

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fiambreira Industrial, Lâmina Ø300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.467.005	Modelo:	HBS-300L
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D
		Dimensões:	480 x 580 x 450 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	HBS-300L
Diâmetro	21–30 cm
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Fiambreira industrial robusta e precisa, ideal para talhos e charcutarias. Lâmina Ø300 mm com afiador incorporado para cortes perfeitos.

Descricao Completa

fiambreira industrial — Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas comerciais e estabelecimentos de restauração, esta máquina de fatiar carne oferece desempenho superior e durabilidade excecional. Equipada com um afiador embutido, facilita a manutenção contínua da lâmina, assegurando cortes precisos e uniformes em todo o momento. A sua robustez, aliada a um design funcional, garante uma operação segura e eficiente, tornando-a um ativo indispensável para qualquer negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, charcutarias e grandes cozinhas industriais, este fatiador de fiambre é perfeito para processar carnes frias e enchidos com rapidez e eficácia. A sua construção em liga de alumínio anodizado garante a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, sendo uma escolha de confiança para quem procura otimizar a produtividade e a qualidade dos seus produtos fatiados. A inclusão de um afiador integrado minimiza o tempo de inatividade, permitindo que a sua equipa mantenha um ritmo de trabalho constante e sem interrupções.

Características Técnicas

Nome do Produto	Fiambreira Industrial
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Material	Liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosivo
Pés/Suporte	Alumínio anodizado (reguláveis)
Funcionalidades	Afiador incorporado
Dimensões (LPA)	480x580x450 mm

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade da lâmina desta fiambreira? A lâmina é fabricada em aço de alta qualidade, garantindo uma vida útil prolongada. No entanto, a durabilidade pode variar dependendo da intensidade de uso e da correta manutenção.

É fácil limpar esta cortadora de carnes frias? Sim, a sua construção em liga de alumínio anodizado, com superfícies lisas e cantos arredondados, facilita a limpeza e a desinfecção diária. É recomendada a limpeza após cada utilização para manter os padrões de higiene.

Esta máquina necessita de manutenção regular? Sim, para garantir o seu bom funcionamento e a longevidade, é crucial realizar a afiação da lâmina como indicado pelo manual e inspecionar periodicamente os seus componentes. O afiador incorporado simplifica este processo.

É possível ajustar a espessura do corte? Sim, a fiambreira possui um sistema de ajuste que permite variar facilmente a espessura das fatias, adaptando-se às necessidades específicas de cada produto e tipo de preparação.

Esta fiambreira é adequada para uso intensivo? Absolutamente. Foi concebida para ambientes com grandes volumes de produção, como talhos e charcutarias, onde a fiabilidade e a eficiência são cruciais para o sucesso operacional.