

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 Profissional AF300GR-I com Lâmina de 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO11865	Modelo:	11865
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11865
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Fiambreira industrial de alto desempenho com lâmina de 300mm para cortes precisos de carnes frias e enchidos. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Precisão e Eficiência para o Seu Negócio

Concebida para o setor da restauração e hotelaria, esta fatiadora industrial garante cortes precisos e consistentes, ideais para charcutaria e outros produtos alimentares. A transmissão por engrenagens assegura uma rotação uniforme da lâmina, otimizando o desempenho e a durabilidade do equipamento. Com este equipamento, pode elevar a qualidade do serviço e a rentabilidade do seu negócio.

Este cortador de enchidos é fabricado em liga de alumínio anodizado, conferindo-lhe uma robustez e resistência à corrosão excepcionais, essenciais para ambientes de cozinha exigentes. O deslizamento suave do carro sobre anéis autolubrificantes e a inclinação reduzida facilitam a operação, tornando o processo de fatiar mais eficiente e menos fatigante para o utilizador. É uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, garantindo resultados de excelência diariamente.

Aplicações Profissionais

Esta fiambreira de alto desempenho é indispensável para talhos, supermercados, charcutarias e cozinhas de hotéis ou restaurantes que necessitem fatiar grandes volumes de carne, queijos e enchidos. A sua capacidade de corte, aliada à precisão, permite atender às exigências da grande distribuição. Garante uma apresentação impecável dos alimentos, valorizando o seu negócio e satisfazendo os clientes mais exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Transmissão	Engrenagens (lâmina), Correia (geral)
Diâmetro da Lâmina	300mm
Potência	260W
Espessura de Corte	0 a 16mm
Dimensões do Prato	245x295mm

Característica	Detalhe
Capacidade de Corte	245 x 210mm / Ø210mm
Material	Liga de alumínio anodizado, Tornilharia em aço inoxidável, Lâmina em aço temperado
Motor	Ventilado
Afiador	Incorporado em fusão de alumínio
Dimensões (L x P x A)	780 x 550 x 520 mm
Peso Líquido	40 Kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos esta fiambreira é mais adequada?

Esta fiambreira é ideal para fatiar uma vasta gama de produtos, incluindo carnes frias, enchidos, queijos e até vegetais, graças à sua lâmina de 300mm e espessura de corte ajustável.

É necessário alguma manutenção especial para o sistema de transmissão por engrenagens?

A transmissão por engrenagens foi concebida para alta durabilidade e exige manutenção mínima, garantindo um funcionamento fiável a longo prazo, sendo recomendada a limpeza regular e lubrificação conforme manual.

Como se processa a limpeza diária do equipamento?

O design em liga de alumínio anodizado e a tornilharia em aço inoxidável facilitam a limpeza. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos, seguindo as instruções do fabricante para manter a higiene e integridade do equipamento.

O afiador incorporado é fácil de usar para qualquer funcionário?

Sim, o afiador integrado foi projetado para ser intuitivo e de fácil utilização, permitindo que a lâmina seja mantida sempre afiada com pouco esforço e sem necessidade de ferramentas adicionais.

Posso ajustar a espessura do corte de forma precisa?

Sim, a máquina oferece um ajuste de espessura de corte de 0 a 16mm, permitindo que faça fatias finas para carpaccio ou mais espessas para sanduíches, com alta precisão e controlo total.