

# 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 300mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHCH300-FPQ	<b>Modelo:</b>	CH300-FPQ
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	20 kg	<b>Dimensões:</b>	660 x 450 x 470 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	CH300-FPQ

### Descricao Resumida

Fiambreira industrial profissional com lâmina de 300mm em alumínio anodizado, ideal para charcutaria e queijos em restaurantes.

## Descricao Completa

### Fiambreira — Principais Vantagens

Esta máquina de fatiar industrial, concebida para a excelência por um prestigiado fabricante italiano, é a solução ideal para qualquer estabelecimento de restauração. A sua lâmina de 300mm de diâmetro garante cortes precisos e uniformes, essenciais para a apresentação e qualidade dos seus produtos charcutaria e queijos, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o desperdício.

A excelente resistência à corrosão, mesmo em contacto com alimentos salgados e húmidos, assegura uma durabilidade superior do equipamento. Além disso, a tecnologia da lâmina Rasspe de terceira geração permite um corte suave e eficaz, inclusive de queijos, mantendo as superfícies limpas e o sabor original dos alimentos.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para talhos, supermercados, charcutarias, bares e restaurantes, esta fatiadora automática otimiza a preparação de carnes frias e queijos. O seu design compacto e a facilidade de limpeza tornam-na indispensável em cozinhas profissionais com espaço limitado, enquanto o motor com sensor de proteção térmica suporta o uso intensivo, ideal para picos de trabalho.

O carro amovível, com possibilidade de bloqueio, facilita a higiene diária, um fator crítico em ambientes de restauração. Invista numa ferramenta que elevará a eficiência e a qualidade do serviço no seu negócio, garantindo satisfação tanto para a equipa como para os clientes. A versatilidade desta máquina beneficia qualquer operação que exija rapidez e precisão no corte de alimentos.

### Características Técnicas

<b>Diâmetro da lâmina</b>	300 mm
<b>Dimensão do prato</b>	265x240 mm
<b>Espessura de corte</b>	0-15 mm
<b>Corte útil</b>	260x220 mm
<b>Tensão</b>	230 V

<b>Potência</b>	176 W
<b>Peso</b>	20 kg
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	660x450x470 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de estabelecimentos é esta fiambreira mais adequada?**

Esta fiambreira é ideal para lojas de alimentação, supermercados, bares, restaurantes e outros negócios do setor da restauração que necessitem de fatiar produtos com rapidez e precisão.

### **Qual a principal vantagem da lâmina Rasspe de terceira geração?**

A lâmina Rasspe de terceira geração oferece precisão excepcional e facilidade de corte em qualquer situação, mesmo em produtos mais difíceis como queijos, devido ao seu baixo coeficiente de fricção e propriedades antiaderentes.

### **Como contribui o design da máquina para a higiene e manutenção?**

O design foi pensado para facilitar a limpeza diária, com um carro com possibilidade de bloqueio e extração, um protetor de lâmina amovível, e uma construção em alumínio anodizado que é resistente a ácidos e corrosão, garantindo elevados níveis de higiene.

### **A fiambreira pode ser utilizada para qualquer tipo de carne?**

Esta fiambreira é particularmente vocacionada para o corte de charcutaria, fiambre e queijo. Não é recomendada para cortar carne congelada, devendo ser utilizada para produtos apropriados para garantir a sua durabilidade e desempenho.

### **Quais as características de segurança que a máquina oferece ao operador?**

A fiambreira cumpre todas as normas de segurança, incluindo um protetor de segurança em plexiglas, um protetor de lâmina amovível, e um botão duplo de 24V resistente à água, minimizando o risco de acidentes durante a operação.