

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 Lâmina Ø 300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.467.008	Modelo:	HBS-300A
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D
		Dimensões:	577 x 466 x 430 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Fiambreira industrial de Ø 300 mm para cortes precisos de carnes frias. Ideal para talhos, charcutarias e cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

fiambreira industrial — Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Idealizada para estabelecimentos com elevadas exigências de produção, esta fatiadora de carnes frias oferece um desempenho robusto e fiável. Construída com materiais de alta qualidade, como liga de alumínio e lacagem alimentar, garante a máxima higiene e durabilidade. A sua lâmina em aço inoxidável assegura cortes precisos e eficientes, perfeitos para charcutarias, talhos e cozinhas com volume.

Este equipamento integra um afiador e um microrruptor para maior segurança e conveniência, elementos cruciais para a operação diária em ambientes profissionais. A transmissão por correia contribui para um funcionamento suave e silencioso. É uma solução versátil e indispensável para agilizar o trabalho em qualquer cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

A fatiadora de fiambre com lâmina de 300 mm satisfaz as necessidades de diversos negócios, desde talhos e charcutarias que requerem cortes uniformes de carnes curadas, a cozinhas de restaurantes e hotéis que processam grandes volumes de alimentos. Também é uma excelente adição para supermercados com secção de charcutaria, permitindo um serviço rápido e eficiente aos clientes.

A sua conformidade com as normas de higiene mais rigorosas torna-a apta para qualquer ambiente profissional onde a segurança alimentar é prioritária, nomeadamente em operações de catering e buffets onde a apresentação do produto é fundamental. É um investimento que se traduz em produtividade acrescida e qualidade impecável.

Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	300 mm
Dimensões (LPA)	577x466x430 mm
Material da Estrutura	Liga especial de alumínio com lacagem alimentar

Material da Lâmina	Aço inoxidável
Proteção da Lâmina	Alumínio anodizado
Transmissão	Por correia
Funcionalidades Adicionais	Afiador integrado, microrruptor de segurança

Perguntas Frequentes

1. Esta fiambreira é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, esta fatiadora foi concebida para ambientes com grandes produções, como talhos, charcutarias e cozinhas industriais, onde a durabilidade e a eficiência são cruciais.

2. Qual é o material da lâmina e da estrutura?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade para cortes precisos e resistentes à corrosão. A estrutura é feita de uma liga especial de alumínio com lacagem alimentar, assegurando robustez e respeito pelas normas de higiene.

3. Inclui algum sistema de segurança?

Sim, o equipamento integra um microrruptor de segurança e proteção da lâmina em alumínio anodizado, garantindo uma operação segura para o utilizador e conformidade com as normas.

4. É fácil de limpar e manter?

A construção em materiais lisos e a conformidade com normas de higiene facilitam a limpeza. A inclusão de um afiador próprio mantém a lâmina em perfeitas condições, otimizando o processo de manutenção.

5. Pode ser utilizada para outros tipos de alimentos além de carnes frias?

Embora otimizada para carnes frias, a sua lâmina afiada e motor potente permitem cortar uma variedade de outros alimentos, como legumes firmes ou pão, sempre com os devidos cuidados e limpeza adequada após cada utilização.