

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina Fiambreira Lâmina Inclinada Ø 220 mm para Bancada Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	CSCTJ220B	Modelo:	CTJ220B
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630006286

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CTJ220B
EAN	3611630006286

Descricao Resumida

Máquina fiambreira de bancada com lâmina inclinada Ø 220 mm, ideal para cortes precisos de 0,2 a 12 mm. Estrutura em alumínio anodizado e pedra de amolar integrada.

Descrição Completa

Esta máquina fiambreira de lâmina inclinada, com um diâmetro de 220 mm, é projetada para fatiar com precisão uma vasta gama de produtos de charcutaria e carnes frias em ambientes de preparação profissional. A sua construção robusta garante estabilidade e durabilidade no uso diário.

Características Técnicas

Lâmina	Ø 220 mm
Comprimento de Corte	190 mm
Altura de Corte	130 mm
Espessura de Corte	0,2 – 12 mm
Potência	240 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	460 x 450 x 375 mm
Peso	14,90 kg
Material da Estrutura	Alumínio anodizado
Sistema de Transmissão	Correias
Acessórios Incluídos	Pedra de amolar

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que necessitam de fatiar produtos com regularidade, como snack-bares, hamburgarias, tascas, restaurantes de bairro, charcutarias, roulotes e food trucks. A sua dimensão compacta torna-a adequada para bancadas com espaço limitado, mantendo a eficiência na

preparação de sanduíches, tábuas de enchidos e outros pratos que requerem fatias precisas.

Máquina Fiambreira — Principais Vantagens

- ****Corte Preciso e Versátil:**** Lâmina de Ø 220 mm com espessura de corte ajustável de 0,2 a 12 mm, permitindo fatiar desde carpaccios finos a fatias mais robustas.
- ****Construção Durável:**** Estrutura e pés em alumínio anodizado garantem resistência à corrosão e fácil higienização, prolongando a vida útil do equipamento.
- ****Manutenção Simplificada:**** Inclui pedra de amolar integrada para afiar a lâmina no local, assegurando sempre um corte eficiente e preciso.
- ****Design Compacto:**** Dimensões reduzidas (460 x 450 x 375 mm) otimizam o espaço na bancada, sendo perfeita para cozinhas com área limitada.
- ****Segurança e Estabilidade:**** Pés robustos e peso de 14,90 kg conferem estabilidade durante a operação, minimizando vibrações e riscos.

Qual a espessura mínima e máxima de corte que esta máquina permite?

Esta máquina fiambreira permite ajustar a espessura de corte entre 0,2 mm e 12 mm, oferecendo grande versatilidade para diferentes tipos de produtos e preparações.

É fácil manter a lâmina afiada?

Sim, a máquina inclui uma pedra de amolar integrada, o que facilita a manutenção da lâmina sempre afiada para garantir cortes precisos e eficientes.

Qual o tipo de material da estrutura da máquina?

A estrutura e os pés da máquina são fabricados em alumínio anodizado, material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes profissionais.

Esta fiambreira é adequada para espaços pequenos?

Com dimensões compactas de 460 x 450 x 375 mm, esta máquina fiambreira é ideal para bancadas e cozinhas com espaço limitado, oferecendo alta performance sem ocupar uma área excessiva.

?

Que tipo de produtos posso fatiar com esta máquina?

É adequada para fatiar uma vasta gama de produtos de charcutaria, como fiambre, presunto, queijo, e outras carnes frias, sendo uma ferramenta essencial em qualquer área de preparação profissional.