

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortadora Fiambre Profissional 275 mm Alumínio Anodizado

Informacoes do Produto

SKU:	CH275-SP	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Cortadora de fiambre profissional e silenciosa, com lâmina de 275 mm. Fabricada em alumínio anodizado para higiene e durabilidade, ideal para fatias perfeitas em restaurantes, charcutarias e hotéis.

Descricao Completa

cortadora de fiambre profissional — Cortadora Fiambre – Eficiência e Qualidade Superior

Descubra a excelência italiana com esta cortadora de fiambre profissional, projetada para otimizar a preparação de alimentos no seu negócio. Fabricada com alumínio anodizado de alta qualidade, esta máquina garante uma resistência excepcional à corrosão, ideal para ambientes de cozinha exigentes.

A pensar na produtividade da sua equipa, a sua operação é notavelmente silenciosa, contribuindo para um ambiente de trabalho mais agradável. A inovadora lâmina RASSPE de terceira geração, de fabrico alemão, permite cortes de 0 a 15 mm com precisão inigualável, garantindo fatias perfeitas e finas sem desperdício e mantendo o sabor original dos alimentos.

A facilidade de limpeza e a conformidade com as normas de segurança são prioridades neste equipamento, assegurando uma higiene impecável e a proteção do operador. O design compacto otimiza o espaço na sua cozinha profissional.

Aplicações

- Supermercados e charcutarias que exigem cortes precisos e eficientes de grande volume.
- Cozinhas profissionais de hotéis e restaurantes, para fatiar carnes frias e enchidos com consistência.
- Cadeias de fast food e cafetarias que necessitam de rapidez e fiabilidade no corte de ingredientes.
- Estabelecimentos de catering, para preparação de fatias finas e apresentáveis em eventos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	275 mm
Dimensão do Prato	265x240 mm
Espessura de Corte	0-15 mm
Corte Útil	260x190 mm
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Potência	176 W
Peso	19 kg
Dimensões (AxLxP)	660x420x470 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem da lâmina RASSPE de terceira geração?

A lâmina RASSPE de terceira geração oferece um baixo coeficiente de fricção, evita que os alimentos se colem e garante cortes finos e perfeitos, preservando o sabor original dos produtos. Apresenta também uma incrível resistência ao desgaste e à corrosão.

2. Este equipamento é adequado para uso em cozinhas profissionais de alta demanda?

Sim, o design robusto em alumínio anodizado e a lâmina de alta qualidade tornam esta cortadora ideal para estabelecimentos como supermercados, restaurantes e bares, onde a rapidez, precisão e higiene são cruciais.

3. É fácil de limpar e manter?

Absolutamente. O design da máquina foi pensado para facilitar a higiene diária, permitindo uma limpeza rápida e eficiente para cumprir as normas de segurança alimentar.

4. Consigo ajustar a espessura do corte?

Sim, o comando regulador de corte de alta precisão permite ajustar a espessura das fatias entre 0 e 15 mm, oferecendo versatilidade para diferentes tipos de produtos e preferências de apresentação.

5. Posso utilizar esta máquina para cortar carne congelada?

Não, esta cortadora não é recomendada para cortar carne congelada. Foi desenvolvida para cortar carnes frias e enchidos de forma eficiente e precisa.