

# 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



Hotelequip.pt

## Fiambreira Industrial Lâmina 250mm Lacada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11855	<b>Modelo:</b>	11855
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	11855

### Descricao Resumida

Fiambreira industrial com lâmina de 250mm em aço inoxidável, estrutura em alumínio lacado e ajuste de corte de 0.2 a 1.6mm.

## Descricao Completa

### Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional diário, esta fiambreira industrial otimiza o corte de carnes frias e enchidos. A sua lâmina de 250mm, fabricada em aço inoxidável tratado, garante cortes precisos e consistentes, essenciais para a apresentação e porcionamento. Um motor ventilado com proteção térmica assegura um desempenho fiável e uma vida útil prolongada, mesmo sob utilização intensiva.

A estrutura em alumínio lacado, combinada com o carro e bandeja de corte em alumínio tratado contra a oxidação, oferece durabilidade e facilidade de limpeza. O sistema de ajuste de espessura de corte, com um intervalo de 0.2 a 1.6mm, permite uma versatilidade excepcional para atender às suas necessidades específicas. Além disso, a presença de um afiador de série simplifica a manutenção, assegurando que a lâmina mantenha sempre o seu fio de corte ideal.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução robusta e eficiente para talhos, charcutarias, supermercados e cozinhas profissionais de hotelaria e restauração. A sua construção pensada para a segurança e higiene alimentar permite um manuseamento seguro e a longevidade dos seus componentes. A precisão do fatiador acelera a preparação de pratos, sanduíches e tábuas de enchidos, contribuindo para a eficiência operacional da sua empresa.

A capacidade de corte de 180mm e a base compacta tornam esta máquina adaptável a diferentes espaços de trabalho, sem comprometer a sua função. O seu design funcional facilita a integração em qualquer linha de produção ou serviço, tornando-a um ativo indispensável para estabelecimentos que valorizam a qualidade e a rapidez no serviço. Obtenha fatias uniformes e perfeitas com este eficiente cortador profissional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	250mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Potência	150W
Espessura de corte	0,2 a 1,6mm
Capacidade de corte	180mm
Dimensão Base	380x245mm
Dimensões (L x P x A)	480 x 405 x 480 mm
Peso Líquido	16 kg
Material Estrutura	Alumínio Lacado
Transmissão	Por correia
Material Lâmina	Aço inoxidável tratado
Características Adicionais	Carro, bandeja e protetor de lâmina em alumínio tratado; Regulador de espessura com mango adicional; Afiador de série; Mecanismos de segurança (travão de lâmina, centralita de segurança, protetores); Motor ventilado com proteção térmica; Interruptores estanques; Patas antideslizantes.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a espessura mínima e máxima de corte que este aparelho permite?**

Este modelo de fiambreira permite ajustar a espessura de corte numa vasta gama, desde um mínimo de 0.2mm até um máximo de 1.6mm, ideal para diferentes tipos de produtos.

### **É fácil limpar a máquina após a utilização?**

Sim, a construção em alumínio tratado e a possibilidade de remoção de algumas peças, como o carro e a bandeja de corte, facilitam a higienização completa do equipamento.

### **Esta fiambreira inclui algum sistema de segurança?**

Sim, o equipamento integra diversos mecanismos de segurança, como um travão de bloqueio da lâmina, uma centralita de segurança que impede o arranque acidental e protetores no prato e na lâmina.

### **Posso afiar a lâmina em casa ou preciso de um técnico especializado?**

A fiambreira CC 250 incorpora um afiador de série, permitindo que a lâmina seja afiada de forma

simples e segura pelo próprio utilizador, garantindo sempre a máxima eficiência de corte.

**Qual o tipo de produtos que posso cortar com esta máquina?**

Esta máquina é especialmente concebida para fatiar fiambre, enchidos, queijos e outras carnes frias com grande precisão, sendo adequada para charcutarias, restaurantes e cozinhas profissionais.