

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 CC300 com Lâmina Ø300mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO11857	Modelo:	11857
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11857

Descricao Resumida

Fiambreira industrial robusta com lâmina de 300mm em aço inox, ideal para cortes precisos de fiambre e carnes frias. Potência 250W e ajuste de 0,2 a 1,6mm.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, esta fiambreira garante cortes precisos e uniformes. A sua construção robusta em alumínio lacado e lâmina em aço inoxidável tratado asseguram durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para o seu negócio. Além disso, a segurança do operador é prioritária, integrando múltiplos mecanismos de proteção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para talhos, charcutarias, supermercados, delicatessens e restaurantes que necessitam de fatiar com rigor uma vasta gama de produtos, como fiambre, queijos, carnes frias e enchidos. A sua capacidade de corte ajustável de 0,2 a 1,6 mm e a lâmina de 300 mm de diâmetro tornam-na versátil para diferentes espessuras, otimizando o tempo de preparação e a apresentação dos alimentos.

Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	300 mm
Potência	250 W
Espessura de Corte	0,2 a 1,6 mm
Capacidade de Corte	220 mm
Dimensão da Base	415 x 300 mm
Dimensões (L x P x A)	570 x 465 x 420 mm

Peso Líquido	23 kg
Material da Bancada	Alumínio lacado
Material da Lâmina	Aço inoxidável tratado
Transmissão	Por correia
Afiador	Incluído de série
Segurança	Freno de bloqueio da lâmina, centralita de segurança, motor ventilado com proteção térmica, interruptores estanques

Perguntas Frequentes

1. Qual o diâmetro da lâmina e a espessura máxima de corte desta fiambreira?

Esta fiambreira possui uma lâmina com um diâmetro de 300 mm e permite ajustar a espessura de corte entre 0,2 mm e 1,6 mm, oferecendo versatilidade para diversas necessidades de corte.

2. O equipamento inclui algum sistema de segurança para o operador?

Sim, a segurança é uma prioridade. Esta fatiadora integra um freno de bloqueio da lâmina, uma centralita de segurança que impede o funcionamento indevido e um motor ventilado com proteção térmica contra sobreaquecimentos para proteger o utilizador.

3. É possível afiar a lâmina do equipamento facilmente?

Absolutamente. Este modelo inclui um afiador de série, tornando a manutenção da lâmina simples e eficiente. Basta desligar o equipamento, garantir que a lâmina está parada, colocar o afiador e ligá-lo por 30 segundos.

4. Qual o material de construção principal desta fatiadora?

A fiambreira é construída com uma bancada em alumínio lacado e componentes como o carro, bandeja de corte e protetor de lâmina em alumínio tratado contra a oxidação, garantindo durabilidade e higiene.

5. Esta máquina é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequada para qualquer negócio que necessite de fatiar produtos com precisão e eficiência, incluindo restaurantes, charcutarias, supermercados, talhos e estabelecimentos de restauração profissional.