

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



Hotelequip.pt

Fatiador de Pão Industrial Sobremesa 480mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP3004-13	Modelo:	EMP3004-13
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	86 kg	Dimensões:	733 x 643 x 682 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP3004-13
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Fatiador de pão industrial de sobremesa com 480mm de comprimento de corte. Ideal para padarias e cozinhas profissionais, garante fatias uniformes de 13mm.

Descricao Completa

Fatiador de Pão Industrial — Fatiador de Pão — Principais Vantagens

Concebido para padarias, cozinhas industriais e supermercados, este cortador de pão de sobremesa garante fatias uniformes e eficientes. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304, especialmente nas áreas em contacto com alimentos, assegura higiene e durabilidade. O mecanismo de corte de lâminas duplas e movimento axial alternativo proporciona um funcionamento silencioso e elevada eficiência, adaptando-se a uma vasta gama de tipos de pão.

Equipada com uma alavanca empurradora, esta máquina torna o processo de corte seguro para o operador. A pintura eletrostática, resistente à corrosão, garante a longevidade do equipamento mesmo em ambientes de uso intensivo. Este equipamento é a solução ideal para otimizar a preparação de pão fatiado, contribuindo para a rentabilidade do seu negócio através de um fatiamento rápido e preciso.

Aplicações Profissionais

Este fatiador é uma ferramenta indispensável para qualquer negócio do setor alimentar que precise otimizar a sua produção de pão fatiado. É perfeitamente adequado para padarias que necessitam de preparar grandes quantidades de pão para venda direta, supermercados que oferecem pão fresco fatiado aos seus clientes, e cozinhas de grande volume como as de hotelaria e restauração que servem pequenos-almoços ou refeitórios. A sua versatilidade permite o corte de vários tipos de pães, desde caseiros a industriais.

Características Técnicas

Comprimento Máximo de Corte	480 mm
Altura Máxima de Corte	130 mm
Espessura de Corte	13 mm
Tipo	Sobremesa
Tensão	230 V

Potência	0,37 kW
Peso	86 kg
Dimensões (AxFxH)	733x643x682 mm
Material em Contacto com Alimentos	Aço inoxidável AISI-304
Proteção Contra Água	IP32

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de negócios é ideal este fatiador de pão?

É ideal para padarias, pastelarias, supermercados, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de fatiar grandes volumes de pão de forma rápida e com fatias de espessura uniforme, otimizando o serviço e a apresentação.

2. Qual a espessura máxima das fatias que este equipamento consegue produzir?

A espessura de corte é fixa em 13 mm, o que garante consistência para todos os tipos de pão. Esta espessura é amplamente utilizada e atende às necessidades da maioria dos estabelecimentos profissionais.

3. É fácil de limpar e manter, considerando o uso intensivo profissional?

Sim, o facto de todas as peças em contacto com alimentos serem em aço inoxidável AISI-304 facilita a limpeza e garante a máxima higiene. Além disso, a sua construção é projetada para durabilidade e manutenção simples.

4. Esta máquina é barulhenta durante o funcionamento?

Não, este fatiador foi concebido para um funcionamento silencioso e de alta eficiência. O sistema de corte de lâminas duplas com movimento axial alternativo contribui para a redução do ruído sem comprometer a performance de corte.

5. Quais são as características de segurança deste equipamento?

A máquina inclui uma alavanca empurradora de pão para segurança do operador e possui a certificação IP32 (proteção contra água). É ainda projetada para cumprir as diretivas de segurança da UE e conta com aprovação CE, garantindo um ambiente de trabalho seguro.