

# 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 250mm Alumínio Anodizado

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHCH250-FPQ	<b>Modelo:</b>	CH250-FPQ
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	15 kg	<b>Dimensões:</b>	640 x 400 x 410 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	CH250-FPQ

### Descricao Resumida

Fiambreira industrial robusta em alumínio anodizado, com lâmina de 250mm, ideal para cortar enchidos e queijos com precisão e eficiência.

## Descricao Completa

Concebida para a excelência na restauração profissional, esta fiambreira industrial assegura cortes precisos e eficientes de enchidos e queijos. O seu design robusto em alumínio anodizado alia durabilidade e higiene, tornando-a um investimento indispensável para qualquer negócio que preze pela qualidade e produtividade. É a solução ideal para manter a frescura e a apresentação dos seus produtos.

### Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

- Permite cortar uma elevada quantidade de charcutaria e queijo com rapidez, fiabilidade e precisão.
- Equipamento construído para alta resistência à corrosão, em contacto com alimentos salgados e húmidos, garantindo longevidade.
- A lâmina RASSPE de terceira geração, fabricada na Alemanha, proporciona uma precisão de corte superior e reduz o desperdício.
- Integra um mecanismo silencioso, que melhora o bem-estar do operador durante longos períodos de uso.
- Desenvolvida para uma limpeza diária simplificada, mantendo os mais altos padrões de higiene.
- Inclui dispositivos de segurança que protegem o operador durante a utilização.
- Projetada com um tamanho compacto, otimizando o espaço na sua cozinha profissional.
- O carro de corte amovível e com bloqueio fácil permite uma limpeza eficaz e uma maior versatilidade.

### Aplicações Profissionais

Este cortador de enchidos e queijos é perfeito para estabelecimentos como talhos, supermercados, charcutarias e restaurantes, onde a necessidade de fatiar produtos de forma consistente e segura é diária. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem uma performance contínua, mesmo em ambientes de exigência elevada.

É uma ferramenta valiosa para hotéis e cozinhas de catering, permitindo preparar fatias finas de fiambre, queijo ou outros ingredientes. O motor com sensor de proteção térmica suporta o uso intensivo, ideal para picos de trabalho. A sua versatilidade para cortar uma vasta gama de produtos torna-o um ativo indispensável para otimizar os processos de preparação e reduzir os tempos de serviço.

## fiambreira industrial — Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	250 mm
Dimensão do Prato	200x205 mm
Espessura de Corte	0-15 mm
Corte Útil	245x170 mm
Tensão	230 V
Potência	154 W
Peso	15 kg
Dimensões (axfxh)	640x400x410 mm

### Perguntas Frequentes

#### Para que tipo de alimentos esta fiambreira foi concebida?

Esta máquina foi especificamente projetada para cortar enchidos, presuntos e, notavelmente, queijos, oferecendo uma versatilidade essencial para estabelecimentos de restauração e retalho alimentar.

#### A lâmina necessita de alguma manutenção especial?

A lâmina RASSPE de terceira geração é conhecida pela sua durabilidade, mas recomenda-se a afiação regular com o afiador amovível incluído para manter a performance de corte ótima.

#### É fácil de limpar após a utilização diária?

Sim, o design deste cortador de fiambre foi pensado para facilitar a higiene diária, com um protetor de lâmina e um carro amovíveis que simplificam a limpeza.

#### Quais são as principais vantagens da lâmina RASSPE teflonada?

A lâmina RASSPE teflonada minimiza a fricção e evita que os alimentos se colem, o que resulta em fatias perfeitas e finas, e facilita a limpeza, distinguindo-se das lâminas convencionais.

#### Este equipamento pode ser utilizado em ambientes de alta produção?

Com um motor equipado com sensor de proteção térmica, esta máquina de fatiar foi desenvolvida para um uso intensivo, tornando-a ideal para ambientes profissionais de alta demanda.