

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial Lâmina 350mm Transmissão Engrenagens

Informacoes do Produto

SKU:	CO14504	Modelo:	14504
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	14504

Descricao Resumida

Fiambreira industrial Lâmina Ø350mm com transmissão por engrenagens. Cortes precisos de 0-16mm, ideal para charcutarias e restauração. Motor 370W.

Descricao Completa

Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta máquina de fatiar de alto desempenho, ideal para charcutarias, supermercados e restaurantes. A sua conceção robusta, com transmissão por engrenagens, assegura um corte preciso e uma rotação consistente da lâmina de 350 mm, garantindo fatias uniformes de 0 a 16 mm. Este equipamento foi desenvolvido para uso em ambientes de alta procura, onde a durabilidade e a eficiência são cruciais para a operação diária.

A estrutura em liga de alumínio anodizado e a tornilharia em aço inoxidável conferem uma resistência superior à corrosão e facilitam a limpeza, cumprindo as mais exigentes normas de higiene na indústria alimentar. O motor ventilado evita o sobreaquecimento, permitindo um funcionamento contínuo e prolongado, essencial para manter a produtividade nos períodos de pico. A fiambreira inclui ainda um afiador incorporado, assegurando que a lâmina esteja sempre no seu ponto ideal de corte.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, charcutarias e grandes supermercados que necessitam de um aparelho robusto para fatiar grandes volumes de carne, queijo e outros alimentos. A construção em liga de alumínio anodizado e a lâmina em aço temperado garantem cortes precisos e durabilidade em ambientes de uso intensivo. Este cortador é também uma excelente adição a cozinhas de restauração, permitindo a preparação eficiente de ingredientes para sanduíches, tábuas de queijos e aperitivos.

A adaptabilidade desta fatiadora é um dos seus pontos fortes, podendo ser utilizada em hotéis, cantinas e serviços de catering, onde a consistência e a rapidez no fatiar são importantes. Com um prato amplo e uma capacidade de corte generosa, facilita o manuseamento de diversos tipos de produtos, desde os mais tenros aos mais firmes, tornando-a uma ferramenta versátil para qualquer chef ou cozinheiro.

Características Técnicas

Lâmina	350mm
Transmissão	Engrenagens (lâmina), Correia (geral)

Potência	370W
Espessura de Corte	0 a 16mm
Diâmetro do Prato	280x315mm
Capacidade de Corte	300 x 260mm / Ø260mm
Material da Carcaça	Liga de Alumínio Anodizado
Material da Lâmina	Aço Temperado Forjado
Dimensões (L x P x A)	780 x 550 x 520 mm
Peso líquido	40 Kg

Perguntas Frequentes

Qual a espessura máxima de corte que esta cortadora de fiambre pode atingir?

Esta máquina de fatiar oferece uma versatilidade notável, permitindo ajustar a espessura do corte entre 0 a 16 mm. Esta característica é ideal para atender a diversas necessidades culinárias, desde fatias muito finas para carpaccios até fatias mais grossas para tábuas de queijos.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, foi concebido especificamente para a grande distribuição e utilização profissional intensa. O motor ventilado e a transmissão por engrenagens garantem um desempenho fiável e consistente, mesmo em operações prolongadas, tornando-o um ativo valioso para o seu negócio.

Que tipo de manutenção regular é necessário para a lâmina?

A fiambreira possui um afiador incorporado em fusão de alumínio, o que facilita a manutenção constante da lâmina. Recomenda-se a utilização regular do afiador para manter o fio de corte sempre otimizado e garantir a segurança e eficiência durante o uso.

É possível cortar diferentes tipos de alimentos, como carnes e queijos?

Com a sua lâmina em aço temperado forjado e a capacidade de ajustar a espessura, esta cortadora é proficiente tanto para carnes frias quanto para queijos. Opcionalmente, um prato de Teflon pode ser adicionado para otimizar o corte de queijos, prevenindo que o alimento adira.

Quais são as principais vantagens de ter uma transmissão por engrenagens?

A transmissão por engrenagens garante uma rotação regular e consistente da lâmina, o que se traduz em maior precisão e uniformidade nas fatias. Este tipo de transmissão é mais robusto e durável, reduzindo a necessidade de manutenção e aumentando a longevidade do equipamento no seu estabelecimento.