

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fiambreira Profissional Eléfrica Vermelha 220mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE970294	Modelo:	HE970294
Marca:	HENDI	EAN:	8711369970294

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE970294
EAN	8711369970294

Descricao Resumida

Fiambreira elétrica de 220mm para corte preciso de carnes frias. Motor 280W, ajuste até 15mm e segurança integrada. Ideal para cozinhas profissionais. Não apta para queijo.

Descricao Completa

A precisão no corte de carnes frias é crucial para qualquer cozinha profissional, e esta fiambreira elétrica de 220mm foi concebida para excelência. Garante fatias uniformes e rápidas, essencial para o "mise en place" diário e para responder ao "rush" do serviço, combinando desempenho robusto com segurança operacional.

fiambreira profissional — Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	220 mm
Espessura de Corte Ajustável	Até 15 mm
Diâmetro Máximo da Rodela	150 mm
Material da Caixa	Alumínio revestido (vermelho), pés antiderrapantes
Material da Lâmina	Aço inoxidável endurecido, angular
Potência	280W
Tensão	230V

Motor	Arrefecido a ar com proteção contra sobreaquecimento
Dimensões (LxPxA)	506 x 435 x 347 mm (aprox. 440 x 420 x 350 mm)
Peso Líquido	13.18 Kg
Afiador	Incorporado
Proteção	Proteção em acrílico e da lâmina, proteção contra arranque indesejado

Aplicações Profissionais

Esta fiambreira de 220mm é uma ferramenta indispensável para diversos estabelecimentos. É ideal para o proprietário de um snack-bar que procura rapidez e padronização no fatiamento de enchidos para sanduíches e tostas. Perfeita também para o chef de um restaurante de cozinha tradicional que necessita de fatiar carnes frias com consistência para entradas, tábuas de charcutaria ou para a confeção de pratos. A sua versatilidade e facilidade de operação tornam-na adequada até para cantinas e empresas de catering que valorizam a eficiência na preparação.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta fiambreira profissional destaca-se pela sua combinação de precisão e segurança. O ajuste contínuo da espessura de corte até 15 mm permite adaptar-se a diferentes tipos de carnes frias, enquanto a lâmina em aço inoxidável endurecido garante cortes limpos e eficientes. O motor potente e arrefecido a ar é concebido para lidar com carnes mais densas sem sobreaquecimento, assegurando durabilidade. As características de segurança, como a proteção da lâmina e o bloqueio do carrinho, cumprem os requisitos profissionais mais exigentes, proporcionando tranquilidade na operação. Importante: este equipamento não é adequado para cortar queijo, sendo focado na otimização do corte de carnes frias.

Perguntas Frequentes

Como posso garantir a segurança ao utilizar esta fiambreira??

Esta fiambreira incorpora múltiplas proteções: a lâmina retrai-se automaticamente ao definir a espessura para "0", existe proteção contra arranques indesejados se o afiador ou a proteção da lâmina forem removidos, e o carrinho de segurança possui um dispositivo de bloqueio vertical. Estas funcionalidades garantem uma operação segura em qualquer cozinha profissional.

Esta fiambreira é adequada para cortar queijo??

Não, este modelo de fiambreira foi concebido especificamente para o corte de carnes frias e enchidos. Não é recomendado para queijo, pois pode afetar o desempenho e a limpeza da lâmina. Um tipo diferente de lâmina, antiaderente, seria necessário para essa aplicação.

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

A fiambreira permite um ajuste contínuo da espessura de corte, possibilitando fatias com até 15 mm. Esta versatilidade é ideal para adaptar-se a diferentes texturas de carnes frias e às necessidades específicas de cada ementa ou preparação.

Como devo proceder à limpeza e manutenção da fiambreira??

A fiambreira foi concebida para uma limpeza rápida e sem esforço, permitindo uma desmontagem fácil dos componentes removíveis. Após cada utilização, é fundamental limpar a lâmina e o carrinho com detergente suave e água morna, secando de imediato para evitar a acumulação de resíduos e garantir a higiene e longevidade do equipamento.

Para que tipo de negócio esta fiambreira de 220mm é mais indicada??

Com o seu diâmetro de lâmina de 220 mm e preço acessível, esta fiambreira é particularmente adequada para estabelecimentos de pequena e média dimensão. É uma solução eficiente para snack-bars, cafés com serviço de refeições ligeiras, pequenos restaurantes e até food trucks que necessitam de fatiar carnes frias regularmente e com consistência.