

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: 23/06/2026

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.