

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: 18/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fiambreira Automática 350mm – Lâmina 350mm, 270 rpm

Informacoes do Produto

SKU:	SM5050085	Modelo:	5050085
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003801

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003801
Modelo	5050085

Descricao Resumida

Fiambreira automática robusta com lâmina de 350 mm para cortes precisos, ideal para uso intensivo em hotelaria e restauração. Inclui contador de fatias.

Descrição Completa

Fiambreira Automática – Principais Vantagens

A fiambreira automática (slicer), com um diâmetro de lâmina de 350 mm, é uma solução de excelência para estabelecimentos HORECA e hotelaria que procuram otimizar a sua produção de fatiados. Este equipamento robusto e preciso, ideal para charcutarias, supermercados e cozinhas industriais, permite fatiar grandes volumes de produtos com consistência e rapidez.

Equipada com dois motores independentes para a lâmina e o carro, esta cortadora automática garante um desempenho superior e uma operação suave. A regulação decimal da espessura de corte e o contador de fatias integrado elevam a precisão e o controlo sobre a produção, resultando em menos desperdício e maior eficiência operacional.

Fabricada em liga especial de alumínio anodizado, a sua estrutura é higiénica e anticorrosiva, facilitando a limpeza e manutenção, um aspeto crucial em ambientes profissionais. O motor ventilado de grande potência assegura um funcionamento contínuo sem sobreaquecimento, prolongando a vida útil do equipamento.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, charcutarias, supermercados, talhos e refeitórios. A sua capacidade de corte, que abrange desde fiambre e enchidos a queijos e carnes frias, torna-a indispensável para cozinhas com elevada procura e rigor na apresentação dos produtos. O contador de fatias é particularmente útil para porcionar com exatidão em buffets e serviços de catering, garantindo um controlo preciso dos custos e uma padronização do serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	350 mm
Capacidade de Corte (Quadrado)	200 mm x 200 mm

Característica	Detalhe
Capacidade de Corte (Redondo)	240 mm
Capacidade de Corte (Retangular)	280 mm x 200 mm
Espessura de Corte	0 mm a 14 mm
Velocidade da Lâmina	270 rpm
Fatias por Minuto	36-106
Percurso do Carro	310 mm
Potência Total	400 W
Alimentação Elétrica	230-400 V / 50 Hz / 3~
Dimensões Exteriores (Largura)	690 mm
Dimensões Exteriores (Profundidade)	540 mm
Dimensões Exteriores (Altura)	620 mm
Peso Líquido	57 kg