

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 Ø300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.22.001	Modelo:	MONDIAL 300
Marca:	Rheninghaus	EAN:	N/D
		Dimensões:	540 x 650 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Rheninghaus
Modelo	MONDIAL 300
Diâmetro	21–30 cm
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Fiambreira industrial Ø300 mm para corte preciso de carnes frias. Construção em alumínio anodizado, potente motor e espessura de corte até 30 mm.

Descricao Completa

Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Esta eficiente máquina de corte é a solução ideal para negócios que necessitam de precisão e rapidez no processamento de carnes frias. Concebida para uso intensivo, proporciona fatias uniformes, otimizando o tempo de preparação em cozinhas profissionais. O seu design robusto assegura uma longa durabilidade, mesmo em ambientes de trabalho exigentes.

Aplicações Profissionais

Um cortador deste calibre é indispensável para talhos, charcutarias, supermercados e grandes cozinhas de hotelaria. Facilita o fatiamento de uma vasta gama de produtos, desde presuntos a enchidos variados, garantindo sempre um acabamento de excelência. É a escolha inteligente para quem procura elevar a produtividade e a apresentação dos seus produtos.

Características Técnicas

Lâmina	Ø 300 mm
Espessura de corte	30 mm
Material	Liga especial de alumínio anodizado e anticorrosivo
Transmissão	Correia «multygrip»
Dimensões (LPA)	540x650x460 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta fiambreira é mais adequada?

É perfeita para delicatessens, supermercados e cozinhas de grande porte que exigem um fatiamento consistente e de alta qualidade de diversos produtos charcuteiros.

Qual a espessura máxima de corte que este fatiador permite?

Este slicer permite ajustar a espessura de corte até um máximo de 30 mm, oferecendo versatilidade

para diferentes tipos de preparações culinárias.

A construção em alumínio anodizado oferece que vantagens?

A liga de alumínio anodizado proporciona robustez e leveza ao equipamento, além de ser anticorrosiva, garantindo uma maior durabilidade e facilidade de limpeza.

Como é feita a transmissão da potência ao disco de corte?

A transmissão é realizada através de uma correia «multygrip», conhecida pela sua eficiência e fiabilidade, contribuindo para o desempenho potente e silencioso do motor.

Este equipamento é fácil de manusear e limpar no dia a dia?

Sim, o seu design pensado para utilização profissional facilita o manuseamento e a manutenção diária, garantindo operações higiénicas e seguras com um mínimo de esforço.