

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 rápido
ao produto

Fiambreira Industrial, Ø 250 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.467.004	Modelo:	HBS-250L
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D
		Dimensões:	410 x 490 x 420 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	HBS-250L
Diâmetro	21–30 cm
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Fiambreira industrial compacta, ideal para fatiar carnes frias rapidamente e com precisão. Lâmina de 250 mm com afiador incorporado para máxima eficiência.

Descricao Completa

fiambreira industrial — Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional, esta fiambreira foi desenvolvida a pensar em estabelecimentos com espaço limitado que exigem a máxima frescura dos seus produtos. Permite fatiar frios na hora, garantindo a qualidade e o sabor que os seus clientes merecem. A sua construção robusta e o design cuidado asseguram durabilidade e facilidade de utilização.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de excelência para restaurantes, snack-bares, cafetarias e hotéis que procuram otimizar a preparação de sanduíches, tâbuas de entradas e pratos que exijam fatiados frescos. O cortador de carnes frias encaixa-se perfeitamente em balcões de charcutaria ou áreas de preparação de cozinha, auxiliando a sua equipa a trabalhar com maior eficiência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	250 mm
Afiador	Incorporado
Material da Estrutura	Liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva
Pés, Manípulo e Pegas	Alumínio anodizado
Dimensões (LPA)	410x490x420 mm
Conformidade	Normas de higiene

Perguntas Frequentes

Qual é a espessura máxima de corte que este equipamento permite atingir?

A espessura de corte desta fiambreira pode ser ajustada com precisão para atender às necessidades

específicas do seu negócio. Permite fatiar produtos de charcutaria com a espessura ideal, sejam fatias muito finas para carpaccios ou mais grossas para sanduíches gourmet.

Este equipamento é adequado para uso em pequenas cozinhas profissionais?

Sim, o design compacto desta máquina e o seu diâmetro de lâmina de 250 mm tornam-na ideal para cozinhas com espaço limitado. Garante eficiência sem comprometer a qualidade do corte.

Com que frequência devo afiar a lâmina do fatiador?

O afiador incorporado na estrutura do equipamento permite a manutenção regular da lâmina de forma simples e segura. A frequência de afiação dependerá da intensidade de uso, mas é recomendável verificar o fio regularmente para garantir cortes perfeitos.

A limpeza da fiambreira é complicada devido ao seu material?

Não, a construção em liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva facilita a limpeza e manutenção diária. O material é concebido para ser higiénico e resistente, assegurando a conformidade com as normas mais exigentes.

É possível fatiar outros produtos além de carnes frias neste equipamento?

Embora otimizado para carnes frias, este fatiador profissional pode ser utilizado para outros produtos, como queijos curados ou vegetais mais firmes. No entanto, o seu desempenho superior é garantido no corte de enchidos e fiambre.