



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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Fiambreira Profissional 195mm Lâmina — 230V/200W

Informacoes do Produto

SKU:	HE210031	Modelo:	HE210031
Marca:	HENDI	EAN:	8711369210031

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE210031
EAN	8711369210031
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Fiambreira robusta com lâmina de 195 mm em aço inoxidável, ajuste de espessura até 12 mm e motor potente. Ideal para carnes frias e enchidos, com segurança e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta fiambreira profissional com lâmina de 195 mm é ideal para cortar carnes frias e enchidos, oferecendo um ajuste preciso da espessura da rodela até 12 mm para resultados consistentes.

fiambreira profissional — Fiambreira — Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	195 mm
Ajuste de Espessura	Até 12 mm (contínuo)
Diâmetro Máximo da Rodela	120 mm
Dimensões (LxPxA)	416x400x335 mm
Potência	200 W
Tensão	230 V

Peso Líquido	12.04 kg
Material da Caixa	Alumínio revestido
Material da Lâmina	Aço inoxidável endurecido
Tipo de Motor	Arrefecido a ar com proteção contra sobreaquecimento
Afiador	Incorporado
Adequado para Queijo	Não (requer faca antiaderente separada)

Fiambreira — Aplicações Profissionais

Esta fiambreira é uma ferramenta essencial para qualquer área de preparação em estabelecimentos como snack-bares, tascas, charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, e pastelarias com serviço de almoços. É ideal para fatiar carnes frias, enchidos e outros produtos para sandes, pratos ou buffets, garantindo um corte uniforme e profissional.

Fiambreira — Principais Vantagens

- Motor potente e arrefecido a ar, capaz de cortar carnes duras com proteção contra sobreaquecimento.
- Afiador incorporado e proteção da lâmina para maior durabilidade e segurança.
- Ajuste contínuo da espessura da rodela até 12 mm, permitindo versatilidade no corte.
- Design que cumpre requisitos de segurança profissional, com bloqueio e proteção contra arranque indesejado.
- Desmontagem rápida e fácil do carrinho para uma limpeza e higienização eficientes.

Esta fiambreira pode ser utilizada para cortar queijo?

Não, este modelo não é adequado para cortar queijo diretamente. Para essa aplicação, é necessária uma faca antiaderente específica, disponível separadamente.

Qual a espessura máxima de corte que consigo obter?

A fiambreira permite um ajuste contínuo da espessura da rodela, até um máximo de 12 mm, garantindo versatilidade para diferentes tipos de carnes frias.

?

A limpeza do equipamento é fácil e rápida?

Sim, o design da fiambreira permite uma desmontagem rápida e fácil dos componentes principais, facilitando a limpeza e manutenção diária sem esforço.

Que tipo de características de segurança possui este equipamento?

Inclui proteção da lâmina, afiador incorporado com proteção contra arranque indesejado, e um sistema que mantém a lâmina atrás da proteção quando a espessura de corte está em "0". O carrinho também tem proteção e bloqueio.

O motor é suficientemente potente para cortar carnes mais duras?

Sim, a fiambreira está equipada com um motor potente e arrefecido a ar, com proteção contra sobreaquecimento, concebido para cortar eficazmente carnes mais duras e enchidos.