

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 rapido
ao produto

Fiambreira Industrial Lâmina 250mm Alumínio Anodizado

Informacoes do Produto

SKU:	CHCH250-FPQ	Modelo:	CH250-FPQ
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	15 kg	Dimensões:	640 x 400 x 410 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CH250-FPQ
Tipo	Fiambreira
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira industrial robusta em alumínio anodizado, com lâmina de 250mm, ideal para cortar enchidos e queijos com precisão e eficiência.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na restauração profissional, esta fiambreira industrial assegura cortes precisos e eficientes de enchidos e queijos. O seu design robusto em alumínio anodizado alia durabilidade e higiene, tornando-a um investimento indispensável para qualquer negócio que preze pela qualidade e produtividade. É a solução ideal para manter a frescura e a apresentação dos seus produtos.

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

- Permite cortar uma elevada quantidade de charcutaria e queijo com rapidez, fiabilidade e precisão.
- Equipamento construído para alta resistência à corrosão, em contacto com alimentos salgados e húmidos, garantindo longevidade.
- A lâmina RASSPE de terceira geração, fabricada na Alemanha, proporciona uma precisão de corte superior e reduz o desperdício.
- Integra um mecanismo silencioso, que melhora o bem-estar do operador durante longos períodos de uso.
- Desenvolvida para uma limpeza diária simplificada, mantendo os mais altos padrões de higiene.
- Inclui dispositivos de segurança que protegem o operador durante a utilização.
- Projetada com um tamanho compacto, otimizando o espaço na sua cozinha profissional.
- O carro de corte amovível e com bloqueio fácil permite uma limpeza eficaz e uma maior versatilidade.

Aplicações Profissionais

Este cortador de enchidos e queijos é perfeito para estabelecimentos como talhos, supermercados, charcutarias e restaurantes, onde a necessidade de fatiar produtos de forma consistente e segura é diária. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem uma performance contínua, mesmo em ambientes de exigência elevada.

É uma ferramenta valiosa para hotéis e cozinhas de catering, permitindo preparar fatias finas de fiambre, queijo ou outros ingredientes. O motor com sensor de proteção térmica suporta o uso intensivo, ideal para picos de trabalho. A sua versatilidade para cortar uma vasta gama de produtos

torna-o um ativo indispensável para otimizar os processos de preparação e reduzir os tempos de serviço.

fiambreira industrial — Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	250 mm
Dimensão do Prato	200x205 mm
Espessura de Corte	0-15 mm
Corte Útil	245x170 mm
Tensão	230 V
Potência	154 W
Peso	15 kg
Dimensões (axfxh)	640x400x410 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos esta fiambreira foi concebida?

Esta máquina foi especificamente projetada para cortar enchidos, presuntos e, notavelmente, queijos, oferecendo uma versatilidade essencial para estabelecimentos de restauração e retalho alimentar.

A lâmina necessita de alguma manutenção especial?

A lâmina RASSPE de terceira geração é conhecida pela sua durabilidade, mas recomenda-se a afiação regular com o afiador amovível incluído para manter a performance de corte ótima.

É fácil de limpar após a utilização diária?

Sim, o design deste cortador de fiambre foi pensado para facilitar a higiene diária, com um protetor de lâmina e um carro amovíveis que simplificam a limpeza.

Quais são as principais vantagens da lâmina RASSPE teflonada?

A lâmina RASSPE teflonada minimiza a fricção e evita que os alimentos se colem, o que resulta em fatias perfeitas e finas, e facilita a limpeza, distinguindo-se das lâminas convencionais.

Este equipamento pode ser utilizado em ambientes de alta produção?

Com um motor equipado com sensor de proteção térmica, esta máquina de fatiar foi desenvolvida para um uso intensivo, tornando-a ideal para ambientes profissionais de alta demanda.