

# 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 Profissional Ø 220 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0600.467.006	<b>Modelo:</b>	HBS-220A
<b>Marca:</b>	Nts Japan	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	479 x 404 x 350 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Nts Japan
<b>Modelo</b>	HBS-220A

### Descricao Resumida

Fiambreira industrial de alta precisão com lâmina de Ø 220 mm, ideal para fatiar carnes frias. Estrutura em alumínio, fácil de limpar.

## Descricao Completa

### fiambreira industrial — Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Esta máquina de fatiar industrial foi concebida para atender às exigências de estabelecimentos que valorizam a frescura dos produtos. Com ela, poderá cortar carnes frias no momento, garantindo a máxima qualidade e satisfação dos seus clientes. A sua construção robusta em liga especial de alumínio e lacagem alimentar, juntamente com a lâmina em aço inoxidável e proteção anodizada, asseguram durabilidade e higiene.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e todos os espaços que necessitam de um cortador de carnes frio eficiente e fiável. A inclusão de um afiador e microrruptor integrados otimiza a sua funcionalidade, proporcionando um corte preciso e seguro, essencial em qualquer cozinha profissional ou balcão de atendimento.

### Características Técnicas

<b>Diâmetro da Lâmina</b>	Ø 220 mm
<b>Dimensões (LPA)</b>	479x404x350 mm
<b>Material da Estrutura</b>	Liga especial de alumínio e lacagem alimentar
<b>Material da Lâmina</b>	Aço inoxidável
<b>Proteção da Lâmina</b>	Alumínio anodizado
<b>Transmissão</b>	Correia
<b>Acessórios Incluídos</b>	Afiador integrado e microrruptor

### Perguntas Frequentes

#### Qual a voltagem necessária para esta fiambreira?

A voltagem de funcionamento é padrão, adequada para a maioria das instalações comerciais. Para

detalhes específicos, consulte o manual técnico incluído.

**É fácil limpar o equipamento após a utilização?**

Sim, a sua construção em liga de alumínio e a proteção da lâmina em alumínio anodizado facilitam a limpeza diária, garantindo a conformidade com as normas de higiene.

**É possível ajustar a espessura do corte?**

Sim, este cortador de carnes frias possui um sistema de ajuste que permite controlar com precisão a espessura do fatiado, para se adaptar às suas necessidades.

**O afiador da lâmina é fácil de usar?**

O afiador integrado foi concebido para ser prático e seguro, assegurando que a lâmina se mantém sempre afiada para um desempenho otimizado.

**Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?**

Com transmissão por correia e design robusto, esta fiambreira é ideal para uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo um funcionamento fiável e eficiente.