

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 Ø 275 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.21.010	Modelo:	RB 275 CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	470 x 580 x 390 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	RB 275 CE
Diâmetro	21–30 cm
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Fiambreira industrial robusta com lâmina de Ø 275 mm e afiador incorporado. Ideal para talhos, charcutarias e cozinhas profissionais. Cortes precisos.

Descrição Completa

Concebida para uso profissional, esta máquina de fatiar oferece um desempenho superior em cozinhas comerciais, talhos e charcutarias. A sua lâmina de Ø 275 mm garante cortes precisos e uniformes, essenciais para a apresentação e qualidade dos seus produtos. Um investimento inteligente para otimizar a sua produção diária de carnes frias.

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

- Afiador Incorporado:** Mantém a lâmina sempre no ponto, garantindo eficiência máxima e durabilidade.
- Construção Robusta:** Fabricada em liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva, assegurando uma longa vida útil e fácil manutenção.
- Higiene Garantida:** Projetada para cumprir as mais rigorosas normas de higiene, proporcionando segurança alimentar na sua operação.
- Versatilidade de Corte:** Ideal para fatiar uma vasta gama de carnes frias, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta máquina é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem excelência no fatiamento de produtos. Perfeita para talhos, charcutarias, restaurantes com serviço de buffet e cozinhas profissionais que preparam sanduíches ou pratos com fatiados, onde a precisão e a uniformidade são cruciais. A sua robustez permite um uso contínuo e intenso, adequando-se a ambientes de elevada exigência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	470x580x390 mm

Característica	Detalhe
Dimensão base (LPA)	310×470 mm
Dimensão carro	230×250 (curso=260) mm
Lâmina	Ø 275 mm
Corte	200×250 mm
Potência	0.21 kW / 0.29 HP
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	18 kg

Perguntas Frequentes

- Esta fiambreira é adequada para uso intensivo em talhos?**

Sim, foi concebida para responder às exigências de talhos e charcutarias, garantindo eficiência e durabilidade mesmo com uso contínuo e elevado volume de trabalho.
- Qual o diâmetro da lâmina e para que tipo de produtos é mais indicada?**

Possui uma lâmina de Ø 275 mm, ideal para fatiar carnes frias de maiores dimensões, oferecendo cortes precisos e uniformes.
- A máquina vem com afiador incorporado?**

Sim, esta fiambreira inclui um afiador incorporado, permitindo que a lâmina seja mantida sempre afiada, prolongando a sua vida útil e assegurando a qualidade do corte.
- É fácil de limpar e manter?**

Desenvolvida com materiais como o alumínio anodizado e anticorrosivo, a sua construção facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as exigentes normas de higiene.
- Quais são os requisitos elétricos para esta máquina?**

A máquina necessita de uma alimentação elétrica de 230V/1/50 Hz, compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais.