



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.



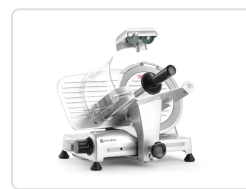
Acesso rapido
ao produto

Fiambreira Profissional Lâmina 220mm — 280W

Informacoes do Produto

SKU:	HE210048	Modelo:	HE210048
Marca:	HENDI	EAN:	8711369210048

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE210048
EAN	8711369210048
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira profissional com lâmina de 220mm para corte preciso de carnes frias até 15mm. Construção robusta em alumínio, motor potente e segurança reforçada. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta fiambreira profissional foi concebida para um corte preciso e contínuo de carnes frias, com uma lâmina de 220 mm e ajuste de espessura até 15 mm, ideal para uso intensivo em qualquer área de preparação.

fiambreira profissional — Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	220 mm
Espessura de Corte	Ajuste contínuo até 15 mm
Diâmetro Máximo da Rodela	150 mm
Potência	280 W
Voltagem	220-230 V
Dimensões (CxLxA)	506x435x347 mm

Peso Líquido	13,1 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

Aplicações Profissionais

Esta fiambreira é um equipamento essencial para talhos, charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, snack-bares, cantinas e hotéis que necessitam de fatiar carnes frias com precisão e eficiência. É ideal para a preparação de ingredientes para sanduíches, tábuas de enchidos e outras iguarias que exigem cortes uniformes e rápidos.

Fiambreira — Principais Vantagens

- Corte preciso e uniforme de carnes frias com lâmina de 220 mm.
- Ajuste contínuo da espessura de corte até 15 mm para versatilidade.
- Motor potente e arrefecido a ar, com proteção contra sobreaquecimento, para uso contínuo.
- Construção robusta em alumínio revestido e lâmina em aço inoxidável endurecido.
- Elevadas características de segurança, incluindo proteção da lâmina e bloqueio do carrinho.
- Afiador incorporado para manter a lâmina sempre afiada.
- Desmontagem rápida e fácil para uma limpeza higiénica e sem esforço.

Posso cortar queijo com esta fiambreira?

Não é recomendada para queijo sem uma lâmina antiaderente específica, vendida separadamente. O corte direto de queijo pode danificar a lâmina ou o motor.

Qual a espessura máxima de corte que consigo obter?

Esta fiambreira permite um ajuste contínuo da espessura de corte, até um máximo de 15 mm, ideal para diversas aplicações em charcutaria.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A fiambreira foi projetada para uma desmontagem rápida e fácil dos componentes de corte, facilitando a limpeza e garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Que características de segurança possui este modelo?

Inclui proteção da lâmina, afiador incorporado, proteção contra arranque indesejado e um dispositivo de bloqueio vertical do carrinho, garantindo a segurança do operador durante o uso e a limpeza.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, com o seu motor potente arrefecido a ar e proteção contra sobreaquecimento, esta fiambreira é ideal para o corte contínuo de carnes duras em ambientes de preparação profissional, como restaurantes e talhos.