

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 rápido
ao produto



Fiambreira Industrial, Lâmina Ø 350 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.22.002	Modelo:	MONDIAL 350
Marca:	Rheninghaus	EAN:	N/D
		Dimensões:	540 x 700 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Rheninghaus
Modelo	MONDIAL 350
Diâmetro	31–40 cm
Tipo	Fiambreira

Descricao Resumida

Fiambreira industrial robusta e leve, concebida para corte preciso de carnes frias com lâmina Ø 350 mm e espessura de até 30 mm.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para charcutarias, supermercados e cozinhas profissionais de grande porte, esta fiambreira oferece um desempenho excecional na preparação de carnes frias. A sua construção em liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva garante robustez e leveza, facilitando o manuseamento e assegurando uma durabilidade superior. O sistema de transmissão por correia multi-grip e o motor potente, mas silencioso, proporcionam cortes precisos de até 30 mm de espessura, otimizando a produtividade da sua operação diária.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de fatiar é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de eficiência e fiabilidade no corte de produtos. Perfeita para delicatessens que pretendem oferecer fatias perfeitas aos seus clientes, supermercados que exigem rapidez no balcão de charcutaria, ou grandes restaurantes que procuram otimizar a preparação de ingredientes. A sua capacidade de processar grandes volumes com precisão torna-a indispensável em ambientes de alta demanda, garantindo uma apresentação impecável dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	Ø 350 mm
Dimensões (LPA)	540x700x500 mm
Material de Construção	Liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva
Transmissão	Correia "multygrip"
Motor	Potente e silencioso
Espessura de Corte	Até 30 mm

Perguntas Frequentes

A fiambreira é adequada para uso intensivo em ambientes comerciais?

Sim, este equipamento foi concebido para suportar o uso contínuo em delicatessens, supermercados e grandes cozinhas, onde a demanda por corte eficiente de carnes frias é elevada.

Qual é a espessura máxima de corte que a máquina pode atingir?

A fiambreira permite ajustar a espessura de corte até um máximo de 30 mm, proporcionando versatilidade para diferentes tipos de produtos e preparações.

De que material é feita a máquina e quais as suas vantagens?

A sua construção é numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva, garantindo robustez e leveza, além de ser fácil de limpar e resistente ao desgaste.

O motor da fiambreira é ruidoso?

Não, o motor foi desenvolvido para ser potente e silencioso, contribuindo para um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo.

Esta máquina fatiadora é fácil de limpar e manter?

Graças ao seu design e aos materiais de alta qualidade, a limpeza e a manutenção são simplificadas, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento.