

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



Fiambreira Industrial Automática Ø 300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0602.22.002	Modelo:	START AUTO 300
Marca:	Rheninghaus	EAN:	N/D
		Dimensões:	725 x 660 x 595 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Rheninghaus
Modelo	START AUTO 300
Diâmetro	21–30 cm
Tipo	Fiambreira

Descricao Resumida

Fiambreira industrial automática de alta performance com lâmina de Ø 300 mm e velocidade de corte regulável para otimizar a sua produção. Robusta e eficiente.

Descricao Completa

Fiambreira industrial — Fiambreira Automática — Principais Vantagens

Esta fiambreira de alta performance foi desenvolvida para otimizar o processo de corte de carnes frias em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Combina a precisão do corte automático com a flexibilidade da operação manual, garantindo eficiência e adaptabilidade a diferentes necessidades. O seu design robusto, fabricado em liga especial de alumínio anodizado, confere-lhe durabilidade e resistência à corrosão, sendo um investimento seguro para qualquer negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para supermercados, que procuram agilizar o serviço de charcutaria, além de restaurantes e empresas de catering que necessitam de preparar grandes volumes de fatias de forma rápida e uniforme. Também é uma solução robusta para a indústria alimentar, onde a produtividade e a higiene são cruciais. A sua versatilidade permite o corte de uma vasta gama de produtos, desde fiambres a queijos, com resultados impecáveis.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	Ø 300 mm
Modos de Operação	Automático e Manual
Velocidade do Carro	0 a 60 Fatias/Minuto (regulável)
Espessura de Corte Máxima	20 mm
Material de Construção	Liga especial de Alumínio Anodizado
Transmissão	Correia "Multygrip"
Motor	Potente e Silencioso

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	725x660x595 mm

Perguntas Frequentes

1. É possível usar este aparelho de forma manual, mesmo sendo automático?

Sim, esta cortadora foi concebida com dupla funcionalidade, permitindo a operação tanto em modo automático para maior produtividade quanto em modo manual para controlo preciso em cortes específicos.

2. Qual a espessura máxima de corte que esta máquina oferece?

A máquina permite ajustar a espessura de corte até um máximo de 20 mm, o que a torna versátil para diferentes tipos de produtos e necessidades.

3. É fácil limpar a máquina após a utilização diária?

Sim, o design desta fiambreira foi pensado para facilitar a limpeza. A sua construção em alumínio anodizado e as superfícies lisas permitem uma higienização rápida e eficaz.

4. Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este equipamento?

Este equipamento é particularmente vantajoso para supermercados, restaurantes, empresas de catering e qualquer indústria alimentar que exija um corte eficiente e consistente de carnes frias e outros produtos.

5. A transmissão por correia Multygrip é durável?

Sim, a transmissão por correia Multygrip é conhecida pela sua robustez e durabilidade, garantindo um funcionamento fiável e de baixa manutenção ao longo do tempo para este cortador.