

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina Fiambreira Profissional Ø 250mm para Corte Preciso

Informacoes do Produto

SKU:	CSCTJ250B	Modelo:	CTJ250B
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630006293

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CTJ250B
EAN	3611630006293

Descricao Resumida

Fiambreira profissional compacta com lâmina de Ø 250mm, estrutura em alumínio anodizado e corte ajustável de 0.2 a 15.5mm. Essencial para fatiar carnes frias.

Descrição Completa

Para otimizar a preparação de carnes frias e enchidos, esta fiambreira profissional com lâmina de Ø 250 mm garante cortes uniformes e precisos. Concebida para responder à exigência do serviço contínuo, permite um controlo excepcional da espessura, crucial para uma apresentação impecável e rentabilidade do produto.

máquina fiambreira profissional — Características Técnicas

Lâmina	Ø 250 mm
Comprimento de Corte	195 mm
Altura de Corte	140 mm
Espessura de Corte	0,2 a 15,5 mm
Potência	240 W
Voltagem	230 V
Dimensões (CxPxA)	460 x 450 x 380 mm
Peso	15,40 kg
Estrutura	Alumínio anodizado
Transmissão	Sistema de correias
Afiação	Pedra de amolar integrada
Lâmina Inclinada	Sim

Aplicações Profissionais

Para o Chef de um restaurante de cozinha tradicional ou o proprietário de um snack-bar com grande volume de sanduíches, esta máquina fiambreira é ideal. A sua precisão é fundamental na preparação da "mise en place" diária, garantindo fatias uniformes para tábuas de enchidos, sanduíches de qualidade superior em pastelarias ou até mesmo para otimizar o custo por porção em buffets de hotéis.

Corte Preciso — Porquê Escolher Este Equipamento

Esta fiambreira destaca-se pela sua construção em alumínio anodizado, que confere uma robustez e durabilidade essenciais para ambientes profissionais de uso intensivo, ao mesmo tempo que facilita a limpeza e manutenção. A lâmina inclinada de 250 mm, combinada com a pedra de amolar integrada, assegura um corte consistentemente afiado e preciso entre 0,2 e 15,5 mm, minimizando o desperdício e maximizando o rendimento de produtos como fiambre, queijo ou outros enchidos.

Perguntas Frequentes

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

Esta fiambreira profissional permite ajustar a espessura de corte de forma contínua, desde um mínimo de 0,2 mm para fatias extremamente finas, até um máximo de 15,5 mm para cortes mais robustos. Esta versatilidade é ideal para diversos tipos de preparação, desde carpaccios a fatias de queijo para sanduíches.

Como é feita a manutenção e afiação da lâmina?

A fiambreira incorpora uma pedra de amolar que facilita a manutenção regular da lâmina, garantindo sempre um corte afiado e eficiente. Para a limpeza, a estrutura em alumínio anodizado permite uma higienização rápida e eficaz, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Que tipo de produtos posso fatiar com esta máquina?

Esta fiambreira é especialmente concebida para fatiar carnes frias e enchidos, como fiambre, presunto, mortadela ou chouriço. Devido à sua lâmina de 250 mm e ajuste de espessura, também pode ser utilizada para queijos mais duros ou vegetais que exijam cortes uniformes.

?

É adequada para cozinhas com espaço limitado?

Sim, com dimensões compactas de 460 x 450 x 380 mm (CxPxA) e um peso de 15,40 kg, esta máquina fiambreira é ideal para ser colocada em bancadas, otimizando o espaço em cozinhas profissionais de pequena a média dimensão, como snack-bares ou restaurantes de bairro.

Qual a potência e voltagem necessárias para o seu funcionamento?

A fiambreira opera com uma potência de 240 W e requer uma voltagem de 230 V, tornando-a compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais. O consumo energético é eficiente para o desempenho oferecido.