

# 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



## Cortador de Fiambre Elétrico 190 mm 150W para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69118	<b>Modelo:</b>	LA69118
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271691188

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA69118
<b>EAN</b>	8414271691188

### Descricao Resumida

Cortador de fiambre elétrico compacto com lâmina de 190 mm em aço inoxidável. Permite ajuste de espessura de 0 a 15 mm para corte preciso de charcutaria e queijos.

## Descricao Completa

Máquina de corte de fiambre profissional com lâmina de 19 cm em aço inoxidável, ideal para fatiar com precisão carnes, enchidos e queijos em estabelecimentos de restauração e retalho. O seu motor de 150W garante um corte contínuo e uniforme, essencial para o *mise en place* eficiente em horas de pico.

### Cortador Elétrico Fiambre Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Potência	150 W
Diâmetro da Lâmina	190 mm (7,5")
Espessura de Corte	0 – 15 mm
Dimensões (C x L x A)	37,3 x 27,9 x 27,5 cm
Peso	4,51 kg
Bandeja	Inoxidável Abatível

### Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com necessidades de corte diário, como snack-bares, talhos, padarias e pequenos supermercados. O Chef de um restaurante de 50-80 lugares pode confiar nesta fiambreira para preparar rapidamente tábuas de frios ou componentes de sanduíches, assegurando consistência e eficiência durante o serviço.

### Cortador Elétrico de Fiambre — Principais Vantagens

Construída em aço inoxidável de alta qualidade (18/10), esta máquina de corte de fiambre profissional oferece durabilidade superior e resistência à corrosão, sem transferir odores ou sabores para os alimentos. A lâmina de 19 cm, ultrarresistente e ondulada, garante cortes limpos em diversos produtos, enquanto o ajuste de espessura de 0 a 15 mm permite total versatilidade. O seu design compacto e a bandeja abatível facilitam a limpeza, cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar HACCP.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a potência desta máquina de corte de fiambre?

Esta máquina de corte de fiambre possui uma potência de 150 W, adequada para um uso profissional contínuo em estabelecimentos de pequena e média dimensão.

### Qual a espessura máxima de corte que consigo obter?

A espessura de corte é ajustável desde 0 mm até um máximo de 15 mm, permitindo uma grande versatilidade no corte de fiambres, enchidos e queijos.

### De que material é feita a lâmina?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade (18/10), com um diâmetro de 190 mm (7,5 polegadas) e pontas onduladas para um corte mais eficiente.

### A limpeza deste equipamento é fácil?

Sim, a limpeza é facilitada pela bandeja inoxidável abatível e pela lâmina desmontável, permitindo uma higienização completa e rápida, essencial para cumprir as normas sanitárias.

### Qual o público-alvo ideal para esta máquina de corte?

Esta máquina é perfeita para talhos, charcutarias, supermercados de bairro, padarias, snack-bars e restaurantes com volume de serviço moderado que necessitem de cortar fiambre, enchidos, queijos e outros frios de forma rápida e precisa.

?