

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial Lâmina 220mm Alumínio Anodizado

Informacoes do Produto

SKU:	CHMS-220	Modelo:	MS-220
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	410 x 400 x 350 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MS-220
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Fiambreira industrial com lâmina de 220mm, ideal para cortar carnes frias com precisão. Altamente durável e segura para uso profissional.

Descrição Completa

Concebida para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais, esta máquina de corte de charcutaria combina um desempenho robusto com uma construção duradoura. Ideal para estabelecimentos de restauração, hotelaria e similares, o equipamento garante fatias precisas e uniformes, contribuindo para uma apresentação impecável dos seus alimentos.

A estrutura em liga de alumínio fundido e envernizado, juntamente com a lâmina de aço inoxidável de elevada qualidade, assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a qualidade e a rapidez no processamento de carnes frias. A segurança é uma prioridade, com características como o anel de proteção da lâmina e um botão duplo de baixa tensão.

Fiambreira industrial — 220 — Principais Vantagens

- Lâmina de aço inoxidável de alta qualidade com afiador incorporado para um corte sempre perfeito.
- Carro de comprimento extenso, permitindo fatiar peças de grandes dimensões com facilidade.
- Motor potente com protetor térmico, garantindo um funcionamento rápido, eficaz e seguro.
- Componentes de elevada robustez, assegurando uma durabilidade excecional do equipamento.
- Botão graduado de alta precisão para ajustar a espessura da fatia entre 0 e 13 mm.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é indispensável em talhos, charcutarias, supermercados, hotéis e restaurantes que necessitam de um desempenho consistente e fiável no corte de presuntos, enchidos e outras carnes frias. A sua capacidade de processar grandes volumes de forma eficiente torna-a um recurso valioso para operações com alta demanda.

Características Técnicas

Medidas (CxLxA)	410x400x350 mm
Diâmetro da Lâmina	220 mm
Espessura de Corte	0-13 mm
Corte Útil	150 mm
Tensão	220 V
Potência	210 W
Material	Alumínio anodizado e base de liga de alumínio fundido e envernizado
Segurança	Anel de proteção da lâmina, protetor térmico anti-aquecimento, botão duplo de baixa tensão (24V), Norma TUV-GS

Perguntas Frequentes

Esta máquina é adequada para que tipo de alimentos?

É especialmente desenhada para o corte de carnes frias e enchidos. A sua lâmina afiada e motor potente permitem um processamento eficiente e preciso desses produtos.

A lâmina requer afiação manual regular?

Não, a máquina inclui um afiador incorporado, o que facilita a manutenção da lâmina e garante que esta se mantenha sempre em perfeitas condições de corte.

Qual a espessura máxima de corte que a fiambreira permite?

Pode ajustar a espessura de corte de 0 a 13 mm através de um botão graduado de alta precisão, o que confere grande versatilidade ao equipamento.

É possível fatiar peças de grande formato?

Sim, o carro de comprimento longo foi concebido para acomodar e cortar peças de grandes dimensões, otimizando o processo de preparação.

Quais são as principais características de segurança do equipamento?

A fiambreira está equipada com um anel de proteção da lâmina, um motor com protetor térmico anti-aquecimento e um botão duplo de baixa tensão (24V), cumprindo a Norma TUV-GS para a máxima segurança.