

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

Fiambreira Profissional de Bancada 220mm Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	CO11854	Modelo:	11854
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11854
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira
Material	Inox

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Fiambreira profissional de 220mm, ideal para restauração. Corta carnes frias e queijos com precisão. Motor potente, afiador incluído e segurança.

Descricao Completa

Fiambreira — Principais Vantagens

Desenvolvida para o uso comercial intensivo, esta fiambreira profissional garante cortes precisos e consistentes, essenciais em qualquer estabelecimento de restauração. O seu design robusto e os componentes de alta qualidade asseguram uma operação fiável e duradoura, otimizando a produtividade da sua cozinha. É a solução ideal para quem procura eficiência e segurança no manuseamento de frios, elevando o padrão de serviço e a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em talhos, charcutarias, snack-bares, hotéis e restaurantes, onde a precisão no corte de fiambre, queijos e outros produtos fatiados é uma necessidade diária. A sua facilidade de uso e as características de segurança integradas tornam-no uma escolha superior para qualquer cozinha profissional, contribuindo para uma operação mais higiénica e eficiente. Garante um excelente resultado na preparação de sanduíches, tábuas de frios e porções para ementas, agilizando o trabalho da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	CC220
Diâmetro da lâmina	220 mm
Potência	140 W
Espessura de corte	0,2 a 1,6 mm

Característica	Detalhe
Capacidade de corte	160 mm
Dimensão da Base	380 x 245 mm
Bancada	Alumínio Lacado
Transmissão	Por correia
Material da lâmina	Aço inoxidável tratado
Carro, bandeja e proteção	Alumínio tratado contra a oxidação
Afiador	Incorporado de série
Mecanismos de segurança	Freno de bloqueio de lâmina, centralina de segurança, proteções sobre o prato, cobre lâmina e sujeta mercadoria
Motor	Ventilado, com protetor térmico contra sobreaquecimentos
Interruptores	Estanques com proteção
Base	Robusta e fechada, com patas antiderrapantes
Dimensões (Reais)	435 x 390 x 345 mm
Peso líquido	15 Kg

Perguntas Frequentes

A fiambreira requer montagem?

O equipamento é geralmente expedido pré-montado, requerendo apenas a colocação de alguns acessórios e a ligação à corrente elétrica. Contudo, é sempre recomendável consultar o manual de instruções para uma instalação adequada.

Como é feita a limpeza diária desta cortadora?

A limpeza deve ser realizada diariamente após o uso, desativando o equipamento e removendo a lâmina e o carro de corte. Utilize detergentes neutros e água morna, secando cuidadosamente todas as peças para evitar a acumulação de resíduos e garantir a higiene.

Qual a frequência recomendada para afiar a lâmina?

A frequência da afiação depende da intensidade de uso e do tipo de produtos cortados. Sugere-se afiar a lâmina regularmente, utilizando o afiador incorporado, para manter a precisão do corte e prolongar a vida útil da lâmina.

Que tipo de manutenção preventiva é aconselhada?

Além da limpeza e afiação, verifique periodicamente a tensão da correia de transmissão e o estado das lâminas e proteções. Lubrificar as guias do carro de corte com óleo alimentar, se aplicável, também é uma boa prática.

É seguro usar esta fiambreira para todos os tipos de carnes frias?

Sim, o aparelho foi concebido para o corte de uma vasta gama de carnes frias, fiambres e alguns tipos de queijos. A espessura de corte ajustável permite adaptar-se a diferentes texturas e necessidades, garantindo sempre resultados excelentes.