

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Fiambreira Lâmina 250mm Elétrica — Corte Profissional

Informações do Produto

SKU:	HE210215	Modelo:	210215
Marca:	HENDI	EAN:	8711369210215

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HENDI
Modelo	210215
EAN	8711369210215
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira

Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira profissional com lâmina de 250 mm e motor de 150W, ideal para cortes precisos de fiambre, enchidos e queijos. Estrutura em alumínio anodizado e afiador incorporado.

Descricao Completa

Esta fiambreira profissional com lâmina de 250 mm é ideal para cortar fiambre, enchidos e outros produtos com precisão em cozinhas profissionais e áreas de preparação. O seu motor refrigerado a ar garante desempenho consistente para uso diário.

fiambreira profissional — Fiambreira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro da Lâmina	250 mm
Potência	150 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	494x402x398 mm
Peso	16,4 kg
Espessura de Corte	Até 8 mm
Diâmetro Máximo Produto	180 mm
Material	Alumínio anodizado
Motor	0,2 cv, refrigerado a ar

Fiambreira — Aplicações Profissionais

Esta fiambreira é uma ferramenta essencial para qualquer estabelecimento que necessite de cortar fiambre, enchidos, queijos ou outros produtos com precisão e eficiência. É ideal para snack-bares, charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com serviço de refeições, cantinas e até mesmo roulotes ou food trucks que sirvam sandes e pratos com fatiados frescos.

Fiambreira — Principais Vantagens

- ****Corte Preciso:**** Lâmina de 250 mm de alta qualidade com ajuste contínuo da espessura até 8 mm, permitindo fatiar diversos produtos.
- ****Segurança Operacional:**** Inclui proteção de segurança transparente durante o funcionamento e bloqueio da rotação da lâmina ao remover a estrutura.
- ****Manutenção Simplificada:**** Peças fáceis de remover para uma limpeza rápida e eficaz, essencial em ambientes profissionais.
- ****Durabilidade:**** Estrutura robusta em alumínio anodizado e motor refrigerado a ar para maior longevidade e desempenho.
- ****Estabilidade:**** Equipada com 4 pés em plástico antiderrapantes que garantem a estabilidade durante a utilização.

Qual a espessura máxima de corte que esta fiambreira permite?

Esta fiambreira permite um ajuste contínuo da espessura de corte até um máximo de 8 mm, ideal para diferentes tipos de produtos e preparações.

É fácil limpar esta fiambreira após a utilização?

Sim, as peças desta fiambreira são projetadas para serem facilmente removíveis, facilitando a limpeza rápida e higiénica após cada utilização.

Que tipo de produtos posso cortar com esta fiambreira?

Esta fiambreira é adequada para cortar uma vasta gama de produtos, incluindo fiambre, enchidos, queijos e outros produtos de charcutaria, com um diâmetro máximo de 180 mm.

Esta fiambreira inclui afiador de lâmina?

Sim, a fiambreira possui um afiador de lâmina incorporado, garantindo que a lâmina se mantém sempre afiada para cortes precisos e eficientes.

Quais as características de segurança desta fiambreira?

A fiambreira inclui proteção de segurança transparente durante o funcionamento, proteção de segurança para a lâmina e um sistema que bloqueia a rotação da lâmina ao remover a estrutura.