



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 300mm, 230V/420W

Informacoes do Produto

SKU:	HE210017	Modelo:	HE210017
Marca:	HENDI	EAN:	8711369210017

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE210017
EAN	8711369210017
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Fiambreira profissional com lâmina de 300 mm para corte preciso de carnes frias. Ajuste de espessura até 15 mm, motor potente e segurança integrada. Ideal para cozinhas.

Descricao Completa

Esta fiambreira profissional com lâmina de 300 mm e motor de 420W oferece um corte preciso e contínuo até 15 mm de espessura, ideal para charcutaria e carnes frias em cozinhas de produção.

fiambreira profissional — Fiambreira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Espessura de Corte	Ajustável até 15 mm
Diâmetro Máximo da Rodela	200 mm
Tensão	230V
Potência	420W

Dimensões (LxPxA)	602x573x456 mm
Peso Líquido	24.71 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
Adequação	Não adequado para queijo

Aplicações Profissionais

Esta fiambreira é uma ferramenta essencial para a área de preparação em diversos estabelecimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, snack-bares, charcutarias, cantinas escolares e empresariais, bem como para a secção de charcutaria em hotéis e serviços de catering. Garante fatias uniformes de fiambre, presunto, enchidos e outras carnes frias.

Fiambreira — Principais Vantagens

A fiambreira oferece um corte de alta precisão com espessura ajustável, permitindo adaptar-se a diferentes tipos de carnes frias. O seu motor potente e arrefecido a ar garante durabilidade e desempenho, mesmo com produtos mais duros. A segurança operacional é reforçada por múltiplos mecanismos, como a proteção da lâmina e o bloqueio do carrinho. A facilidade de desmontagem simplifica a limpeza e manutenção, assegurando higiene constante na sua cozinha profissional.

Posso utilizar esta fiambreira para cortar queijo?	
Não, esta fiambreira não é adequada para cortar queijo. Para queijo, é recomendada uma faca antiaderente específica, disponível separadamente.	
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.	?
A limpeza do equipamento é complicada?	?

Não, a fiambreira foi concebida para uma desmontagem rápida e fácil, o que simplifica significativamente a sua limpeza e manutenção diária.

Que medidas de segurança estão integradas no equipamento?

Inclui várias medidas de segurança, como a lâmina protegida na posição '0' de espessura, proteção contra arranque indesejado se o afiador ou a proteção da lâmina forem removidos, e a possibilidade de bloquear o carrinho apenas com a lâmina na posição '0'.

Esta fiambreira é fornecida montada ou desmontada?

A fiambreira é fornecida montada e pronta a instalar, permitindo uma utilização imediata na sua área de preparação.