

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial Lâmina 300mm em Alumínio Anodizado

Informacoes do Produto

SKU:	CHCH300-SP	Modelo:	CH300-SP
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	660 x 450 x 470 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CH300-SP
Tipo	Fiambreira
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira industrial de alto desempenho com lâmina de 300mm em alumínio anodizado. Ideal para cortes precisos e higiênicos em negócios alimentares.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Obtenha precisão e eficiência no corte de enchidos e fumados com este cortador profissional, um equipamento essencial para qualquer estabelecimento de restauração, hotelaria ou retalho alimentar. Fabricado em alumínio anodizado de alto brilho, oferece uma higiene superior nas superfícies de contacto com os alimentos, resistindo a ácidos, sais e processos de oxidação. Graças à sua lâmina RASSPE de terceira geração, um fatiador de excelência italiana, garante fatias perfeitas e ultrafinas, preservando o sabor original dos produtos. O seu design compacto e o mecanismo silencioso contribuem para um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo.

Aplicações Profissionais

Amplamente utilizado em lojas de alimentação, supermercados, cafés, restaurantes e negócios similares; este cortador de fiambre é a ferramenta ideal para processar rapidamente grandes volumes de charcutaria. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no num investimento duradouro para aplicações que exigem um desempenho constante e higiénico. É perfeitamente adequado para cortar uma vasta gama de produtos, aumentando a produtividade e a apresentação dos seus alimentos. Este equipamento versátil adapta-se a diversas necessidades, desde pequenas charcutarias a grandes superfícies comerciais.

Características Técnicas

Característica	Valor
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Dimensão do Prato	265x240 mm
Espessura de Corte	0-15 mm
Corte Útil	260x220 mm
Tensão	230 V
Potência	176 W
Peso	20 kg
Dimensões (AxFxH)	660x450x470 mm

Perguntas Frequentes

Este equipamento é adequado para cortar todos os tipos de carnes frias?

Sim, este fatiador foi concebido para cortar uma vasta gama de carnes frias, enchidos e fiambre, garantindo sempre a máxima precisão de corte e preservação das qualidades do produto. Contudo, não é recomendado para carne congelada.

Qual a durabilidade da lâmina RASSPE de terceira geração?

A lâmina RASSPE de terceira geração é conhecida pela sua incrível resistência ao desgaste e à abrasão, bem como pela sua excecional proteção contra a corrosão. Foi desenvolvida para uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo.

A limpeza do equipamento é complicada?

Não, o design cuidadoso da máquina permite uma limpeza fácil e rápida, essencial para manter os mais altos padrões de higiene diária em qualquer negócio alimentar. As partes amovíveis facilitam o acesso para uma higienização completa.

Esta fiambreira cumpre as normas de segurança europeias?

Sim, o equipamento está em conformidade com todas as normas de segurança aplicáveis, incluindo proteções e dispositivos para evitar danos ao operador, garantindo um ambiente de trabalho seguro.

Posso ajustar a espessura das fatias?

Sim, esta máquina possui um comando regulador de corte de alta precisão que permite ajustar a espessura das fatias entre 0 e 15 mm, para se adaptar perfeitamente às suas necessidades específicas de apresentação.