

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 350mm – Cortador de Frios com Contador

Informacoes do Produto

SKU:	SM5050084	Modelo:	5050084
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002675

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002675
Modelo	5050084
Instalação	De Chão
Tipo	Fiambreira
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Fiambreira automática robusta de 350mm com contador de fatias e espessura de corte ajustável (0-14mm). Equipada com dois motores independentes e alimentada a 230V, ideal para charcutarias, restaurantes e hotéis. Dimensões: 690x540x620.

Descrição Completa

Fiambreira Automática 350mm — Principais Vantagens

Esta fiambreira automática (também conhecida como cortadora de frios ou slicer profissional) é ideal para operações de ritmo elevado no setor Horeca e hotelaria. Graças ao seu design robusto e aos dois motores independentes para a lâmina e o carro, garante uma eficiência de corte superior, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o esforço do operador.

Construída em liga especial de alumínio anodizado, a fiambreira não só assegura uma higiene impecável, como também oferece resistência excepcional à corrosão. A regulação decimal da espessura de corte permite uma precisão sem igual, crucial para obter fatias perfeitas e consistentes, essenciais na apresentação de pratos e na gestão de custos.

Com funcionalidades como o contador de fatias, aro de proteção, bloqueio de carro e um afiador não removível, este equipamento profissional destaca-se pela segurança e facilidade de manutenção. A sua estrutura, com prato montado sobre casquilhos e rolamentos autolubrificantes, assegura um funcionamento suave e duradouro, minimizando a necessidade de intervenções técnicas.

Aplicações

Este cortador de carnes frias é indispensável em estabelecimentos como talhos, charcutarias, supermercados, restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitem de fatiar grandes volumes de enchidos e carne. A sua capacidade de corte variável e a precisão na espessura tornam-no versátil para diversas aplicações, desde delicadas fatias de presunto a cortes mais robustos de carnes processadas, garantindo sempre um resultado profissional e consistente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	350 mm
Capacidade de Corte (Quadrado)	200 mm x 200 mm
Capacidade de Corte (Redondo)	240 mm
Capacidade de Corte (Retângulo)	280 mm x 200 mm
Espessura de Corte	0 mm - 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~
Plugue	EU
Largura	690 mm
Profundidade	540 mm
Altura	620 mm
Peso Líquido	57 kg