

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 Profissional Ø 250 mm Vermelha

Informacoes do Produto

SKU:	CSCTJ250BR	Modelo:	CTJ250BR
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630009898

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CTJ250BR
EAN	3611630009898

Descricao Resumida

Máquina fiambreira profissional com lâmina de Ø 250 mm, ideal para corte preciso de fiambre e queijos. Estrutura em alumínio anodizado, 240 W, com pedra de amolar integrada.

Descrição Completa

Esta máquina fiambreira profissional, com lâmina de 250 mm de diâmetro, é projetada para fatiar com precisão diversos produtos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em alumínio anodizado garante durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	Ø 250 mm
Comprimento de Corte	195 mm
Altura de Corte	140 mm
Espessura de Corte	0,2 – 15,5 mm
Potência	240 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	460 x 450 x 380 mm
Peso	15,40 kg
Material	Alumínio anodizado
Sistema de Transmissão	Correias
Funcionalidades	Pedra de amolar integrada, Lâmina inclinada

Aplicações Profissionais

Esta fiambreira é uma solução robusta para estabelecimentos que necessitam de fatiar com regularidade e precisão. É ideal para snack-bares, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, restaurantes de bairro, cantinas empresariais e escolares, bem como para charcutarias e talhos que

procuram um equipamento fiável para o corte de fiambre, queijos e outros enchidos.

Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

- **Corte Preciso e Ajustável:** A lâmina de 250 mm e a espessura de corte ajustável (0,2 a 15,5 mm) permitem fatiar com exatidão, adaptando-se a diferentes produtos e necessidades.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção em alumínio anodizado garante resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene alimentar.
- **Manutenção Simplificada:** Equipada com uma pedra de amolar integrada, facilita a manutenção do fio da lâmina, assegurando sempre um corte eficiente e prolongando a vida útil do equipamento.
- **Estabilidade e Segurança:** Pés robustos e estrutura sólida proporcionam estabilidade durante a operação, aumentando a segurança no ambiente de trabalho.
- **Design Compacto:** As dimensões otimizadas permitem a sua integração em espaços de preparação com área limitada, sem comprometer a capacidade de corte.

Perguntas Frequentes

Qual a espessura máxima de corte desta fiambreira?

Esta fiambreira permite ajustar a espessura de corte entre 0,2 mm e 15,5 mm, oferecendo grande versatilidade para diferentes tipos de produtos e preparações.

É fácil limpar e manter este equipamento?

Sim, a estrutura em alumínio anodizado facilita a limpeza. Além disso, a pedra de amolar integrada simplifica a manutenção do fio da lâmina, garantindo um desempenho constante.

Que tipo de produtos posso fatiar com esta máquina?

Esta fiambreira é adequada para fatiar uma variedade de produtos, incluindo fiambre, queijos, enchidos e outros produtos de charcutaria, ideal para o uso diário em cozinhas profissionais.

Qual a potência elétrica necessária para esta fiambreira?

A fiambreira opera com uma potência de 240 W e requer uma ligação elétrica de 230 V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais.

?

Esta máquina é fornecida montada ou desmontada?

?

A informação sobre a montagem não foi fornecida. Contudo, equipamentos deste tipo são geralmente fornecidos montados, prontos a instalar.