

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

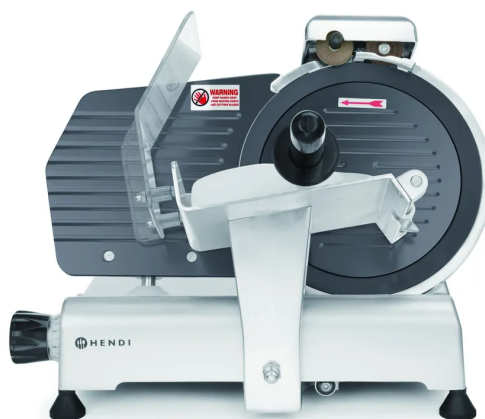


Fiambreira Profissional 250mm Teflon 230V

Informacoes do Produto

SKU:	HE210222	Modelo:	210222
Marca:	HENDI	EAN:	8711369210222

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	210222
EAN	8711369210222
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fiambreira
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Fiambreira profissional com lâmina de 250mm revestida a Teflon, ideal para corte preciso de fiambre e queijo. Ajuste de espessura 0-8mm. Fácil limpeza e segura.

Descricao Completa

Esta fiambreira profissional com lâmina de 250 mm e revestimento de Teflon foi concebida para um corte preciso e eficiente de fiambre, queijo e outros produtos, garantindo durabilidade e facilidade de manutenção em cozinhas profissionais.

fiambreira profissional — Fiambreira — Características Técnicas

Estrutura	Alumínio anodizado
Diâmetro da Lâmina	250 mm
Revestimento da Lâmina	Teflon
Espessura de Corte	0 a 8 mm (ajuste contínuo)
Diâmetro Máx. Produto	180 mm
Motor	0,2 CV (refrigerado a ar)
Potência	150 W

Voltagem	230 V
Dimensões (CxLxA)	494x402x398 mm
Peso	16,4 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para charcutarias, snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias com produção própria e qualquer estabelecimento que necessite de fatiar produtos de forma consistente e segura.

Fiambreira — Principais Vantagens

- **Limpeza Simplificada:** O tabuleiro amovível e a proteção da lâmina de fácil remoção permitem uma limpeza rápida e higiénica após cada utilização.
- **Segurança Operacional:** Equipada com proteção de segurança transparente, proteção contra rotação da lâmina e afiador incorporado, assegura a máxima segurança para o utilizador.
- **Corte Preciso e Consistente:** A lâmina de 250 mm com revestimento de Teflon e o ajuste contínuo da espessura de 0 a 8 mm garantem fatias uniformes e perfeitas, mesmo para queijos.

Como é feita a limpeza e manutenção da fiambreira?

A fiambreira foi desenhada para uma limpeza fácil, com tabuleiro amovível e proteção da lâmina que pode ser removida sem ferramentas, facilitando a remoção de resíduos alimentares.

Esta fiambreira é adequada para cortar queijo?

Sim, a lâmina e o prato para o produto possuem um revestimento de Teflon, o que facilita significativamente o corte de queijos e outros produtos que tendem a aderir.

Qual a espessura máxima de corte que consigo obter?

A fiambreira permite um ajuste contínuo da espessura de corte, variando de 0 a 8 mm, oferecendo versatilidade para diferentes tipos de produtos e preparações.

?

Que medidas de segurança estão integradas no equipamento?

Inclui uma proteção de segurança transparente durante o funcionamento, proteção contra a rotação da lâmina durante a manutenção e um afiador de lâmina incorporado para maior segurança.

A fiambreira é fornecida montada ou desmontada?

Este equipamento é fornecido montado, pronto a instalar e utilizar na sua cozinha profissional, minimizando o tempo de configuração.