

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 Optima Line AF350GR 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO11863	Modelo:	11863
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11863

Descricao Resumida

Fiambreira industrial de gravidade com lâmina de 350mm, ideal para talhos e restaurantes. Corte preciso de 0-16mm, motor silencioso e alta eficiência.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Esta fiambreira de gravidade, equipada com uma lâmina de 350 mm, é uma solução robusta e eficiente para estabelecimentos de hotelaria e restauração. Concebida para otimizar o processo de corte de carnes frias, a sua construção em liga de alumínio anodizado e as funcionalidades de precisão garantem um desempenho superior e resultados consistentes. A potência de 370W permite-lhe fatiar com facilidade uma grande variedade de produtos, desde os mais tenros aos mais firmes. O motor assíncrono destaca-se pelo seu funcionamento silencioso, contribuindo para um ambiente de trabalho mais agradável. Este equipamento é indispensável em cozinhas profissionais e charcutarias que procuram precisão, durabilidade e facilidade de manutenção no seu dia a dia.

Aplicações Profissionais

Este fatiador é ideal para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de um equipamento com alta capacidade de produção. A função de corte por gravidade facilita a operação, permitindo que a carne deslize naturalmente contra a lâmina, minimizando o esforço do operador e aumentando a eficiência. A espessura de corte ajustável de 0 a 16mm oferece a versatilidade necessária para preparar desde fatias finas de enchidos a pedaços mais espessos de carne, adaptando-se a qualquer tipo de ementa. A limpeza é simplificada pela sua estrutura e design, tornando-a uma aliada na manutenção dos mais altos padrões de higiene no seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	AF350GR
Diâmetro da Lâmina	350 mm
Transmissão	Correia
Potência	370 W

Característica	Detalhe
Espessura de Corte	0 a 16 mm
Área do Prato	315 x 280 mm
Capacidade de Corte	300 x 260 mm / Ø260 mm
Material	Liga especial de alumínio anodizado
Motor	Assíncrono, silencioso
Lâmina	Aço temperado forjado
Deslizamento do Carro	Aros autolubrificantes
Afiador Incorporado	Sim, em fundição de alumínio
Opções de Voltagem	Monofásica ou Trifásica
Opções	Pintura cores RAL, sistema de desbloqueio do prato, lâmina dentada, extrator de lâmina, voltagens especiais do motor, prato de teflon para queijos
Dimensões (L x P x A)	770 x 580 x 640 mm
Peso Líquido	42 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem de uma fiambreira de gravidade?

O design de gravidade permite que os produtos deslizem naturalmente contra a lâmina, exigindo menos esforço do operador e garantindo fatias mais uniformes e consistentes, o que é crucial para otimizar os seus processos diários.

2. É possível ajustar a espessura das fatias?

Sim, a fiambreira possui um sistema de ajuste de espessura de corte que varia de 0 a 16mm, permitindo-lhe adaptar-se a uma vasta gama de produtos e necessidades, desde fatias muito finas a mais grossas.

3. Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Absolutamente. Fabricado em liga de alumínio anodizado de alta qualidade e com um motor assíncrono silencioso, é robusto e projetado para um desempenho fiável e duradouro em ambientes de cozinha mais exigentes.

4. A manutenção e limpeza da fiambreira são complicadas?

Não, o design em liga de alumínio anodizado e as características de construção da fiambreira facilitam a desmontagem e limpeza, garantindo que os padrões de higiene são mantidos com mínimo esforço.

5. Existem acessórios opcionais para esta fiambreira?

Sim, estão disponíveis opções como pintura em cores RAL, um sistema de desbloqueio do prato, lâmina dentada, extrator de lâmina e um prato de teflon, que oferecem maior versatilidade para atender às suas necessidades específicas.