

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 250mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO11859	Modelo:	11859
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11859
Tipo	Fiambreira
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Fiambreira industrial de correias com lâmina de 250mm, ideal para restauração profissional. Corte preciso de 0,2 a 1,6mm e chassis robusto.

Descricao Completa

Fiambreira — Principais Vantagens

Esta máquina de fatiar presunto e outros enchidos é um equipamento indispensável para qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência e precisão no corte. Concebida com materiais de alta qualidade, garante durabilidade e desempenho superiores, essenciais para o uso contínuo em cozinhas profissionais. A sua estrutura robusta e design inteligente facilitam as operações diárias, tornando-a uma ferramenta valiosa para otimizar os processos de preparação de alimentos.

A segurança é uma prioridade neste equipamento, que incorpora múltiplos mecanismos de proteção para o utilizador. Com uma bancada em alumínio anodizado resistente à oxidação e lâminas em aço inoxidável tratado, esta cortadora oferece não só segurança, mas também uma higiene impecável. O controlo preciso da espessura do corte permite adaptar-se a diversas necessidades culinárias, assegurando a máxima qualidade em cada fatia.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, charcutarias, supermercados, restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta fiambreira foi desenvolvida para suportar as exigências de ambientes profissionais. A precisão do seu corte e a facilidade de utilização tornam-na perfeita para preparar pratos com carnes frias, sanduíches e aperitivos, garantindo sempre a uniformidade das fatias. É uma solução versátil que eleva a apresentação dos pratos e otimiza o tempo de confeção.

Com um motor ventilado e proteção térmica contra sobreaquecimentos, este aparelho assegura um funcionamento contínuo e fiável, mesmo durante períodos de grande volume de trabalho. Os seus interruptores estanques com proteção adicionam uma camada extra de segurança, tornando-a uma escolha segura e eficiente para qualquer cozinha que necessite de um fatiador de excelência.

Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	250 mm
Potência	150 W
Espessura de Corte	0,2 a 1,6 mm

Capacidade de Corte	180 mm
Dimensão da Base	380 x 245 mm
Dimensões (L x P x A)	480 x 405 x 480 mm
Peso Líquido	18 Kg

Perguntas Frequentes

1. Qual é a espessura mínima e máxima de corte que esta fiambreira permite?

Esta máquina de corte permite ajustar a espessura do corte entre 0,2 mm e 1,6 mm. Tal flexibilidade é ideal para fatiar uma vasta gama de produtos com a precisão desejada.

2. É fácil limpar e manter este equipamento?

Sim, o design com bancada em alumínio anodizado e as lâminas em aço inoxidável tratado facilitam a limpeza. Os materiais são resistentes à oxidação, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento com manutenção mínima.

3. Esta máquina possui mecanismos de segurança para o operador?

Com certeza. Este aparelho está equipado com um freio de bloqueio da lâmina e uma central de segurança que impede o arranque acidental, além de protetores sobre o prato, cobertura da lâmina e suporte de mercadorias. Tudo pensado para a proteção do utilizador.

4. Posso utilizar esta fiambreira para cortar outros tipos de alimentos além de fiambre?

Embora otimizada para fiambre, a versatilidade da espessura de corte e a capacidade de fatia tornam-na adequada para outros tipos de carnes frias e enchidos. Contudo, é sempre prudente verificar as especificações para alimentos mais específicos.

5. Onde posso encontrar peças de substituição ou serviço técnico para este modelo?

Para peças de substituição ou assistência técnica, pode contactar o nosso serviço de apoio ao cliente ou consultar o catálogo de produtos e serviços disponíveis no nosso website. Estamos empenhados em garantir a continuidade do seu negócio.