTE, EMBORA TAMBÉM POSSA SER FEITO NUMA CHÁVENA DE MACCHIATO, MOCHA OU CAPPUCINO.

3 FASES BÁSICAS PARA FAZER LATTE ART:



1. FAZER A ESPUMA PERFEITA

Primeiro, tem de deitar leite frio suficiente (a 1°C ou 34°F) para uma chávena no seu jarro de vapor. Aqui ficam algumas dicas para o fazer:

Coloque o jarro no congelador ou no frigorífico durante cerca de 30 minutos antes de o utilizar. Um jarro frio dá-lhe mais tempo para vaporizar o leite, o que reduz o risco de queimaduras. Este passo também tornará o creme mais duro e fácil de manusear.

2. TIRAR O EXPRESSO

Deve começar a fazer as injeções assim que fizer espuma com o leite.

O expresso deve ser extraído lenta e uniformemente.

Depois disto, pode verter as doses de expresso para uma caneca de café ou outro recipiente com uma boca grande. Não deixe a dose repousar durante mais de 10 segundos antes de adicionar o leite.



3. VERTER O LEITE

É necessário ter em atenção a altura, a posição e o fluxo quando se serve o leite vaporizado. Aqui ficam algumas dicas: Comece a verter um pouco mais alto até que a chávena esteja quase cheia até meio e, em seguida, baixe a verter de modo a ficar perto do creme para fazer aparecer a espuma. Passe de alto para baixo e certifique-se de que verte a uma velocidade constante.

Segure a chávena num ângulo e verta com firmeza. Se o fizer demasiado depressa, o creme desfaz-se, enquanto que se o fizer demasiado devagar, a espuma fica para trás. Quando a chávena estiver quase meio cheia, comece a verter para a parte de trás da chávena, movendo o jarro de um lado para o outro com um movimento suave do pulso.

Como fazer Latte Art: Padrões

PADRÃO FOLHA OU ROSETA:

Verta o leite, movendo o jarro de um lado para o outro, até que a espuma apareça na superfície. Enquanto se move para os lados, comece também a mover lentamente o jarro para trás. Quando chegar ao fim do copo, mova o jarro numa linha reta rápida através do padrão. Os movimentos rápidos de um lado para o outro resultarão numa roseta com muitas folhas, enquanto os movimentos lentos criarão menos folhas grossas.



PADRÃO DE CORAÇÃO:

Verter o leite de um lado para o outro numa área da chávena. Continue até criar um grande círculo de creme. Mova o jarro ligeiramente para a frente e continue a verter sobre a grande mancha de espuma até que a chávena esteja quase cheia. Termine o seu coração despejando numa linha reta rápida para a frente.

PADRÃO DE FLOR:

Verter o leite de um lado para o outro numa área da chávena. Continue até criar um grande círculo de creme. Mova o jarro ligeiramente para a frente e continue a verter sobre a grande mancha de espuma até que a chávena esteja quase cheia. Termine o seu coração despejando numa linha reta rápida para a frente.



07

**PERGUNTAS MAIS
FREQUENTES**

FAQ

Não entra água na máquina e a bomba apresenta ruído.

CAUSA

1. Torneira de água fechada.
2. Falta de água na rede.

SOLUÇÃO

1. Abrir a torneira.
2. Controlar o reabastecimento.

Pressão diferente de 9 Bar (Máquina Tradicional).

CAUSA

1. Bomba desafinada.

SOLUÇÃO

1. Com um porta-filtros acoplado ao grupo e com café, acionar a bomba e regulá-la, observando o manómetro.
2. Mais minuciosamente, com um porta-filtros cego dotado de manómetro, acionar a bomba e regulá-la para 9 Bar.

O auto-nível não enche a caldeira com água.

CAUSA

1. A sonda não deteta o nível.
2. E/V avariada.
3. Centralina do auto-nível defeituosa.
4. Ligação elétrica defeituosa.

SOLUÇÃO

1. Limpar / Substituir.
2. Substituir.
3. Substituir.
4. Controlar.

O auto-nível está sempre a meter água na caldeira.

CAUSA

1. A sonda não deteta o nível da água.
2. A eletroválvula não fecha.
3. Centralina do auto-nível defeituosa.
4. Sonda.
5. Sonda desligada.

SOLUÇÃO

1. Limpar / Substituir.
2. Limpar / Substituir.
3. Substituir.
4. Verificar que não toca no vidro.
5. Voltar a ligar a sonda.

*Caldeira sob pressão e grupos frios.***CAUSA**

1. Circuito térmico parcialmente defeituoso.
2. Redutores de circulação parcialmente obstruídos.
3. "Vapor falso".

SOLUÇÃO

1. Limpar.
2. Limpar.
3. Verificar / Substituir válvula anti-vácuo.

*A caldeira não ganha pressão (não aquece).***CAUSA**

1. Não chega corrente à resistência.
2. Interruptor geral com defeito.
3. Pressostato defeituoso.
4. Termostato de segurança com defeito.
5. Manómetro defeituoso.

SOLUÇÃO

1. Controlo da cablagem.
2. Substituir.
3. Substituir.
4. Substituir.
5. Substituir.

*Não sai água do grupo em extração.***CAUSA**

1. Gigueur obstruído.
2. E/V obstruída ou bloqueada.
3. E/V sem tensão.
4. E/V com bobina interrompida ou núcleo bloqueado.
5. Filtro cego colocado no porta-filtros.
6. E/V aberta em drenagem.
7. Grupo demasiado sujo ou com calcário.

SOLUÇÃO

1. Limpar.
2. Substituir.
3. Verificar ligações.
4. Substituir.
5. Limpar / Substituir.
6. Substituir.
7. Lavar e limpar com detergente / Remover calcário.

*Porta-filtros demasiado à direita.***CAUSA**

1. Desgaste da junta.
2. Grupo ou porta-filtros desgastado.

SOLUÇÃO

1. Substituir a junta e, eventualmente, aumentar a sua espessura.
2. Substituir porta-filtros.

“Borras” de café com muita água.

CAUSA

1. E/V não efetua descarga correta.
2. Moagem excessivamente fina.
3. Pouca quantidade de café.
4. Temperatura do grupo baixa.

SOLUÇÃO

1. Substituir / limpar.
2. Afinar moinho.
3. Ajustar dose.
4. Ver pressão da caldeira e afinar / Verificar se redutores de caudal estão obstruídos.

“Borras” de café na chávena.

CAUSA

1. Moagem muito fina.
2. Pressão superior a 9 bar.
3. Dilatação dos orifícios do filtro.
4. Juntas do porta-filtros desgastadas.
5. Mós em mau estado.

SOLUÇÃO

1. Afinar.
2. Afinar.
3. Substituir.
4. Substituir.
5. Substituir.

Ouve-se um assobio após o café ser extraído.

CAUSA

1. Mau funcionamento da válvula de expansão.
2. Pressão da bomba excessivamente alta.

SOLUÇÃO

1. Reafinar ou substituir a válvula de expansão.
2. Regular a pressão da bomba (9 bar).

Crema muito claro.

CAUSA

1. Pressão inferior a 9 bar.
2. Temperatura inferior a 88 °C.
3. Chuveiros obstruídos.
4. Dilatação dos orifícios do filtro.

SOLUÇÃO

1. Afinar.
2. Afinar.
3. Limpar com filtro cego / Substituir.
4. Substituir.

Creme muito escuro.

CAUSA

1. Pressão superior a 9 bar.
2. Temperatura superior a 95 °C.
3. Crivo obstruído.
4. Café em excesso.

SOLUÇÃO

1. Afinar.
2. Afinar.
3. Limpar com filtro cego / Substituir.
4. Regular quantidade.

Creme evanescente.

CAUSA

1. Crivos obstruídos.
2. Temperatura superior a 95 °C.
3. Filtro obstruído.

SOLUÇÃO

1. Substituir.
2. Afinar.
3. Substituir.

Goteja café pela borda do porta-filtros.

CAUSA

1. Orifício de extração do porta-filtros obstruído.
2. Filtro entupido.
3. Bordas do filtro danificadas.

SOLUÇÃO

1. Limpar.
2. Limpar / Substituir.
3. Substituir filtros.

Presença de orifícios na “borra” de café no porta-filtros.

CAUSA

1. Crivo parcialmente obstruído.
2. Pressão não homogénea no café.

SOLUÇÃO

1. Lavar com filtro cego / Substituir.
2. Pressionar o café uniformemente.

Caem gotas de água pelo tubo de vapor.

CAUSA

1. Vedantes da torneira defeituosos.
2. Pressão excessiva na caldeira.

SOLUÇÃO

1. Substituir.
2. Regular.

Os leds ficam a piscar e não voltam a funcionar normalmente.

CAUSA

1. Fonte de alimentação dos leds de baixa qualidade.

SOLUÇÃO

1. Substituir os leds para modelos com melhor fonte de alimentação.

Caldeira com pouca pressão.

CAUSA

1. Temperatura da caldeira baixa.
2. Entupimento da lança de vapor.
3. Anomalia na torneira de vapor.
4. Anomalia no contactor/relé estático.
5. Anomalia na sonda de temperatura.
6. Termostato de segurança defeituoso.
7. Manómetro defeituoso.

SOLUÇÃO

1. Verificar se a caldeira aquece.
2. Confirmar o bom estado da lança de vapor.
3. Verificar o estado da torneira de vapor.
4. Substituir.
5. Substituir.
6. Substituir.
7. Substituir.

As programações desaparecem quando se desliga/liga o equipamento.

CAUSA

1. Mau funcionamento da eletrónica.

SOLUÇÃO

1. Substituir.

Grupos não aquecem.

CAUSA

1. Termopid mal programado.
2. Resistência de cartuxo desligada.
3. Resistência de cartuxo avariada.
4. Sonda de temperatura desligada.
5. Sonda de temperatura avariada.
6. Termopid avariado.

SOLUÇÃO

1. Programar.
2. Ligar resistência.
3. Substituir.
4. Ligar sonda de temperatura.
5. Substituir.
6. Substituir e programar.



Atlantico
Sharing a Passion for Food & Wine

CONTACTE-NOS:

WWW.ATLANTICO.CO.UK

0208 649 7444

INFO@ATLANTICO.CO.UK