

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 Lâmina 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO11861	Modelo:	11861
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11861

Descricao Resumida

Fiambreira industrial com lâmina de 300mm em aço inoxidável tratado para corte preciso e eficiente de carnes frias, ideal para uso profissional.

Descricao Completa

fiambreira industrial — Corte Preciso — Principais Vantagens

Esta máquina de fatiar de alto desempenho é concebida para um corte eficiente e uniforme de carnes frias. A sua construção robusta em alumínio anodizado garante durabilidade e resistência à oxidação. É a solução ideal para estabelecimentos que exigem fiabilidade e qualidade no processamento de alimentos, com funcionalidades que priorizam a segurança e a facilidade de utilização.

Aplicações Profissionais

Perfeita para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida. A capacidade de ajustar a espessura da fatia e a presença de um afiador integrado tornam este cortador de carnes frias indispensável para otimizar a preparação de pratos e sanduíches, assegurando sempre um acabamento profissional.

Características Técnicas

Características Gerais	Bancada em alumínio anodizado, protegido contra a oxidação. Carro, bandeja de corte e protetor de lâmina em alumínio tratado contra a oxidação.
Lâmina	Aço inoxidável tratado.
Controlo de Corte	Punho regulador para seleção da espessura da fatia. Batente máximo e punho adicional para suporte durante operações de corte.
Afiador	De série (desligar o equipamento, com a lâmina completamente parada, posicionar o afiador e ligar durante 30 segundos).
Mecanismos de Segurança	Travão de bloqueio da lâmina. Central de segurança que bloqueia o arranque do equipamento.
Motor	Ventilado, com protetor térmico contra sobreaquecimentos.

Interruptores	Estanques com proteção.
Proteções	Sobre o prato, cobertura da lâmina e suporte de mercadoria.
Base	Robusta e fechada.
Pés	Antiderrapantes.
Dimensões (L x P x A)	570 x 465 x 420 mm
Peso Líquido	23 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a durabilidade esperada da lâmina desta fiambreira?

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável tratado, garantindo uma resistência superior e uma longa vida útil. Com afiação regular, a performance de corte mantém-se otimizada por um período prolongado para as suas operações.

2. É fácil limpar o fatiador de carnes frias após a utilização?

Sim, o design com componentes em alumínio anodizado e a possibilidade de remover o protetor de lâmina facilitam a limpeza. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para manter a higiene e a funcionalidade do aparelho.

3. Que tipo de carnes pode esta máquina processar?

Este equipamento é ideal para fatiar uma vasta gama de carnes frias, desde fiambre a enchidos e outros produtos delicados. A robustez do motor e a precisão da lâmina garantem um corte suave e consistente para cada tipo de produto.

4. É necessário afiar a lâmina muitas vezes?

A afiação da lâmina deve ser realizada periodicamente, dependendo da intensidade de uso do cortador. O afiador de série permite uma manutenção fácil e rápida, garantindo que a lâmina esteja sempre em perfeitas condições de corte.

5. O equipamento possui sistemas de segurança para o operador?

Sim, este slicer está equipado com mecanismos de segurança abrangentes, incluindo um travão de bloqueio da lâmina e uma ?????? de segurança que impede o arranque acidental. Estes elementos foram desenhados para proteger o utilizador durante todas as fases de manuseamento.