

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



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial, Lâmina Ø 250 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.21.009	Modelo:	RB 250 CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	16 kg	Dimensões:	470 x 580 x 370 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Fiambreira industrial de lâmina Ø 250 mm com afiador incorporado, ideal para fatiar carnes frias com precisão e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a hotelaria e restauração, esta máquina de fatiar oferece um desempenho robusto, assegurando que os seus clientes desfrutem de charcutaria e outros produtos frescos, fatiados no momento para preservar o sabor e a textura. O seu mecanismo de afiar integrado garante lâminas sempre afiadas, proporcionando cortes precisos e eficientes, enquanto a construção em liga de alumínio anodizado a torna durável e fácil de limpar.

A estrutura anti-corrosiva confere-lhe uma longevidade superior, mesmo em ambientes de uso intensivo, e cumpre as normas de higiene mais exigentes, fundamentais em cozinhas profissionais. Este fatiador de carnes frias irá elevar o nível de serviço do seu estabelecimento, seja um pequeno restaurante ou um snack-bar movimentado, garantindo sempre a satisfação do cliente com produtos frescos e bem apresentados.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, charcutarias, cafetarias e hotéis, onde a frescura e a qualidade do corte são prioritárias. O seu tamanho compacto e eficiência tornam-no uma excelente adição para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a preparação de sanduíches, tábuas de queijos e enchidos, ou pratos que exijam fatias uniformes e perfeitas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	470x580x370 mm

Característica	Detalhe
Dimensão base (LPA)	310×470 mm
Dimensão carro	230×250 (curso=260) mm
Lâmina	Ø 250 mm
Corte	190×230 mm
Potência	0.21 kW /0.29 HP
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	16 kg
Afiador	Incorporado
Material	Liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva

Perguntas Frequentes

1. Posso usar esta fiambreira para cortar outros alimentos além de carnes frias?

Sim, embora otimizada para carnes frias, esta máquina de fatiar é versátil e pode ser usada para fatiar diversos outros alimentos, como queijos e vegetais, garantindo sempre cortes precisos graças à sua lâmina afiada e robustez construtiva.

2. Qual a frequência recomendada para usar o afiador incorporado?

A frequência do uso do afiador depende da intensidade de uso da máquina. Recomenda-se um afiar regular, talvez diário ou semanal, para manter a lâmina em condições ótimas de corte e prolongar a sua vida útil.

3. É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, a construção em liga de alumínio anodizado e anti-corrosiva facilita significativamente a limpeza. As superfícies lisas e o design higiênico permitem uma desinfecção rápida e eficaz, crucial em qualquer ambiente de alimentação profissional.

4. Esta máquina é indicada para estabelecimentos com grande volume de trabalho?

Esta máquina de corte é ideal para estabelecimentos onde é desejada a preparação de produtos frescos e fatiados na hora, adequando-se bem a pequenos e médios locais devido à sua eficiência e precisão.

5. Existem medidas de segurança específicas que devo seguir ao operar a fiambreira?

Sim, como qualquer equipamento de corte, é fundamental seguir todas as instruções de segurança do fabricante, usar luvas de proteção e garantir que a máquina está desligada e desplugada durante a limpeza ou manutenção para evitar acidentes.