



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 Profissional 250mm Elétrica 320W para Carnes Frias

Informacoes do Produto

SKU:	HE210086	Modelo:	HE210086
Marca:	HENDI	EAN:	8711369210086

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE210086

EAN	8711369210086
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Fiambreira
Cor	Vermelho
Material	Alumínio
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira profissional com lâmina de 250mm em aço inoxidável e motor de 320W. Oferece corte preciso até 15mm, segurança avançada e fácil limpeza. Ideal para carnes frias.

Descricao Completa

Esta fiambreira profissional, com lâmina de 250 mm e motor de 320 W, foi projetada para um corte preciso e seguro de carnes frias em ambientes de cozinha profissional.

fiambreira profissional — Fiambreira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro da Lâmina	250 mm
Espessura de Corte	Ajustável até 15 mm
Diâmetro Máximo da Rodela	180 mm
Potência	320 W
Voltagem	220-240 V
Dimensões (CxLxA)	514x484x373 mm

Peso Líquido	15,96 kg
Material da Caixa	Alumínio revestido
Material da Lâmina	Aço inoxidável endurecido
Cor	Vermelho
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta fiambreira é uma ferramenta essencial para qualquer área de preparação que exija o corte eficiente de carnes frias. É ideal para snack-bares, hamburgarias, charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares ou empresariais, e hotéis que servem buffets ou pequenos-almoços. A sua robustez e precisão tornam-na adequada para uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.

Corte Preciso — Principais Vantagens

- **Corte Ajustável e Preciso:** Permite ajustar a espessura de corte até 15 mm, garantindo fatias uniformes para diversas aplicações.
- **Segurança Operacional:** Equipada com múltiplos dispositivos de segurança, incluindo proteção da lâmina, bloqueio do carrinho e prevenção de arranque indesejado.
- **Motor Potente e Durável:** O motor arrefecido a ar com proteção contra sobreaquecimento assegura um desempenho consistente, mesmo com carnes mais duras.
- **Fácil Limpeza e Manutenção:** O design permite uma desmontagem rápida e simples dos componentes principais para uma higienização eficaz.
- **Construção Robusta:** Caixa em alumínio revestido e lâmina em aço inoxidável endurecido garantem durabilidade e resistência ao uso intensivo.