

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 Automática Ø 300 mm Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	MS0602.22.013	Modelo:	START AUTO 300 Total QuanTanium
Marca:	Rheninghaus	EAN:	N/D
		Dimensões:	725 x 660 x 595 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descrição Resumida

Fiambreira industrial automática de alta potência com lâmina de Ø 300 mm. Ideal para cortes precisos em supermercados e restaurantes. Fácil limpeza.

Descrição Completa

Fiambreira industrial automática — Fiambreira Automática — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e precisão desta cortadora de charcutaria, pensada para as necessidades do setor profissional. Com um design inovador, todas as suas peças externas são fabricadas em alumínio com um revestimento antiaderente a preto, garantindo não só uma estética moderna como uma durabilidade superior. Este revestimento é resistente a todos os detergentes, simplificando significativamente as tarefas de higiene diária na sua cozinha ou estabelecimento.

Este equipamento permite-lhe otimizar o processo de fatiar diversos produtos, desde carnes frias a outros alimentos, graças à sua operação automática e potente. A versatilidade é um dos seus pontos fortes, pois pode ser utilizada também no modo manual para situações que exijam um controlo mais direto. A velocidade de corte é totalmente ajustável, possibilitando entre 0 a 60 pranchas por minuto, adaptando-se assim às suas necessidades específicas de produção. A robustez da sua construção em liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva assegura leveza e resistência, enquanto o motor potente e silencioso, juntamente com a transmissão por correia «multygrip», garantem um desempenho fiável e sem falhas.

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de ambientes profissionais, esta máquina de fatiar é uma mais-valia incontornável. É a escolha perfeita para supermercados que necessitam de um desempenho consistente e rápido no corte de charcutaria fresca diariamente. Em restaurantes, permite preparar ingredientes com precisão e rapidez, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. Para empresas de catering e a indústria alimentar, a sua capacidade automática e robustez garantem um volume de produção elevado e uma higiene impecável, essencial para manter os mais altos padrões de qualidade e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	Ø 300 mm
Material das Peças Externas	Alumínio com revestimento antiaderente a preto
Resistência do Revestimento	A todos os detergentes
Modos de Operação	Automático e Manual
Velocidade do Carro	Regulável de 0 até 60 fatias/min
Espessura de Corte	20 mm
Material da Estrutura	Liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva
Sistema de Transmissão	Correia «multygrip»
Dimensões (LPA)	725x660x595 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem do revestimento antiaderente?

R: O revestimento antiaderente nas peças externas facilita imenso a limpeza, impedindo que os resíduos de alimentos se agarrem e permitindo uma higienização rápida e eficiente, mesmo com detergentes mais potentes.

P: Posso alternar entre o modo automático e manual durante o funcionamento?

R: Sim, a máquina foi concebida para oferecer flexibilidade. Pode facilmente alternar entre o modo automático, para maior produtividade, e o modo manual, ideal para cortes mais específicos ou delicados.

P: Para que tipo de estabelecimentos esta fatiador é mais adequada?

R: É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo supermercados, restaurantes, empresas de catering e qualquer indústria alimentar que precise de cortar produtos de forma precisa e eficiente.

P: A espessura de corte de 20 mm é fixa ou ajustável?

R: A máquina oferece uma espessura máxima de corte de 20 mm. A velocidade do carro é regulável, permitindo um controlo sobre a cadência das fatias, de 0 a 60 por minuto.

P: Que tipo de manutenção é necessária para a correia «multygrip»?

R: A correia «multygrip» é conhecida pela sua robustez e durabilidade. Recomenda-se a verificação periódica do seu estado e uma limpeza regular para garantir o seu bom funcionamento e prolongar a vida útil do equipamento.