

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



Fatiadora de Pão Horizontal Profissional - Lâmina Ø300mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO16613	Modelo:	16613
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	16613

Descricao Resumida

Fatiadora de pão horizontal profissional com lâmina de Ø300mm. Ideal para padarias e pastelarias, corta até 2000 pães/hora. Compacta e eficiente.

Descricao Completa

Fatiadora de Pão — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a sua operação na padaria ou pastelaria, esta fatiadora de pão horizontal oferece uma solução compacta e eficiente. A sua capacidade de "abrir" pães longitudinalmente, seja na totalidade ou parcialmente, torna-a ideal para a preparação rápida e uniforme de sanduíches, baguetes e bolos. Um equipamento robusto e pensado para a alta produtividade que irá significativamente aumentar a velocidade de preparação, garantindo fatias precisas e consistentes.

A máquina de corte é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, proporcionando versatilidade e eficácia. Com ajustes fáceis de altura e profundidade de corte, esta fatiadora adapta-se a diversas necessidades, garantindo sempre um acabamento impecável. A durabilidade dos seus componentes assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo, reduzindo a necessidade de manutenção frequente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para negócios que exigem rapidez e precisão no corte de pão. Restaurantes, hotéis, padarias e empresas de catering beneficiarão da alta velocidade de corte, que pode atingir até 2000 pães por hora. A sua facilidade de utilização e manutenção, aliada a um design que permite a colocação sobre uma mesa, tornam-na adequada para espaços com diferentes dimensões e fluxos de trabalho.

A adaptabilidade desta slicer de pão permite a preparação eficiente de grandes volumes de produtos, desde pequenos lanches a grandes baguetes, com a mesma qualidade e regularidade. A funcionalidade de ajuste da lâmina torna-a uma ferramenta versátil para qualquer chef ou pasteleiro que procure otimizar os processos de preparação e apresentação dos seus produtos, garantindo satisfação e fidelidade do cliente.

Características Técnicas

Tipo:	Fatiadora de Pão Horizontal
Diâmetro da Lâmina:	300 mm

Dimensões (mín./máx.) do pão (lxh):	60x60 mm / 120x80 mm
Tipo de Motor:	230V, Monofásico
Potência do Motor:	0,49 Kw
Material e Dimensões da Lâmina:	Aço Ø 300 mm
Velocidade de Corte:	Até 2000 pães/hora
Características Adicionais:	Compacta, para colocação sobre mesa. Altura e Profundidade de corte ajustáveis.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de corte desta fatiadora de pão?

A fatiadora consegue processar até 2000 pães por hora, oferecendo uma performance elevada para negócios com grande volume de produção. A sua rapidez é crucial para manter a eficiência em horários de pico.

É possível ajustar a altura e profundidade do corte?

Sim, este equipamento foi concebido com ajustes de altura e profundidade de corte, permitindo uma grande versatilidade para adaptar o corte a diferentes tipos e espessuras de pão. Esta flexibilidade é ideal para satisfazer diversas exigências de produção.

Que tipo de pão pode ser cortado com esta máquina?

Esta fatiadora é perfeita para "abrir" pães na sua dimensão longitudinal, incluindo baguetes, sanduíches e outros formatos, tanto na totalidade como em parte. O seu design permite-lhe trabalhar com pães de variadas dimensões, desde um mínimo de 60x60mm até um máximo de 120x80mm.

Este equipamento é adequado para uso profissional?

Absolutamente. A construção robusta e a alta capacidade de corte tornam-na ideal para cozinhas profissionais, padarias, pastelarias e serviços de catering que procuram uma solução eficiente e duradoura. Garante um desempenho fiável e consistente no dia a dia.

Quais são os requisitos de energia para esta fatiadora?

A fatiadora de pão opera com um motor monofásico de 230V e uma potência de 0,49 Kw, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas comerciais padrão. É um equipamento de baixo consumo energético para a sua performance.