

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fiambreira Elétrica Lâmina 300mm — 230V/250W para Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE210246	<b>Modelo:</b>	210246
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369210246

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	210246
<b>EAN</b>	8711369210246

## Descricao Resumida

Fiambreira elétrica profissional com lâmina de 300 mm para corte preciso. Estrutura em alumínio anodizado, motor 250W e ajuste de corte até 13 mm.

## Descricao Completa

Esta fiambreira elétrica profissional, com lâmina de 300 mm, é ideal para corte preciso de charcutaria e outros produtos em cozinhas profissionais.

### Fiambreira profissional — Fiambreira — Características Técnicas

<b>Estrutura</b>	Alumínio anodizado
<b>Motor</b>	0,3 cv (250W), refrigerado a ar
<b>Diâmetro da Lâmina</b>	300 mm
<b>Diâmetro Máximo de Corte</b>	210 mm
<b>Espessura de Corte</b>	0 a 13 mm (ajuste contínuo)
<b>Tensão</b>	230V
<b>Potência</b>	250W
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	615 x 494 x 477 mm
<b>Peso</b>	24,5 kg
<b>Montagem</b>	Fornecida montada — pronta a instalar

### Aplicações Profissionais

Esta fiambreira é uma ferramenta essencial para talhos, charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, cantinas e hotéis que necessitam de cortar fiambre, queijo e outros produtos de charcutaria com precisão e consistência. A sua robustez e facilidade de operação tornam-na adequada para uso diário em ambientes de produção intensiva.

## Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte:** Lâmina de 300 mm de alta qualidade e ajuste contínuo da espessura até 13 mm garantem fatias uniformes.
- **Segurança Reforçada:** Inclui proteção transparente durante o funcionamento, proteção de segurança para a lâmina e bloqueio de rotação ao remover a estrutura.
- **Durabilidade e Higiene:** Estrutura em alumínio anodizado e peças fáceis de remover facilitam a limpeza e asseguram uma longa vida útil.
- **Motor Eficiente:** Motor refrigerado a ar de 250W para um desempenho consistente e proteção contra sobreaquecimento.
- **Estabilidade:** Quatro pés em plástico antiderrapantes garantem a fixação segura da máquina durante a utilização.

### Qual o diâmetro da lâmina desta fiambreira?

Esta fiambreira está equipada com uma lâmina de alta qualidade com 300 mm de diâmetro, ideal para cortes precisos e eficientes.

### Qual a espessura máxima de corte que consigo obter?

Pode ajustar a espessura de corte de forma contínua, desde fatias muito finas até um máximo de 13 mm, permitindo versatilidade no tipo de corte.

### É fácil limpar esta fiambreira?

Sim, as peças da fiambreira são fáceis de remover, o que facilita uma limpeza rápida e completa, essencial para manter a higiene em cozinhas profissionais.

### Que tipo de produtos posso cortar com esta máquina?

Esta fiambreira é ideal para cortar uma vasta gama de produtos de charcutaria, como fiambre, presunto, queijo e outros enchidos, com um diâmetro máximo de 210 mm.

?

### Quais as características de segurança desta fiambreira?

,

A fiambreira possui uma proteção de segurança transparente durante o funcionamento, proteção para a lâmina, um afiador incorporado e o bloqueio da rotação da lâmina ao remover a estrutura, garantindo a segurança do operador.