

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fiambreira Industrial Lâmina 220mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CO11858	Modelo:	11858
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11858

Descricao Resumida

Fiambreira industrial com lâmina de 220mm para cortes precisos de 0,2 a 1,6mm. Estrutura em alumínio anodizado, motor ventilado e sistemas de segurança integrados.

Descricao Completa

fiambreira industrial — Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cortes precisos e eficientes, esta fiambreira profissional garante um desempenho excepcional em ambientes comerciais. Com uma lâmina de 220mm, permite fatiar charcutaria e outros produtos com espessuras de 0,2 a 1,6mm, adaptando-se às necessidades do seu negócio. A estrutura robusta em alumínio anodizado oferece durabilidade e resistência à corrosão, assegurando um investimento a longo prazo para o seu estabelecimento.

A fatiadora, com o seu motor ventilado e proteção térmica, foi desenvolvida para suportar uso contínuo, prevenindo o sobreaquecimento e prolongando a vida útil do equipamento. A transmissão por correia e as facas em aço inoxidável tratado garantem cortes suaves e higiénicos. A segurança é uma prioridade, integrando um travão de bloqueio da lâmina e uma central de segurança que impede o funcionamento inadequado.

Equipada com pés antiderrapantes, o slicer mantém-se estável durante o uso, e o afiador de série facilita a manutenção da lâmina, assegurando sempre o melhor desempenho. Este equipamento combina funcionalidade e design, tornando-se uma adição valiosa para qualquer cozinha ou balcão de serviço.

Aplicações Profissionais

Este cortador de fiambre é ideal para uma vasta gama de negócios na área de hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, charcutarias, cafetarias, e supermercados. A sua precisão é perfeita para fatiar fiambre, queijos, carnes frias e outros produtos, otimizando a apresentação e porcionamento. Contribui para a eficiência operacional, permitindo um serviço rápido e de qualidade aos clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	220mm
Potência	140W

Característica	Detalhe
Espessura de Corte	0,2 a 1,6mm
Capacidade de Corte	160mm
Dimensão Base	380x245mm
Bancada	Alumínio anodizado, protegido contra oxidação
Transmissão	Por correia
Lâminas	Aço inoxidável tratado
Carro, Bandeja de Corte e Protetor de Lâmina	Alumínio tratado contra oxidação
Mecanismos de Segurança	Travão de bloqueio da lâmina, central de segurança
Motor	Ventilado, com protetor térmico contra sobreaquecimento
Interruptores	Estanques com proteção
Pés	Antiderrapantes
Dimensões (L x P x A)	435 x 390 x 345 mm
Peso Líquido	16 kg

Perguntas Frequentes

Qual a espessura máxima de corte que esta fiambreira permite?

A fiambreira permite uma espessura de corte ajustável entre 0,2 e 1,6mm, oferecendo versatilidade para diferentes tipos de produtos e necessidades.

É fácil afiar a lâmina do equipamento?

Sim, o equipamento inclui um afiador de série, tornando o processo de afiação simples e prático. Basta desligar, encaixar o afiador e ligar por 30 segundos.

Que tipo de materiais foram utilizados na construção para garantir a durabilidade?

A bancada, o carro e o protetor da lâmina são construídos em alumínio anodizado e tratado contra a oxidação, enquanto as lâminas são em aço inoxidável tratado, garantindo elevada durabilidade e resistência à corrosão.

Esta fiambreira pode ser utilizada continuamente em ambientes profissionais?

Com certeza. O motor ventilado e a proteção térmica contra sobreaquecimentos permitem que a

fiambreira seja utilizada de forma contínua e segura em ambientes de restauração e hotelaria.

Quais as principais características de segurança que este equipamento oferece?

A segurança é reforçada com um travão de bloqueio da lâmina e uma central de segurança que impede o arranque acidental. Os interruptores são estanques e protegidos, e a base robusta com pés antiderrapantes assegura estabilidade durante a operação.