

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fiambreira Industrial, Lâmina Ø300 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0600.467.005	<b>Modelo:</b>	HBS-300L
<b>Marca:</b>	Nts Japan	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	480 x 580 x 450 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Nts Japan
<b>Modelo</b>	HBS-300L

### Descricao Resumida

Fiambreira industrial robusta e precisa, ideal para talhos e charcutarias. Lâmina Ø300 mm com afiador incorporado para cortes perfeitos.

## Descricao Completa

### fiambreira industrial — Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas comerciais e estabelecimentos de restauração, esta máquina de fatiar carne oferece desempenho superior e durabilidade excepcional. Equipada com um afiador embutido, facilita a manutenção contínua da lâmina, assegurando cortes precisos e uniformes em todo o momento. A sua robustez, aliada a um design funcional, garante uma operação segura e eficiente, tornando-a um ativo indispensável para qualquer negócio.

### Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, charcutarias e grandes cozinhas industriais, este fatiador de fiambre é perfeito para processar carnes frias e enchidos com rapidez e eficácia. A sua construção em liga de alumínio anodizado garante a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, sendo uma escolha de confiança para quem procura otimizar a produtividade e a qualidade dos seus produtos fatiados. A inclusão de um afiador integrado minimiza o tempo de inatividade, permitindo que a sua equipa mantenha um ritmo de trabalho constante e sem interrupções.

### Características Técnicas

Nome do Produto	Fiambreira Industrial
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Material	Liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosivo
Pés/Suporte	Alumínio anodizado (reguláveis)
Funcionalidades	Afiador incorporado
Dimensões (LPA)	480x580x450 mm

### Perguntas Frequentes

**Qual a durabilidade da lâmina desta fiambreira?** A lâmina é fabricada em aço de alta qualidade, garantindo uma vida útil prolongada. No entanto, a durabilidade pode variar dependendo da

intensidade de uso e da correta manutenção.

**É fácil limpar esta cortadora de carnes frias?** Sim, a sua construção em liga de alumínio anodizado, com superfícies lisas e cantos arredondados, facilita a limpeza e a desinfecção diária. É recomendada a limpeza após cada utilização para manter os padrões de higiene.

**Esta máquina necessita de manutenção regular?** Sim, para garantir o seu bom funcionamento e a longevidade, é crucial realizar a afiação da lâmina como indicado pelo manual e inspecionar periodicamente os seus componentes. O afiador incorporado simplifica este processo.

**É possível ajustar a espessura do corte?** Sim, a fiambreira possui um sistema de ajuste que permite variar facilmente a espessura das fatias, adaptando-se às necessidades específicas de cada produto e tipo de preparação.

**Esta fiambreira é adequada para uso intensivo?** Absolutamente. Foi concebida para ambientes com grandes volumes de produção, como talhos e charcutarias, onde a fiabilidade e a eficiência são cruciais para o sucesso operacional.