

# 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



## Fiambreira Industrial Gravidade Optima Line AF300GR

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11869	<b>Modelo:</b>	11869
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	11869

### Descricao Resumida

Fiambreira industrial de gravidade com lâmina de 300mm, ideal para restauração, cantinas e supermercados. Equipada com motor silencioso e afiador.

## Descricao Completa

### Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma fatiadora robusta e de alto desempenho, ideal para otimizar os processos de preparação de produtos charcutaria. Este equipamento de corte, concebido com foco na precisão e durabilidade, assegura fatias uniformes e rápidas, elevando a eficiência da sua operação.

A pensar na higiene e segurança alimentar, a máquina destaca-se pela sua construção em liga de alumínio anodizado, material que facilita a limpeza e manutenção. A lâmina em aço temperado garante um corte suave e consistente, indispensável em qualquer ambiente de restauração.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para talhos, supermercados, charcutarias, restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de um fatiador de alta fiabilidade. A sua capacidade de processar diversas peças de charcutaria, como fiambre, queijo e outros enchidos, torna-o transversal a várias áreas da indústria alimentar.

Com um design clássico e funcional, este aparelho é fácil de integrar em qualquer linha de preparação de alimentos, contribuindo para um fluxo de trabalho otimizado e uma apresentação impecável dos produtos fatiados.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Cortador	Gravidade
Material de Construção	Liga especial de alumínio anodizado
Mecanismos	Mecanizados de precisão, em conformidade com as normas CE
Design	Clássico

Característica	Detalhe
Transmissão	Correia
Motor	Assíncrono, silencioso
Lâmina	Aço temperado forjado
Deslizamento do Carro	Sobre aros autolubrificantes
Plato de Suporte do Produto	Alumínio com canais de deslizamento para diminuir a fricção
Afiador	Incorporado em fundição de alumínio (presente em todos os modelos)
Opções de Alimentação	Monofásica ou trifásica
Dimensões (L x P x A)	640 x 540 x 545 mm
Peso Líquido	26,5 kg
Opções Adicionais	Pintura cores RAL, lâmina dentada, extrator de lâmina, produto de limpeza, motor 24V e voltagens especiais, microinterruptor de segurança no protetor de lâmina, kit patas para o interior.

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a principal vantagem desta fiambreira industrial?

A principal vantagem desta fiambreira reside na sua conceção robusta em alumínio anodizado e na lâmina de aço temperado, que garantem cortes de precisão e uma elevada durabilidade para uso contínuo em ambientes profissionais.

### 2. É possível utilizar esta máquina com diferentes tipos de produtos?

Sim, este cortador de alimentos profissional foi projetado para fatiar uma vasta gama de produtos, desde carnes frias como fiambres e enchidos, até queijos e outros produtos que exijam fatias finas e uniformes.

### 3. A limpeza e manutenção do equipamento são fáceis?

Com certeza. Graças ao seu fabrico em liga de alumínio anodizado e aos seus mecanismos de precisão, a fiambreira é particularmente fácil de limpar, garantindo a máxima higiene na sua cozinha profissional.

**4. Existe algum acessório para afiar a lâmina?**

Sim, o equipamento integra um afiador de lâmina em fundição de alumínio, assegurando que a sua lâmina se mantém sempre afiada para um desempenho de corte impecável e duradouro.

**5. Quais as opções de alimentação disponíveis para este modelo?**

Este modelo oferece flexibilidade de instalação, estando disponível em versões monofásica e trifásica, permitindo que escolha a que melhor se adapta à infraestrutura elétrica do seu estabelecimento.