

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial Lâmina 250mm Alumínio Anodizado

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CH250-SP

Descricao Resumida

Fiambreira industrial robusta com lâmina de 250mm em aço RASSPE, ideal para cortes precisos em restaurantes e talhos. Higiene e eficiência.

Descricao Completa

fiambreira industrial — Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Esta robusta fiambreira industrial, equipada com uma lâmina de 250 mm fabricada na Alemanha com aço RASSPE de terceira geração, garante um corte preciso e eficiente para atender às elevadas exigências de estabelecimentos como supermercados, charcutarias e restaurantes. A sua construção em alumínio anodizado acetinado de alto brilho não só assegura uma durabilidade excepcional, como também facilita a limpeza, cumprindo rigorosos padrões de higiene. Além disso, a fiambreira possui um mecanismo silencioso, proporcionando um ambiente de trabalho mais agradável para o operador.

A excelente resistência à corrosão, mesmo em contacto com alimentos salgados e húmidos, torna este cortador de carnes frias uma mais-valia para a sua cozinha profissional. O design compacto e o controlo regulador de corte de alta precisão permitem uma versatilidade notável, garantindo fatias perfeitas sem desperdício. Este slicer vem ainda equipado com um afiador de pedra integrado, assegurando que a lâmina se mantém sempre afiada para uma performance contínua e sem esforço.

Aplicações Profissionais

Ideal para qualquer negócio que necessite cortar grandes volumes de fiambre, enchidos ou outros produtos de charcutaria, esta fatiador industrial é perfeita para supermercados, lojas de conveniência, restaurantes, snack-bares e hotéis. A sua capacidade de corte rápido e uniforme melhora a produtividade, enquanto a facilidade de limpeza contribui para manter a higiene alimentar, um fator crucial no setor da restauração e hotelaria. É uma solução eficiente para otimizar o fluxo de trabalho e a apresentação dos seus produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	250 mm
Dimensão do Prato	200 x 205 mm
Espessura de Corte	0-15 mm
Corte Útil	245 x 170 mm

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Potência	154 W
Peso	15 kg
Dimensões (axfxh)	640 x 400 x 410 mm
Material	Alumínio Anodizado Acetinado
Lâmina	Aço RASSPE (Terceira Geração)
Segurança	Protetor de segurança de plexiglás, Aro protetor de lâmina, Protetor de lâmina desmontável, Sistema anti-infiltração
Funcionalidades	Mando regulador de corte de grande precisão, Afiador de pedra instalado, Botão duplo com reinício

Perguntas Frequentes

Qual a espessura máxima de corte que esta fiambreira permite?

Esta fiambreira profissional permite ajustar a espessura de corte de forma precisa, variando entre 0 e 15 mm, ideal para diferentes tipos de produtos e preferências de fatiação que necessita na sua cozinha.

É possível cortar carne congelada com este equipamento?

Não, esta fiambreira não deve ser utilizada para cortar carne congelada. A lâmina foi concebida para um desempenho ótimo com produtos refrigerados ou à temperatura ambiente.

Como é feita a limpeza e manutenção desta fiambreira?

Foi concebida para uma limpeza fácil e diária, com um design que minimiza a acumulação de resíduos. O protetor de lâmina é desmontável, permitindo um acesso facilitado para uma higiene completa.

Quais as vantagens da lâmina RASSPE de terceira geração?

A lâmina RASSPE de terceira geração oferece um baixo coeficiente de fricção, resistência superior à corrosão e abrasão, garantindo cortes perfeitos e ultra-finos, mantendo o sabor original dos alimentos e facilitando a limpeza.

Esta fiambreira é adequada para uso em restauração intensiva?

Sim, é perfeita para ambientes profissionais como restaurantes, supermercados e charcutarias, onde a rapidez, precisão e quantidade de corte são fatores essenciais para o dia a dia do seu estabelecimento.