

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial, Lâmina Ø 250 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.467.007	Modelo:	HBS-250A
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D
		Dimensões:	479 x 415 x 365 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	HBS-250A

Descricao Resumida

Fiambreira industrial compacta com lâmina de Ø 250 mm, ideal para fatiar carnes frias, queijo e enchidos em cozinhas profissionais e charcutarias.

Descrição Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Esta fiambreira profissional é perfeita para qualquer estabelecimento que necessite de fatiar carnes frias de forma eficiente. O seu design compacto torna-a ideal para espaços mais pequenos, permitindo ter sempre um produto fresco e fatiado na hora para os clientes.

Construída com uma liga especial de alumínio e lacagem alimentar, esta máquina de fatiar garante durabilidade e segurança alimentar. Possui uma lâmina de aço inoxidável e proteção em alumínio anodizado, assegurando um corte preciso e homogêneo.

Aplicações Profissionais

Indispensável em charcutarias, supermercados, restaurantes e snack-bares, esta fatiadora de fiambre é ideal para preparar uma vasta gama de produtos como enchidos, queijos e presuntos. A transmissão por correia e o microinterruptor integrado facilitam a operação diária, aumentando a produtividade da sua cozinha.

Com um afiador incluído, é fácil manter o fio da lâmina, garantindo sempre a máxima eficiência e qualidade de corte. Esta ferramenta é uma adição valiosa para qualquer negócio que priorize a frescura e a apresentação dos seus produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	479x415x365 mm
Material da Construção	Liga especial de alumínio com lacagem alimentar
Diâmetro da Lâmina	250 mm
Material da Lâmina	Aço inoxidável
Proteção da Lâmina	Alumínio anodizado

Característica	Detalhe
Transmissão	Por correia
Afiador Incluído	Sim
Microinterruptor	Sim
Conformidade	Normas de higiene mais exigentes

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta fiambreira é mais adequada?

É ideal para espaços com área de trabalho limitada, como pequenos restaurantes, charcutarias ou cozinhas que pretendam otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de corte.

Qual a vantagem de ter um afiador incluído?

O afiador incorporado permite manter a lâmina sempre afiada, garantindo cortes precisos e eficientes, prolongando a vida útil da sua máquina e assegurando a qualidade da fatia.

A máquina é fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em liga de alumínio com lacagem alimentar e a proteção da lâmina em alumínio anodizado facilitam a limpeza, cumprindo as normas de higiene mais rigorosas para uma manutenção simples.

É possível fatiar diferentes tipos de carnes com esta máquina?

Graças à lâmina de aço inoxidável de 250 mm e à sua construção robusta, esta fiambreira foi concebida para fatiar diversas carnes frias, desde fiambre a enchidos e queijos, com resultados consistentes.

Esta máquina fiavelira é segura para usar em ambientes profissionais?

Absolutamente. Equipada com proteção de lâmina em alumínio anodizado e um microinterruptor de segurança, a máquina foi concebida para operar em conformidade com as normas de higiene e segurança para ambientes profissionais.