

# 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 CC300 com Lâmina Ø300mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11857	<b>Modelo:</b>	11857
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	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.

## Descrição 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

<b>Peso Líquido</b>	23 kg
<b>Material da Bancada</b>	Alumínio lacado
<b>Material da Lâmina</b>	Aço inoxidável tratado
<b>Transmissão</b>	Por correia
<b>Afiador</b>	Incluído de série
<b>Segurança</b>	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.