

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 Lâmina 275mm 250W

Informacoes do Produto

SKU:	CO11856	Modelo:	11856
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11856

Potência	Até 3 kW
Tipo	Fiambreira

Descricao Resumida

Fiambreira industrial robusta com lâmina de 275mm e 250W de potência, ideal para cortes precisos de fiambre e outros produtos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a restauração, hotelaria e retalho, esta máquina de precisão oferece cortes perfeitos de enchidos e outros produtos. Equipada com um motor ventilado de 250W e uma lâmina de 275mm de diâmetro, garante um desempenho contínuo e consistente. É, por isso, uma máquina robusta e eficiente para uso diário, proporcionando uma fatiagem precisa e uniforme, essencial para a qualidade e apresentação dos seus pratos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, charcutarias, supermercados e catering. A capacidade de corte ajustável, de 0,2 a 1,6mm, permite adaptar a espessura da fatia a diferentes tipos de produtos, desde fiambres curados a queijos. Mecanismos de segurança avançados e a facilidade de limpeza tornam esta cortadora de fiambre um ativo indispensável para a sua cozinha profissional.

Características Técnicas

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

Capacidade de Corte	200mm
Dimensão da Base	415x300mm
Dimensões (L x P x A)	540 x 470 x 420 mm
Peso Líquido	19 Kg
Estrutura	Bancada em alumínio lacado, carro e bandeja de corte em alumínio tratado contra oxidação
Lâmina	Aço inoxidável tratado
Transmissão	Por correia
Segurança	Freno de bloqueio da lâmina, centralina de segurança, motor ventilado com protetor térmico, interruptores estanques e protetores diversos
Afiador	Incorpora afilador de série

Perguntas Frequentes

Qual o diâmetro da lâmina e a potência do motor desta fatiadora?

A fatiadora possui uma lâmina de 275mm de diâmetro e um potente motor de 250W, garantindo cortes precisos e eficientes para uma variedade de produtos.

É possível ajustar a espessura do corte?

Sim, a espessura do corte é totalmente ajustável, variando de 0,2mm a 1,6mm, permitindo-lhe personalizar a fatiagem conforme as suas necessidades específicas.

Quais as principais características de segurança deste equipamento?

Este aparelho incorpora múltiplos mecanismos de segurança, como um travão de bloqueio da lâmina, centralina que impede o arranque acidental e um motor ventilado com protetor térmico, assegurando a operação segura em ambientes profissionais.

Como é feita a manutenção e limpeza da máquina?

A limpeza é facilitada pelos componentes em alumínio tratado contra oxidação, e inclui um afiador de série para manter a lâmina sempre afiada. Deve-se desligar a máquina e garantir que a lâmina está completamente parada antes de qualquer operação de afiação ou limpeza.

Para que tipo de estabelecimentos esta fiambreira é mais adequada?

É perfeita para uso em restaurantes, charcutarias, hotéis, supermercados e outros estabelecimentos de restauração que exigem alta performance e precisão no corte de fiambres e enchidos.