

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 Industrial Lâmina Ø 250 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.21.036	Modelo:	EASY 250
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	400 x 470 x 365 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	EASY 250
Diâmetro	21–30 cm
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Fiambreira industrial compacta com lâmina de Ø 250 mm e afiador incorporado, ideal para fatiar carnes frias e enchidos. Robusta e higiênica.

Descrição Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para estabelecimentos comerciais com procura de fatiados frescos, esta fiambreira profissional garante precisão e qualidade de corte. O afiador incorporado assegura que a lâmina esteja sempre em condições ótimas para um desempenho superior, elevando a eficiência e reduzindo o tempo de preparação na sua cozinha profissional.

Construída em liga especial de alumínio anodizado e anticorrosivo, a máquina de corte apresenta uma durabilidade excecional e resistência ao desgaste. O seu design, em conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, facilita a limpeza e manutenção, tornando-a uma solução fiável para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de fatiar é ideal para talhos, charcutarias, restaurantes, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que necessite de fatiar carnes frias, enchidos ou queijos com consistência. A sua capacidade de processamento eficiente e a facilidade de uso tornam-na indispensável para otimizar os processos de preparação de alimentos, garantindo sempre a máxima qualidade.

Proporciona uma solução robusta para o corte rápido e preciso, assegurando que o seu negócio consegue responder com eficácia à procura, mantendo a integridade e a frescura dos produtos fatiados na hora. É um investimento inteligente para quem busca eficiência e durabilidade contínuas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x470x365 mm

Característica	Detalhe
Dimensão base (LPA)	280×400 mm
Dimensão carro	200×220 (curso =205) mm
Lâmina	Ø 250 mm
Corte	160×190 mm
Potência	0.15 kW / 0.2 HP
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	13 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é adequada esta fiambreira?

Esta fiambreira é particularmente adequada para pequenos locais como restaurantes, pastelarias e snack-bares, onde a frescura dos produtos fatiados na hora é uma prioridade.

A lâmina necessita de afiação manual frequente?

Não, o equipamento possui um afiador incorporado que garante uma lâmina sempre afiada, facilitando a manutenção e prolongando a vida útil do aparelho.

De que material é feita a estrutura da máquina?

A estrutura é fabricada numa liga especial de alumínio anodizado e anticorrosivo, conferindo-lhe robustez, durabilidade e uma excelente resistência à corrosão.

Quais as vantagens de usar esta fiambreira em termos de higiene?

O design desta máquina está em conformidade com as normas de higiene mais exigentes, assegurando um ambiente de trabalho mais limpo e seguro para a manipulação de alimentos.

Qual a potência da fiambreira em kW?

A fiambreira tem uma potência de 0.15 kW, o que a torna eficiente para uso comercial diário sem excessivo consumo energético.