

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

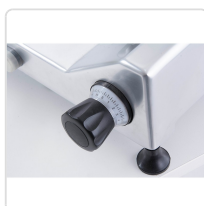
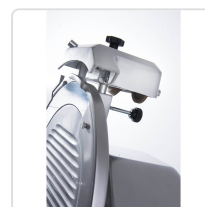
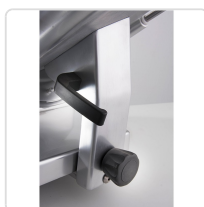


Fiambreira Industrial 275mm - Linha Optima Line

Informacoes do Produto

SKU:	CO11868	Modelo:	11868
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11868
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Fiambreira industrial de gravidade com lâmina de 275mm. Motor silencioso, espessura de corte 0-16mm. Ideal para charcutarias e restaurantes.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e precisão da fiambreira industrial da linha Optima Line, um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de hotelaria. Concebida para otimizar o processo de corte de carnes frias e outros alimentos, esta máquina assegura fatias uniformes e resultados consistentes, melhorando a apresentação dos seus pratos e a gestão de stocks. O seu design robusto e a facilidade de utilização tornam-na uma aliada valiosa na rotina diária.

Esta fatiador de gravidade destaca-se pela sua construção em liga de alumínio anodizado, garantindo durabilidade e conformidade com as normas CE. Equipado com uma transmissão por correia e um motor assíncrono silencioso, oferece um desempenho fiável e uma operação suave. A lâmina em aço temperado forjado permite ajustar o espessura do corte de 0 a 16 mm, adaptando-se às suas necessidades específicas. Um afilador incorporado em fundição de alumínio assegura a manutenção da precisão da lâmina, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a qualidade do corte.

Aplicações Profissionais

A fiambreira Optima Line é perfeita para uma vasta gama de aplicações em contextos profissionais. Desde restaurantes e delicatessens a talhos e charcutarias, este cortador de gravidade proporciona

a versatilidade necessária para preparar uma variedade de produtos. É ideal para fatiar presunto, queijo, rosbife e outros frios, garantindo sempre um corte perfeito para sanduíches, tábuas de entradas ou pratos principais. A sua robustez e facilidade de limpeza são cruciais para ambientes de elevada exigência, assegurando a higiene e a eficiência operacional que a sua empresa merece.

Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	275mm
Potência	150W
Espessura de Corte	0 a 16mm
Plataforma do Prato	220 x 230mm
Capacidade de Corte	220 x 210mm / Ø210mm
Dimensões (C x P x A)	780 x 460 x 450 mm
Peso Neto	17 kg
Transmissão	Por correia
Material da Construção	Liga especial de alumínio anodizado
Motor	Assíncronico, silencioso
Afilador	Incorporado em fundição de alumínio

Perguntas Frequentes

Qual a espessura máxima de corte que esta fiambreira permite?

Esta fiambreira profissional permite ajustar o espessura do corte de 0 a 16mm, oferecendo grande versatilidade para diferentes tipos de produtos e preparações culinárias.

É possível utilizar esta máquina para fatiar queijos?

Sim, o equipamento inclui a opção de um prato de TEFLON especificamente projetado para o corte de queijos, facilitando a operação e garantindo um corte limpo e suave.

Como é feita a manutenção e limpeza da lâmina?

A máquina possui um afilador incorporado em fundição de alumínio, que permite afiar a lâmina de forma prática e segura. Além disso, o sistema de desbloqueio do prato e o extrator de lâmina facilitam a limpeza integral do equipamento.

Esta fiambreira é adequada para uso em cozinhas com alta demanda?

Com um motor assíncrono potente e componentes de alta qualidade como a lâmina em aço temperado forjado e o carro com anéis autolubrificantes, esta fiambreira foi concebida para um

desempenho eficiente e contínuo em ambientes profissionais exigentes.

Quais são as opções de ligação elétrica disponíveis para este equipamento?

Este modelo está disponível em versão monofásica ou trifásica, e também existe a opção de motor com voltagens especiais, permitindo uma adaptação flexível às diferentes instalações elétricas profissionais.