

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: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Fiambreira Automática GAE-300 Elétrica, Lâmina 300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM5050082	Modelo:	5050082
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005423

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005423
Modelo	5050082
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Tipo	Fiambreira

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descrição Resumida

Fiambreira automática elétrica com lâmina de 300 mm e contador de fatias. Ideal para cortes precisos de carnes frias em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Fiambreira Automática GAE-300 — Principais Vantagens

A fiambreira automática (também conhecida como cortador de carne fria) GAE-300 é um equipamento robusto e de alto desempenho, concebido para as exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais. Com a sua transmissão por engrenagem e dois motores independentes para lâmina e carro, este equipamento garante cortes precisos e consistentes, elevando a eficiência operacional do seu negócio.

Fabricada em liga especial de alumínio anodizado, a fiambreira assegura a máxima higiene e resistência à corrosão, fatores cruciais para ambientes profissionais. O motor ventilado de grande potência permite um funcionamento contínuo, mesmo em tarefas intensivas, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de preparação.

A facilidade de uso é complementada pela regulação decimal da espessura de corte, oferecendo versatilidade para diversas aplicações, desde fatias muito finas a cortes mais robustos, com um máximo de 14 mm. O contador de fatias integrado otimiza o controlo da produção, minimizando desperdícios e garantindo porções uniformes.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, como restaurantes, charcutarias, supermercados, hotéis e cozinhas de catering. A sua capacidade de corte de 190 mm x 190 mm para produtos quadrados e 215 mm para redondos torna-a adequada para processar diversos tipos de carne fria e enchidos.

É particularmente recomendada para negócios com volume médio a alto de produção, onde a rapidez, a precisão e a uniformidade do corte são essenciais. Desde a preparação de pratos em

restaurantes até ao fatiamento de produtos em charcutarias, a GAE-300 oferece uma solução eficiente e fiável para as suas necessidades diárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Capacidade de Corte Quadrado	190 mm x 190 mm
Capacidade de Corte Redondo	215 mm
Capacidade de Corte Retangular	250 mm x 190 mm
Espessura de Corte	0 mm a 14 mm
Velocidade da Lâmina	270 rpm
Fatias por Minuto	36-106
Percurso do Carro	310 mm
Potência Total	400 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~
Dimensões Exteriores (L x P x A)	690 mm x 540 mm x 600 mm
Peso Líquido	50 kg