

# 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: 09/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fiambreira Automática 350mm – Cortador de Frios com Contador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5050084	<b>Modelo:</b>	5050084
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002675

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002675
<b>Modelo</b>	5050084

### Descricao Resumida

Fiambreira automática robusta de 350mm com contador de fatias e espessura de corte ajustável (0-14mm). Equipada com dois motores independentes e alimentada a 230V, ideal para charcutarias, restaurantes e hotéis. Dimensões: 690x540x620.

## Descrição Completa

### Fiambreira Automática 350mm — Principais Vantagens

Esta fiambreira automática (também conhecida como cortadora de frios ou slicer profissional) é ideal para operações de ritmo elevado no setor Horeca e hotelaria. Graças ao seu design robusto e aos dois motores independentes para a lâmina e o carro, garante uma eficiência de corte superior, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o esforço do operador.

Construída em liga especial de alumínio anodizado, a fiambreira não só assegura uma higiene impecável, como também oferece resistência excepcional à corrosão. A regulação decimal da espessura de corte permite uma precisão sem igual, crucial para obter fatias perfeitas e consistentes, essenciais na apresentação de pratos e na gestão de custos.

Com funcionalidades como o contador de fatias, aro de proteção, bloqueio de carro e um afiador não removível, este equipamento profissional destaca-se pela segurança e facilidade de manutenção. A sua estrutura, com prato montado sobre casquilhos e rolamentos autolubrificantes, assegura um funcionamento suave e duradouro, minimizando a necessidade de intervenções técnicas.

### Aplicações

Este cortador de carnes frias é indispensável em estabelecimentos como talhos, charcutarias, supermercados, restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitem de fatiar grandes volumes de enchidos e carne. A sua capacidade de corte variável e a precisão na espessura tornam-no versátil para diversas aplicações, desde delicadas fatias de presunto a cortes mais robustos de carnes processadas, garantindo sempre um resultado profissional e consistente.

### Especificações Técnicas

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

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade de Corte (Redondo)</b>	240 mm
<b>Capacidade de Corte (Retângulo)</b>	280 mm x 200 mm
<b>Espessura de Corte</b>	0 mm - 14 mm
<b>Velocidade da Lâmina</b>	270 rpm
<b>Fatias por Minuto</b>	36-106
<b>Percurso do Carro</b>	310 mm
<b>Potência Total</b>	400 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50 Hz / 1~
<b>Plugue</b>	EU
<b>Largura</b>	690 mm
<b>Profundidade</b>	540 mm
<b>Altura</b>	620 mm
<b>Peso Líquido</b>	57 kg