

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fiambreira Industrial Lâmina 250mm 240W

Informacoes do Produto

SKU:	CHMS-250	Modelo:	MS-250
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	470 x 420 x 390 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MS-250
Marca	CLIMA
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Fiambreira

Descricao Resumida

Fiambreira industrial de alto desempenho com lâmina de 250mm, ideal para cortar carnes frias com precisão e segurança em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta fiambreira industrial robusta e eficiente, concebida para um corte preciso e seguro de carnes frias. Este equipamento é ideal para estabelecimentos que exigem desempenho, durabilidade e higiene. Com uma lâmina de aço inoxidável de alta qualidade e afiador incorporado, garante um corte limpo e uniforme, otimizando a preparação dos seus produtos e prolongando a vida útil do aparelho. A sua construção em liga de alumínio fundido e envernizado destaca-se pela resistência e pela facilidade de manutenção.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de fatiar carnes frias é uma solução indispensável para restaurantes, talhos, delicatessens e qualquer cozinha comercial que procure excelência na preparação de charcutaria. O carro com comprimento estendido permite o corte de grandes peças, enquanto o ajuste de espessura de fatia oferece versatilidade para diversas aplicações, desde fatias finas para sandes a cortes mais robustos para pratos principais. A segurança é garantida por funcionalidades como o anel de proteção da lâmina e o botão duplo de baixa tensão, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.

Características Técnicas

Dimensões	470x420x390h mm
Diâmetro da Lâmina	250 mm
Espessura de Corte	0-13 mm

Corte Útil	185 mm
Tensão	220V
Potência	240 W
Material	Liga de Alumínio Fundido
Segurança	Anel de proteção da lâmina, Botão duplo de baixa tensão (24V), Protetor térmico anti-aquecimento
Afiador	Incorporado
Certificação	Norma TUV-GS

Perguntas Frequentes

1. Esta máquina de cortar fiambre é adequada para uso intensivo?

Sim, esta máquina foi concebida para um corte rápido e eficaz, com componentes de elevada durabilidade e proteção térmica, sendo ideal para uso frequente em ambientes comerciais.

2. Qual o diâmetro da lâmina e a espessura máxima de corte?

Possui uma lâmina de 250 mm de diâmetro e permite ajustar a espessura de corte entre 0 e 13 mm, proporcionando grande versatilidade.

3. É fácil de limpar e manter?

A sua construção em liga de alumínio fundido e envernizado, juntamente com a lâmina em aço inoxidável, facilita a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária.

4. Que características de segurança possui o equipamento?

A fiambreira integra um anel de proteção da lâmina, botão duplo de baixa tensão (24V) e um motor com protetor térmico anti-aquecimento para a máxima segurança durante a operação.

5. Consigo cortar peças grandes de carne fria?

Com um carro de comprimento estendido e um corte útil de 185 mm, esta fiambreira permite manusear e cortar peças de maiores dimensões com facilidade e precisão.