

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 Elétrica 250mm — Lâmina Inox Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE210000	Modelo:	HE210000
Marca:	HENDI	EAN:	8711369210000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE210000
EAN	8711369210000
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira elétrica profissional com lâmina de 250mm em aço inoxidável, ajuste de corte até 15mm e motor potente. Inclui afiador e segurança reforçada.

Descricao Completa

Esta fiambreira elétrica profissional, com lâmina de 250 mm, permite um corte preciso e contínuo de carnes frias até 15 mm de espessura, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

fiambreira profissional — Fiambreira — Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	250 mm
Espessura de Corte	Até 15 mm (contínuo)
Diâmetro Máximo da Rodela	180 mm
Potência	320 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	514x484x373 mm

Peso Líquido	16,06 Kg
Material da Caixa	Alumínio revestido
Material da Lâmina	Aço inoxidável endurecido
Motor	Arrefecido a ar com proteção contra sobreaquecimento
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar
Observação	Não adequado para cortar queijo

Fiambreira — Aplicações Profissionais

Esta fiambreira é uma ferramenta essencial para qualquer estabelecimento que necessite de cortar carnes frias com precisão e eficiência. É ideal para charcutarias, talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, cantinas e hotéis que preparam os seus próprios enchidos ou fatiados para ementas e buffets.

Fiambreira — Principais Vantagens

- ****Corte Preciso e Ajustável:**** Lâmina de 250 mm em aço inoxidável endurecido com ajuste contínuo da espessura até 15 mm, garantindo fatias uniformes.
- ****Segurança Reforçada:**** Equipada com proteção da lâmina, afiador incorporado e sistema de bloqueio que impede o arranque indesejado, cumprindo os requisitos de segurança profissionais.
- ****Durabilidade e Potência:**** Caixa em alumínio revestido e motor arrefecido a ar com proteção contra sobreaquecimento, concebido para cortar carnes duras de forma consistente.
- ****Limpeza Simplificada:**** Design que permite uma desmontagem rápida e fácil dos componentes para uma higienização eficiente e sem esforço.
- ****Estabilidade Operacional:**** Pés antiderrapantes e carrinho com proteção de segurança e dispositivo de bloqueio vertical para uma operação segura e estável.

Esta fiambreira é adequada para cortar queijo?

Não, esta fiambreira não é adequada para cortar queijo. Para essa finalidade, é recomendada a utilização de uma faca antiaderente específica, disponível separadamente.



Qual a espessura máxima de corte que consigo obter?

A fiambreira permite um ajuste contínuo da espessura de corte, possibilitando fatias até um máximo de 15 mm.

Como é feita a manutenção da lâmina?

A fiambreira inclui um afiador incorporado, o que facilita a manutenção da lâmina e garante sempre um corte eficiente e preciso.

Quais as características de segurança deste equipamento?

Este equipamento cumpre os requisitos de segurança profissionais, incluindo proteção da lâmina, bloqueio do carrinho na posição '0' e proteção contra arranque indesejado se o afiador ou a proteção da lâmina forem removidos.

É fácil de limpar?

Sim, a fiambreira foi concebida para uma desmontagem rápida e fácil dos seus componentes, o que permite uma limpeza sem esforço e uma higienização eficaz.