

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 Engrenagem, Ø 350 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.21.025	Modelo:	RB 350 INGR CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	42 kg	Dimensões:	580 x 800 x 480 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	RB 350 INGR CE
Diâmetro	31–40 cm
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Fiambreira industrial Ø 350 mm, ideal para uso profissional em supermercados e talhos. Máquina de fatiar com transmissão por engrenagem e afiador.

Descrição Completa

Fiambreira – Principais Vantagens

Concebida para uso profissional intenso, esta máquina de fatiar é um equipamento robusto e eficiente, ideal para estabelecimentos que exigem precisão e durabilidade. A sua construção em liga de alumínio anodizado garante resistência à corrosão e facilita a manutenção, assegurando um desempenho consistente em ambientes de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Esta fiambreira de disco de 350 mm é a solução perfeita para supermercados, talhos de grande dimensão e cozinhas profissionais com elevado volume de produção. A transmissão por engrenagem e o afiador incorporado garantem fatias uniformes e precisas, otimizando o seu negócio e a apresentação dos seus produtos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	580x800x480 mm
Dimensão base (LPA)	465x620 mm
Dimensão carro	300x300 (curso =320) mm
Lâmina	Ø 350 mm
Espessura de corte	250x300 mm
Potência	0.37 kW / 0.5 HP
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz

Peso	42 kg
------	-------

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade desta fiambreira em ambientes de uso intensivo?

A sua construção em liga de alumínio anodizado e anticorrosiva confere-lhe uma durabilidade excecional, mesmo em cozinhas profissionais de grande volume.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, o material de construção e o design simplificado permitem uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.

Qual a precisão do corte desta máquina?

Com transmissão por engrenagem e lâmina de Ø 350 mm, esta máquina garante fatias uniformes e precisas, essenciais para a qualidade dos seus produtos.

É possível afiar a lâmina quando necessário?

Sim, o afiador incorporado permite manter a lâmina sempre em perfeitas condições de corte, prolongando a sua vida útil e a eficiência do equipamento.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É particularmente indicada para médias e grandes superfícies, como supermercados e talhos, que necessitam de um desempenho robusto e contínuo no fatiamento de carnes frias.