

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 Profissional 300mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Fiambreira industrial profissional com lâmina de 300mm em alumínio anodizado, ideal para charcutaria e queijos em restaurantes.

Descricao Completa

Fiambreira — Principais Vantagens

Esta máquina de fatiar industrial, concebida para a excelência por um prestigiado fabricante italiano, é a solução ideal para qualquer estabelecimento de restauração. A sua lâmina de 300mm de diâmetro garante cortes precisos e uniformes, essenciais para a apresentação e qualidade dos seus produtos charcutaria e queijos, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o desperdício.

A excelente resistência à corrosão, mesmo em contacto com alimentos salgados e húmidos, assegura uma durabilidade superior do equipamento. Além disso, a tecnologia da lâmina Rasspe de terceira geração permite um corte suave e eficaz, inclusive de queijos, mantendo as superfícies limpas e o sabor original dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Perfeita para talhos, supermercados, charcutarias, bares e restaurantes, esta fatiadora automática otimiza a preparação de carnes frias e queijos. O seu design compacto e a facilidade de limpeza tornam-na indispensável em cozinhas profissionais com espaço limitado, enquanto o motor com sensor de proteção térmica suporta o uso intensivo, ideal para picos de trabalho.

O carro amovível, com possibilidade de bloqueio, facilita a higiene diária, um fator crítico em ambientes de restauração. Invista numa ferramenta que elevará a eficiência e a qualidade do serviço no seu negócio, garantindo satisfação tanto para a equipa como para os clientes. A versatilidade desta máquina beneficia qualquer operação que exija rapidez e precisão no corte de alimentos.

Características Técnicas

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 (LxPxA)	660x450x470 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é esta fiambreira mais adequada?

Esta fiambreira é ideal para lojas de alimentação, supermercados, bares, restaurantes e outros negócios do setor da restauração que necessitem de fatiar produtos com rapidez e precisão.

Qual a principal vantagem da lâmina Rasspe de terceira geração?

A lâmina Rasspe de terceira geração oferece precisão excecional e facilidade de corte em qualquer situação, mesmo em produtos mais difíceis como queijos, devido ao seu baixo coeficiente de fricção e propriedades antiaderentes.

Como contribui o design da máquina para a higiene e manutenção?

O design foi pensado para facilitar a limpeza diária, com um carro com possibilidade de bloqueio e extração, um protetor de lâmina amovível, e uma construção em alumínio anodizado que é resistente a ácidos e corrosão, garantindo elevados níveis de higiene.

A fiambreira pode ser utilizada para qualquer tipo de carne?

Esta fiambreira é particularmente vocacionada para o corte de charcutaria, fiambre e queijo. Não é recomendada para cortar carne congelada, devendo ser utilizada para produtos apropriados para garantir a sua durabilidade e desempenho.

Quais as características de segurança que a máquina oferece ao operador?

A fiambreira cumpre todas as normas de segurança, incluindo um protetor de segurança em plexiglas, um protetor de lâmina amovível, e um botão duplo de 24V resistente à água, minimizando o risco de acidentes durante a operação.