

# 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

## Fiambreira Industrial Lâmina 300mm 270W Alumínio Anodizado

### Informacoes do Produto

|        |          |            |                    |
|--------|----------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHMS-300 | Modelo:    | MS-300             |
| Marca: | CLIMA    | EAN:       | N/D                |
|        |          | Dimensões: | 590 x 525 x 440 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |            |
|----------|------------|
| Modelo   | MS-300     |
| Marca    | CLIMA      |
| Potência | Até 3 kW   |
| Tipo     | Fiambreira |
| Material | Alumínio   |

Tensão

230V Monofásico

## Descrição Resumida

Fiambreira industrial de 300mm com 270W, ideal para cortes precisos e eficazes em cozinhas profissionais. Segurança e durabilidade asseguradas.

## Descrição Completa

### Fiambreira industrial — Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta máquina de fatiar oferece cortes precisos e eficientes. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho consistente, enquanto a lâmina em aço inoxidável proporciona resultados impecáveis para uma vasta gama de produtos.

A segurança é uma prioridade, integrando um anel de proteção da lâmina e um botão duplo de baixa voltagem, cumprindo as normas TUV-GS. A facilidade de limpeza e a manutenção simples são características que otimizam o fluxo de trabalho em qualquer ambiente de restauração.

### Aplicações Profissionais

Esta eficiente máquina de cortar charcutaria é o equipamento ideal para talhos, charcutarias, supermercados, hotéis e restaurantes que necessitam de fatiar diversos tipos de carnes frias, queijos e enchidos com consistência e rapidez. A precisão do corte permite padronizar porções e minimizar o desperdício, essenciais para a rentabilidade da sua cozinha.

A sua utilização intuitiva e o afiador incorporado asseguram que a lâmina esteja sempre em condições ótimas, garantindo fatias perfeitas e uniformes para os seus clientes mais exigentes. Invista numa solução de corte que eleva a qualidade do serviço e a produtividade do seu negócio.

### Características Técnicas

| Característica     | Detalhe         |
|--------------------|-----------------|
| Medidas            | 590x525x440h mm |
| Diâmetro da Lâmina | 300 mm          |

| Característica     | Detalhe                                                                            |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Espessura de Corte | 0-18 mm                                                                            |
| Corte Útil         | 220 mm                                                                             |
| Tensão             | 220 V                                                                              |
| Potência           | 270 W                                                                              |
| Material           | Liga de alumínio fundido e envernizado                                             |
| Lâminas            | Aço inoxidável                                                                     |
| Afiar              | Afiador incorporado                                                                |
| Segurança          | Anel de proteção da lâmina, botão duplo de baixa tensão (24V)                      |
| Certificação       | Norma TUV-GS                                                                       |
| Proteção           | Motor com protetor térmico anti-aquecimento                                        |
| Funcionalidade     | Botão graduado de alta precisão para seleção da espessura da fatia, relé com reset |

### Perguntas Frequentes

**1. Esta fiambreira é adequada para cortar queijos duros?**

Sim, a lâmina de aço inoxidável de alta qualidade e a potência de 270W permitem o corte eficaz de diversos tipos de queijos, incluindo os mais duros, garantindo sempre um resultado suave e preciso.

**2. Qual a frequência recomendada para afiar a lâmina?**

A frequência ideal depende do volume de uso. Contudo, devido ao afiador incorporado, poderá afiar a lâmina de forma rápida e conveniente sempre que notar uma redução na eficiência do corte, mantendo o desempenho máximo.

**3. É fácil limpar o equipamento após a utilização?**

Sim, esta máquina foi concebida para uma limpeza fácil. A sua superfície em alumínio anodizado e a capacidade de remover componentes chave simplificam o processo, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

**4. Esta fiambreira é segura para os operadores?**

Absolutamente! A fiambreira está equipada com diversas funcionalidades de segurança, como um anel de proteção da lâmina e um botão duplo de baixa tensão (24V), cumprindo as rigorosas normas TUV-GS para a segurança do utilizador.

**5. Quais são as vantagens de ter um protetor térmico no motor?**

O protetor térmico integrado no motor previne o sobreaquecimento, prolongando significativamente a vida útil da máquina e garantindo que possa operar de forma contínua e segura durante períodos prolongados sem correr riscos de danificação.