

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



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial Lâmina 350mm Anodizado

Informacoes do Produto

SKU:	CHCH350-SP	Modelo:	CH350-SP
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	26 kg	Dimensões:	730 x 510 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CH350-SP
Tipo	Fiambreira
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira industrial de lâmina de 350mm com construção em alumínio anodizado, ideal para cortes precisos e eficientes de enchidos e queijos.

Descricao Completa

Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em estabelecimentos comerciais, esta fiambreira profissional garante cortes rápidos, uniformes e precisos de uma vasta gama de enchidos, carnes frias e queijos. A sua construção robusta em alumínio anodizado oferece uma resistência superior à corrosão, assegurando durabilidade e facilidade de manutenção. Trabalhar com este equipamento será mais agradável, graças ao seu mecanismo silencioso que contribui para o bem-estar do operador.

A lâmina RASSPE de terceira geração, fabricada na Alemanha, distingue-se pela sua notável qualidade, permitindo fatias perfeitamente finas sem comprometer o sabor original dos alimentos. O seu design anti-infiltração facilita a limpeza diária, tornando-a uma solução higiénica e eficiente para qualquer negócio de restauração ou hotelaria.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de fatiar é a escolha ideal para uma variedade de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, charcutarias, supermercados, cafés, snack-bares e qualquer negócio que procure otimizar o corte de fiambres e produtos similares. A precisão do seu manuseamento e a segurança dos seus componentes tornam-na indispensável para operações diárias que exigem rapidez e excelência no serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	350 mm
Dimensão do Prato	265x260 mm
Espessura de Corte	0-15 mm
Espaço de Corte Útil	295x275 mm

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Potência	220 W
Peso	26 kg
Dimensões (AxLxP)	730x510x500 mm

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade da lâmina e a sua capacidade de corte?

A lâmina RASSPE de terceira geração é reconhecida pela sua incrível resistência ao desgaste e à abrasão, garantindo uma vida útil prolongada e cortes precisos mesmo após uso intensivo. Foi concebida para um desempenho superior, superando as lâminas convencionais, e não está indicada para cortar carne congelada.

Como se processa a limpeza e manutenção do equipamento?

O design da fiambreira facilita a limpeza diária, com um sistema anti-infiltração e protetores removíveis para a lâmina e a fatia. O alumínio anodizado acetinado de alto brilho é resistente a ácidos, sais e processos de oxidação, garantindo que as partes em contacto com os alimentos se mantêm higiénicas de forma mais fácil.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde lojas de alimentação, talhos e charcutarias, a supermercados, bares e restaurantes. A sua versatilidade e precisão tornam-na perfeita para qualquer negócio que necessite de fatiar produtos como enchidos, carnes frias e queijos de forma eficiente e segura.

A máquina oferece segurança ao operador?

Sim, a máquina foi concebida com um foco na segurança do operador, cumprindo todas as normas aplicáveis. Inclui um aro protetor de lâmina, protetor de segurança em plexiglás e um protetor de fatia fixo, prevenindo acidentes e garantindo um ambiente de trabalho seguro.

É fácil ajustar a espessura de corte e afiar a lâmina?

Com um comando regulador de corte de alta precisão, pode ajustar a espessura das fatias (0-15 mm) de forma simples e exata. Além disso, a fiambreira integra um afiador de pedra na parte superior, assegurando que a lâmina se mantém sempre afiada para um desempenho de corte otimizado.