

# 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

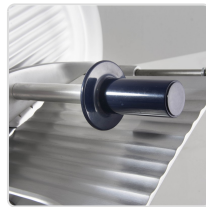


## Fiambreira Industrial Lâmina 275mm 250W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11856	<b>Modelo:</b>	11856
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	11856

## Descricao Resumida

Fiambreira industrial robusta com lâmina de 275mm e 250W de potência, ideal para cortes precisos de fiambre e outros produtos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a restauração, hotelaria e retalho, esta máquina de precisão oferece cortes perfeitos de enchidos e outros produtos. Equipada com um motor ventilado de 250W e uma lâmina de 275mm de diâmetro, garante um desempenho contínuo e consistente. É, por isso, uma máquina robusta e eficiente para uso diário, proporcionando uma fatiagem precisa e uniforme, essencial para a qualidade e apresentação dos seus pratos.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, charcutarias, supermercados e catering. A capacidade de corte ajustável, de 0,2 a 1,6mm, permite adaptar a espessura da fatia a diferentes tipos de produtos, desde fiambres curados a queijos. Mecanismos de segurança avançados e a facilidade de limpeza tornam esta cortadora de fiambre um ativo indispensável para a sua cozinha profissional.

### Características Técnicas

<b>Diâmetro da Lâmina</b>	275mm
<b>Potência</b>	250W
<b>Espessura de Corte</b>	0,2 a 1,6mm
<b>Capacidade de Corte</b>	200mm
<b>Dimensão da Base</b>	415x300mm

<b>Dimensões (L x P x A)</b>	540 x 470 x 420 mm
<b>Peso Líquido</b>	19 Kg
<b>Estrutura</b>	Bancada em alumínio lacado, carro e bandeja de corte em alumínio tratado contra oxidação
<b>Lâmina</b>	Aço inoxidável tratado
<b>Transmissão</b>	Por correia
<b>Segurança</b>	Freno de bloqueio da lâmina, centralina de segurança, motor ventilado com protetor térmico, interruptores estanques e protetores diversos
<b>Afiador</b>	Incorpora afilador de série

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o diâmetro da lâmina e a potência do motor desta fatiadora?**

A fatiadora possui uma lâmina de 275mm de diâmetro e um potente motor de 250W, garantindo cortes precisos e eficientes para uma variedade de produtos.

### **É possível ajustar a espessura do corte?**

Sim, a espessura do corte é totalmente ajustável, variando de 0,2mm a 1,6mm, permitindo-lhe personalizar a fatiagem conforme as suas necessidades específicas.

### **Quais as principais características de segurança deste equipamento?**

Este aparelho incorpora múltiplos mecanismos de segurança, como um travão de bloqueio da lâmina, centralina que impede o arranque acidental e um motor ventilado com protetor térmico, assegurando a operação segura em ambientes profissionais.

### **Como é feita a manutenção e limpeza da máquina?**

A limpeza é facilitada pelos componentes em alumínio tratado contra oxidação, e inclui um afilador de série para manter a lâmina sempre afiada. Deve-se desligar a máquina e garantir que a lâmina está completamente parada antes de qualquer operação de afiação ou limpeza.

### **Para que tipo de estabelecimentos esta fiambreira é mais adequada?**

É perfeita para uso em restaurantes, charcutarias, hotéis, supermercados e outros estabelecimentos de restauração que exigem alta performance e precisão no corte de fiambres e enchidos.