



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fiambreira Elétrica Lâmina 300mm — 230V/250W para Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	HE210246	Modelo:	210246
Marca:	HENDI	EAN:	8711369210246

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	210246
EAN	8711369210246
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fiambreira

Descricao Resumida

Fiambreira elétrica profissional com lâmina de 300 mm para corte preciso. Estrutura em alumínio anodizado, motor 250W e ajuste de corte até 13 mm.

Descricao Completa

Esta fiambreira elétrica profissional, com lâmina de 300 mm, é ideal para corte preciso de charcutaria e outros produtos em cozinhas profissionais.

Fiambreira profissional — Fiambreira — Características Técnicas

Estrutura	Alumínio anodizado
Motor	0,3 cv (250W), refrigerado a ar
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Diâmetro Máximo de Corte	210 mm
Espessura de Corte	0 a 13 mm (ajuste contínuo)
Tensão	230V
Potência	250W

Dimensões (LxPxA)	615 x 494 x 477 mm
Peso	24,5 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta fiambreira é uma ferramenta essencial para talhos, charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, cantinas e hotéis que necessitam de cortar fiambre, queijo e outros produtos de charcutaria com precisão e consistência. A sua robustez e facilidade de operação tornam-na adequada para uso diário em ambientes de produção intensiva.

Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

- ****Precisão de Corte:**** Lâmina de 300 mm de alta qualidade e ajuste contínuo da espessura até 13 mm garantem fatias uniformes.
- ****Segurança Reforçada:**** Inclui proteção transparente durante o funcionamento, proteção de segurança para a lâmina e bloqueio de rotação ao remover a estrutura.
- ****Durabilidade e Higiene:**** Estrutura em alumínio anodizado e peças fáceis de remover facilitam a limpeza e asseguram uma longa vida útil.
- ****Motor Eficiente:**** Motor refrigerado a ar de 250W para um desempenho consistente e proteção contra sobreaquecimento.
- ****Estabilidade:**** Quatro pés em plástico antiderrapantes garantem a fixação segura da máquina durante a utilização.

Qual o diâmetro da lâmina desta fiambreira?

Esta fiambreira está equipada com uma lâmina de alta qualidade com 300 mm de diâmetro, ideal para cortes precisos e eficientes.

Qual a espessura máxima de corte que consigo obter?

Pode ajustar a espessura de corte de forma contínua, desde fatias muito finas até um máximo de 13 mm, permitindo versatilidade no tipo de corte.

É fácil limpar esta fiambreira?

Sim, as peças da fiambreira são fáceis de remover, o que facilita uma limpeza rápida e completa, essencial para manter a higiene em cozinhas profissionais.

Que tipo de produtos posso cortar com esta máquina?

Esta fiambreira é ideal para cortar uma vasta gama de produtos de charcutaria, como fiambre, presunto, queijo e outros enchidos, com um diâmetro máximo de 210 mm.

Quais as características de segurança desta fiambreira?

A fiambreira possui uma proteção de segurança transparente durante o funcionamento, proteção para a lâmina, um afiador incorporado e o bloqueio da rotação da lâmina ao remover a estrutura, garantindo a segurança do operador.