

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



Fiambreira Industrial Lâmina 275mm Alumínio Anodizado

Informacoes do Produto

SKU:	CHCH275-SP	Modelo:	CH275-SP
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	19 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CH275-SP
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Fiambreira profissional de alto desempenho com lâmina de 275mm em alumínio anodizado. Ideal para cortar enchidos e fiambres com precisão e sem esforço.

Descrição Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o setor profissional, esta fiambreira industrial destaca-se pela sua robustez e eficiência. A máquina oferece um corte preciso e suave para uma vasta gama de produtos, desde carnes curadas a charcutaria variada. A construção em alumínio anodizado assegura durabilidade e uma higiene impecável, resistente a ácidos e corrosão.

Integrando tecnologia de ponta, o seu motor silencioso garante um ambiente de trabalho mais agradável para os seus colaboradores. A lâmina de alta qualidade, de terceira geração RASSPE, proporciona um desempenho superior, permitindo fatias perfeitamente finas sem desperdício e mantendo o sabor original dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Este cortador de enchidos é ideal para estabelecimentos que exigem rapidez e precisão no corte de grandes volumes de fiambre e outros produtos alimentícios. Perfeita para talhos, charcutarias, supermercados, restaurantes, hotéis e todos os negócios que necessitem de um fatiador fiável e de alto desempenho no seu dia a dia.

A conformidade com as normas de segurança garante a proteção do operador, tornando este equipamento uma escolha segura e económica para a sua cozinha profissional ou área de preparação de alimentos. A fatiadora adapta-se a diversos contextos, desde a preparação de sanduíches gourmet a pratos mais elaborados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	275 mm

Característica	Detalhe
Dimensões do Prato	265x240 mm
Espessura de Corte	0-15 mm
Corte Útil	260x190 mm
Tensão	230 V
Potência	176 W
Peso	19 kg
Dimensões (LxPxA)	660x420x470 mm
Material	Alumínio anodizado satinado de alto brilho
Lâmina	RASSPE de terceira geração
Recursos de Segurança	Protetor de plexiglás, aro e protetor de lâmina, protetor de fatias fixo
Ajuste	Mando regulador de corte de grande precisão
Afiador	Afiador de pedra incorporado
Botão de Ignição	Duplo com reativação incluída

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de alimentos esta fiambreira é mais adequada?

Esta fiambreira é especialmente concebida para cortar com precisão e facilidade uma elevada quantidade de enchidos, fiambre e outras carnes curadas, sendo ideal para uso em ambiente profissional.

2. Qual é a vantagem da lâmina RASSPE de terceira geração?

A lâmina RASSPE de terceira geração, fabricada na Alemanha, oferece excelente resistência à corrosão, baixo coeficiente de fricção e garante fatias perfeitas e ultrafinas sem aquecer o produto, preservando o seu sabor original.

3. É fácil limpar o equipamento após o uso?

Sim, o design compacto e a construção em alumínio anodizado facilitam a limpeza diária. A lâmina é facilmente desmontável e as superfícies que entram em contacto com os alimentos são resistentes a ácidos e processos de oxidação.

4. Esta fiambreira pode ser utilizada para cortar carne congelada?

Não, este modelo de fiambreira não é adequado para cortar carne congelada. A sua utilização deve

ser restrita a produtos não congelados para garantir o bom funcionamento e durabilidade do equipamento.

5. Quais são os principais mecanismos de segurança desta máquina?

O equipamento está em conformidade com as normas de segurança e inclui um protetor de plexiglás, um aro protetor de lâmina, um protetor de lâmina desmontável e um protetor de fatias fixo, garantindo a máxima segurança para o operador durante a utilização.