

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial Lâmina 275mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CO11860	Modelo:	11860
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11860
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Fiambreira industrial com lâmina de 275mm para corte preciso. Ideal para uso profissional em restauração e talhos. Potência 250W.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o setor da restauração e hotelaria, esta fiambreira profissional garante precisão e eficiência no corte de enchidos e outros alimentos. Com uma lâmina de 275 mm e um motor potente de 250 W, proporciona fatias uniformes com espessuras ajustáveis, otimizando o tempo de preparação e minimizando o desperdício. O seu design robusto e a construção em alumínio anodizado asseguram durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer cozinha comercial.

Aplicações Profissionais

Este cortador de fiambre é ideal para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que exigem um equipamento fiável para fatiar carne, queijo e outros alimentos frios com rapidez e precisão. A sua performance consistente é crucial para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada produção, garantindo sempre a qualidade desejada nas fatias.

A segurança é uma prioridade, com mecanismos de bloqueio de lâmina e proteção térmica do motor, garantindo um ambiente de trabalho seguro para a sua equipa. A base estável e os pés antiderrapantes proporcionam uma operação segura, mesmo em ambientes de ritmo acelerado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	275 mm
Potência	250 W
Espessura de Corte	0,2 a 1,6 mm
Capacidade de Corte	200 mm

Característica	Detalhe
Dimensão Base	415 x 300 mm
Dimensões (C x P x A)	540 x 470 x 420 mm
Peso Líquido	21 kg
Material da Bancada	Alumínio anodizado
Transmissão	Por correia
Material da Lâmina	Aço inoxidável tratado
Segurança	Freno de bloqueio da lâmina, centralina de segurança, motor ventilado com proteção térmica, interruptores estanques

Perguntas Frequentes

Qual é o diâmetro da lâmina e a espessura de corte desta fiambreira?

Esta fatiador industrial possui uma lâmina de 275 mm de diâmetro e permite ajustar a espessura de corte entre 0,2 mm e 1,6 mm, oferecendo versatilidade para diferentes tipos de produtos.

É fácil limpar e manter este equipamento?

Sim, o carro, a bandeja de corte e o protetor da lâmina são construídos em alumínio tratado contra a oxidação, sendo facilmente removíveis para uma limpeza e higienização rápidas e eficazes após cada utilização.

Esta fiambreira tem algum sistema de segurança?

Sim, o equipamento inclui um travão de bloqueio da lâmina e uma centralina de segurança que impede o arranque accidental. Além disso, o motor é ventilado e possui proteção térmica contra sobreaquecimentos para maior segurança.

Posso afiar a lâmina do equipamento em casa?

Sim, o fatiador vem com um afiador de série. Para usá-lo, deve desligar o equipamento, com a lâmina completamente parada, colocar o afiador e ligar por 30 segundos, seguindo as instruções para manter a lâmina sempre afiada.

É adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. Graças ao seu motor ventilado com proteção térmica e construção robusta, esta fiambreira foi concebida para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil e desempenho consistente.