

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fiambreira Industrial Lâmina Ø 300 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0600.467.008	<b>Modelo:</b>	HBS-300A
<b>Marca:</b>	Nts Japan	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	577 x 466 x 430 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Fiambreira industrial de Ø 300 mm para cortes precisos de carnes frias. Ideal para talhos, charcutarias e cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

### fiambreira industrial — Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Idealizada para estabelecimentos com elevadas exigências de produção, esta fatiadora de carnes frias oferece um desempenho robusto e fiável. Construída com materiais de alta qualidade, como liga de alumínio e lacagem alimentar, garante a máxima higiene e durabilidade. A sua lâmina em aço inoxidável assegura cortes precisos e eficientes, perfeitos para charcutarias, talhos e cozinhas com volume.

Este equipamento integra um afiador e um microrruptor para maior segurança e conveniência, elementos cruciais para a operação diária em ambientes profissionais. A transmissão por correia contribui para um funcionamento suave e silencioso. É uma solução versátil e indispensável para agilizar o trabalho em qualquer cozinha industrial.

### Aplicações Profissionais

A fatiadora de fiambre com lâmina de 300 mm satisfaz as necessidades de diversos negócios, desde talhos e charcutarias que requerem cortes uniformes de carnes curadas, a cozinhas de restaurantes e hotéis que processam grandes volumes de alimentos. Também é uma excelente adição para supermercados com secção de charcutaria, permitindo um serviço rápido e eficiente aos clientes.

A sua conformidade com as normas de higiene mais rigorosas torna-a apta para qualquer ambiente profissional onde a segurança alimentar é prioritária, nomeadamente em operações de catering e buffets onde a apresentação do produto é fundamental. É um investimento que se traduz em produtividade acrescida e qualidade impecável.

### Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	300 mm
Dimensões (LPA)	577x466x430 mm
Material da Estrutura	Liga especial de alumínio com lacagem alimentar
Material da Lâmina	Aço inoxidável

<b>Proteção da Lâmina</b>	Alumínio anodizado
<b>Transmissão</b>	Por correia
<b>Funcionalidades Adicionais</b>	Afiador integrado, microrruptor de segurança

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Esta fiambreira é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, esta fatiadora foi concebida para ambientes com grandes produções, como talhos, charcutarias e cozinhas industriais, onde a durabilidade e a eficiência são cruciais.

### 2. Qual é o material da lâmina e da estrutura?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade para cortes precisos e resistentes à corrosão. A estrutura é feita de uma liga especial de alumínio com lacagem alimentar, assegurando robustez e respeito pelas normas de higiene.

### 3. Inclui algum sistema de segurança?

Sim, o equipamento integra um microrruptor de segurança e proteção da lâmina em alumínio anodizado, garantindo uma operação segura para o utilizador e conformidade com as normas.

### 4. É fácil de limpar e manter?

A construção em materiais lisos e a conformidade com normas de higiene facilitam a limpeza. A inclusão de um afiador próprio mantém a lâmina em perfeitas condições, otimizando o processo de manutenção.

### 5. Pode ser utilizada para outros tipos de alimentos além de carnes frias?

Embora otimizada para carnes frias, a sua lâmina afiada e motor potente permitem cortar uma variedade de outros alimentos, como legumes firmes ou pão, sempre com os devidos cuidados e limpeza adequada após cada utilização.