

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 Profissional Ø 220 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.467.006	Modelo:	HBS-220A
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D
		Dimensões:	479 x 404 x 350 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	HBS-220A
Diâmetro	21–30 cm
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Fiambreira industrial de alta precisão com lâmina de Ø 220 mm, ideal para fatiar carnes frias. Estrutura em alumínio, fácil de limpar.

Descricao Completa

fiambreira industrial — Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Esta máquina de fatiar industrial foi concebida para atender às exigências de estabelecimentos que valorizam a frescura dos produtos. Com ela, poderá cortar carnes frias no momento, garantindo a máxima qualidade e satisfação dos seus clientes. A sua construção robusta em liga especial de alumínio e lacagem alimentar, juntamente com a lâmina em aço inoxidável e proteção anodizada, asseguram durabilidade e higiene.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e todos os espaços que necessitam de um cortador de carnes frio eficiente e fiável. A inclusão de um afiador e microrruptor integrados otimiza a sua funcionalidade, proporcionando um corte preciso e seguro, essencial em qualquer cozinha profissional ou balcão de atendimento.

Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	Ø 220 mm
Dimensões (LPA)	479x404x350 mm
Material da Estrutura	Liga especial de alumínio e lacagem alimentar
Material da Lâmina	Aço inoxidável
Proteção da Lâmina	Alumínio anodizado
Transmissão	Correia
Acessórios Incluídos	Afiador integrado e microrruptor

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para esta fiambreira?

A voltagem de funcionamento é padrão, adequada para a maioria das instalações comerciais. Para detalhes específicos, consulte o manual técnico incluído.

É fácil limpar o equipamento após a utilização?

Sim, a sua construção em liga de alumínio e a proteção da lâmina em alumínio anodizado facilitam a limpeza diária, garantindo a conformidade com as normas de higiene.

É possível ajustar a espessura do corte?

Sim, este cortador de carnes frias possui um sistema de ajuste que permite controlar com precisão a espessura do fatiado, para se adaptar às suas necessidades.

O afiador da lâmina é fácil de usar?

O afiador integrado foi concebido para ser prático e seguro, assegurando que a lâmina se mantém sempre afiada para um desempenho otimizado.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Com transmissão por correia e design robusto, esta fiambreira é ideal para uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo um funcionamento fiável e eficiente.