

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



Hotelequip.pt

Fatiador de Pão Semiautomático PICO450

Informacoes do Produto

SKU:	CO16973	Modelo:	16973
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	16973

Descricao Resumida

Fatiador de pão semiautomático compacto (607x682x880mm) com carregamento frontal e capacidade de 200 fatias/hora, ideal para padarias e pastelarias.

Descricao Completa

fatiador de pão semiautomático — Fatiador de Pão — Principais Vantagens

Concebido para padarias e pastelarias, este cortador de pão semiautomático opera com elevada precisão e eficiência. O formato compacto permite a sua integração em qualquer espaço de trabalho, otimizando a produtividade diária do seu estabelecimento com uma capacidade de até 200 fatias por hora. A ergonomia melhorada, com carregamento frontal, garante uma operação confortável e segura para o utilizador. Destaque para o sistema de agarre lateral do pão, que assegura uma saída otimizada após o corte, e o seu depósito de migalhas extraível, fácil de limpar e manter. Este equipamento robusto e fiável é ideal para quem procura otimização e conveniência.

Aplicações Profissionais

Este aparelho versátil adapta-se perfeitamente a uma vasta gama de ambientes comerciais, desde pequenas padarias artesanais a grandes unidades de produção de pão e pastelaria industrial. A sua capacidade de processamento de até 200 fatias por hora satisfaz as exigências de restaurantes, cozinhas profissionais e hotéis com serviço de buffet, onde o pão fatiado é um elemento essencial. É uma ferramenta indispensável para otimizar o tempo de preparação e garantir a uniformidade das fatias, contribuindo para uma apresentação impecável dos alimentos e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	PICO450
Tipo de corte	Semiautomático com quadros
Dimensões Externas (L x P x A)	607 x 682 x 880 mm
Opções de Instalação	De sobremesa ou com pé (opcional)

Característica	Detalhe
Mecanismo de Carregamento	Frontal
Alavanca	Com tração progressiva
Agarre do pão	Lateral, para melhor saída
Depósito de Migalhas	Extraível, frontal, capacidade de 7 litros
Cor Padrão	Branco (RAL 9003)
Cores Opcionais	Vermelho, preto e grafite (sob pedido)
Espessura da Rebanada	Selecionável em fábrica
Capacidade	Até 200 fatias/hora
Sistema JAC FLAPS	Mantém o pão otimamente à saída da máquina
Dim. Máx. do Pão (C x L x A) (sem tampa)	440 x 300 x 180 mm
Opcionais	JacFix (sistema de agarre), Tampa de segurança traseira, Tampa de segurança dianteira, Suporte com rodas (duas com travão), Sistema «M» (lubrificação micronizada das lâminas)
Consumo Sistema «M»	120 ml/1000 pães
Peso Líquido	105 Kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade horária deste equipamento?

A fatiadeira de pão semiautomática consegue processar até 200 fatias por hora, garantindo uma produção eficiente para estabelecimentos com alta demanda.

É possível ajustar a espessura das fatias?

Sim, a espessura das fatias é selecionada em fábrica para se adequar às suas necessidades específicas, assegurando uniformidade e precisão no corte.

Quais são os opcionais de segurança disponíveis?

Para maior segurança, o equipamento pode incluir uma tampa de segurança traseira, que se fecha ao iniciar o corte, e uma tampa de segurança dianteira, que para a máquina caso seja aberta durante o funcionamento.

Este modelo pode ser usado em qualquer superfície?

O equipamento foi concebido para ser utilizado de sobremesa, mas existe a opção de adquirir um suporte com rodas, permitindo mobilidade e flexibilidade na disposição do seu espaço.

Como é feita a manutenção e limpeza do fatiador?

O depósito de migalhas é extraível e acessível pela parte frontal, facilitando a limpeza. Para pães com miga pegajosa, o sistema "M" de lubrificação micronizada das lâminas garante uma limpeza constante.