

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fatiador de Pão Industrial Sobremesa 480mm

### Informacoes do Produto

|               |              |                   |                    |
|---------------|--------------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHEMP3004-13 | <b>Modelo:</b>    | EMP3004-13         |
| <b>Marca:</b> | CLIMA        | <b>EAN:</b>       | N/D                |
| <b>Peso:</b>  | 86 kg        | <b>Dimensões:</b> | 733 x 643 x 682 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |            |
|---------------|------------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA      |
| <b>Modelo</b> | EMP3004-13 |

### Descricao Resumida

Fatiador de pão industrial de sobremesa com 480mm de comprimento de corte. Ideal para padarias e cozinhas profissionais, garante fatias uniformes de 13mm.

## Descricao Completa

### Fatiador de Pão Industrial — Fatiador de Pão — Principais Vantagens

Concebido para padarias, cozinhas industriais e supermercados, este cortador de pão de sobremesa garante fatias uniformes e eficientes. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304, especialmente nas áreas em contacto com alimentos, assegura higiene e durabilidade. O mecanismo de corte de lâminas duplas e movimento axial alternativo proporciona um funcionamento silencioso e elevada eficiência, adaptando-se a uma vasta gama de tipos de pão.

Equipada com uma alavanca empurradora, esta máquina torna o processo de corte seguro para o operador. A pintura eletrostática, resistente à corrosão, garante a longevidade do equipamento mesmo em ambientes de uso intensivo. Este equipamento é a solução ideal para otimizar a preparação de pão fatiado, contribuindo para a rentabilidade do seu negócio através de um fatiamento rápido e preciso.

### Aplicações Profissionais

Este fatiador é uma ferramenta indispensável para qualquer negócio do setor alimentar que precise otimizar a sua produção de pão fatiado. É perfeitamente adequado para padarias que necessitam de preparar grandes quantidades de pão para venda direta, supermercados que oferecem pão fresco fatiado aos seus clientes, e cozinhas de grande volume como as de hotelaria e restauração que servem pequenos-almoços ou refeitórios. A sua versatilidade permite o corte de vários tipos de pães, desde caseiros a industriais.

### Características Técnicas

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>Comprimento Máximo de Corte</b> | 480 mm    |
| <b>Altura Máxima de Corte</b>      | 130 mm    |
| <b>Espessura de Corte</b>          | 13 mm     |
| <b>Tipo</b>                        | Sobremesa |
| <b>Tensão</b>                      | 230 V     |

|   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>Potência</b>                           | 0,37 kW                 |
| <b>Peso</b>                               | 86 kg                   |
| <b>Dimensões (AxFxH)</b>                  | 733x643x682 mm          |
| <b>Material em Contacto com Alimentos</b> | Aço inoxidável AISI-304 |
| <b>Proteção Contra Água</b>               | IP32                    |

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Para que tipo de negócios é ideal este fatiador de pão?

É ideal para padarias, pastelarias, supermercados, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de fatiar grandes volumes de pão de forma rápida e com fatias de espessura uniforme, otimizando o serviço e a apresentação.

### 2. Qual a espessura máxima das fatias que este equipamento consegue produzir?

A espessura de corte é fixa em 13 mm, o que garante consistência para todos os tipos de pão. Esta espessura é amplamente utilizada e atende às necessidades da maioria dos estabelecimentos profissionais.

### 3. É fácil de limpar e manter, considerando o uso intensivo profissional?

Sim, o facto de todas as peças em contacto com alimentos serem em aço inoxidável AISI-304 facilita a limpeza e garante a máxima higiene. Além disso, a sua construção é projetada para durabilidade e manutenção simples.

### 4. Esta máquina é barulhenta durante o funcionamento?

Não, este fatiador foi concebido para um funcionamento silencioso e de alta eficiência. O sistema de corte de lâminas duplas com movimento axial alternativo contribui para a redução do ruído sem comprometer a performance de corte.

### 5. Quais são as características de segurança deste equipamento?

A máquina inclui uma alavanca empurradora de pão para segurança do operador e possui a certificação IP32 (proteção contra água). É ainda projetada para cumprir as diretivas de segurança da UE e conta com aprovação CE, garantindo um ambiente de trabalho seguro.