

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 rápido
ao produto

Cortadora de Carnes Frias Elétrica Ø 350 mm | Linha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	6559	Modelo:	Mondial 350
Marca:	Rheninghaus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Rheninghaus
Modelo	Mondial 350
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Cortadora

Material

Alumínio

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortadora de carnes frias elétrica profissional de Ø 350 mm para delicatessens, supermercados e grandes cozinhas. Estrutura robusta em alumínio anodizado para cortes precisos.

Descricao Completa

Cortadora de Carnes Frias – Principais Vantagens

Concebida para a excelência em charcutarias, grandes cozinhas e supermercados, esta cortadora de carnes frias (também conhecida como fiambreira ou slicer) destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua estrutura em liga especial de alumínio anodizado e anticorrosivo garante durabilidade e um desempenho constante, mesmo em ambientes de utilização intensiva. O seu design ergonómico facilita a limpeza e manutenção, essencial para o cumprimento das normas de higiene.

Equipada com um motor potente e silencioso, proporciona um corte preciso e uniforme de até 30 mm de espessura, o que otimiza a preparação de diversas variedades de carnes e enchidos. A transmissão por correia “multygrip” assegura uma operação fiável e um mínimo de vibração. Esta máquina é uma mais-valia incontestável para qualquer negócio que procure otimizar a preparação de alimentos, garantindo cortes perfeitos e consistentes.

Aplicações

Esta cortadora de carnes frias é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais. É perfeitamente adequada para charcutarias que necessitam de fatiar diferentes tipos de carnes e enchidos com precisão e rapidez. Em supermercados, facilita a preparação de produtos frescos para o balcão, garantindo uma apresentação consistente e atraente. Grandes cozinhas de hotéis, restaurantes e cantinas beneficiam da sua capacidade de processamento eficiente, acelerando as operações de fatiação e otimizando o fluxo de trabalho.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	540x700x500 mm
Dimensão base (LPA)	360x540 mm
Diâmetro da lâmina	Ø 350 mm
Capacidade de corte	290x190 mm / Ø 225 mm
Potência	0.27 kW / 0.37 HP
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	33 kg
Espessura de corte	Até 30 mm
Material	Liga de alumínio anodizado e anticorrosivo
Transmissão	Correia “multygrip”