

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: 06/07/2026

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

SKU:	LA69118	Modelo:	LA69118
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691188

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69118
EAN	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.

?