

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Cortador Industrial de Queijo Manua Lâmina Ø 300 mm

### Informacoes do Produto

|        |               |            |                    |
|--------|---------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS0600.22.011 | Modelo:    | START 300 CHEESE   |
| Marca: | Rheninghaus   | EAN:       | N/D                |
|        |               | Dimensões: | 560 x 650 x 470 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |                  |
|----------|------------------|
| Marca    | Rheninghaus      |
| Modelo   | START 300 CHEESE |
| Diâmetro | 21–30 cm         |
| Tipo     | Cortadora        |
| Material | Madeira          |

Descricao Resumida

Cortador de queijo manual com lâmina de Ø 300 mm e revestimento antiaderente para cortes precisos e eficientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

cortador queijo profissional — Cortador de Queijo — Principais Vantagens

Concebido para operações profissionais, este fatiador de queijo manual destaca-se pela sua eficiência e durabilidade. A sua lâmina, vela e proteção possuem um revestimento antiaderente, minimizando o desperdício e facilitando a limpeza. A precisão no corte é garantida pela construção robusta em alumínio anodizado, assegurando um desempenho consistente no seu estabelecimento.

A transmissão por correia do tipo «multygrip» garante um funcionamento suave e fiável, enquanto o motor potente e silencioso otimiza o ambiente de trabalho. É um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, contribuindo para uma operação eficaz e sem interrupções. A sua equipa vai apreciar a facilidade de manuseamento e a qualidade do corte.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, charcutarias, pastelarias e unidades de hotelaria que necessitam de fatiar queijo de forma rápida e precisa. A sua versatilidade permite adaptar-se a diversos tipos de queijos, desde os mais macios aos mais firmes, garantindo sempre fatias uniformes para a sua ementa diária. Este equipamento melhora significativamente a apresentação e a porcionamento dos seus produtos.

Características Técnicas

|                           |                                                                                                        |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Diâmetro da Lâmina        | Ø 300 mm                                                                                               |
| Espessura de Corte Máxima | 20 mm                                                                                                  |
| Material das Peças        | Lâmina, vela e proteção da lâmina com revestimento antiaderente; restantes peças em alumínio anodizado |
| Transmissão               | Correia «multygrip»                                                                                    |
| Motor                     | Potente e silencioso                                                                                   |

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| Dimensões (LPA) | 560x650x470 mm |
|-----------------|----------------|

## Perguntas Frequentes

### Este cortador é adequado para queijos de diferentes texturas?

Sim, o design robusto e a lâmina afiada com revestimento antiaderente permitem fatiar com precisão desde queijos macios a queijos mais duros, garantindo sempre um corte limpo e uniforme.

### Qual a espessura máxima de corte que posso obter com este equipamento?

É possível ajustar a espessura para um máximo de 20 mm, o que oferece grande flexibilidade para satisfazer as diversas necessidades de apresentação e porcionamento na sua cozinha profissional.

### A limpeza do fatiador é fácil?

Sim, as peças que estão em contacto direto com os alimentos, como a lâmina e a vela, possuem um revestimento antiaderente, o que simplifica significativamente a limpeza e a manutenção da higiene.

### Este equipamento é ruidoso durante a operação?

Não, este modelo foi concebido com um motor potente e simultaneamente silencioso, garantindo um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo para a sua equipa.

### Qual a durabilidade esperada da lâmina e restantes componentes?

Com peças em alumínio anodizado e revestimento antiaderente, este fatiador é construído para uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo, ideal para as exigências da hotelaria e restauração.