

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fiambreira Industrial, Lâmina Ø300 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0600.22.001	<b>Modelo:</b>	MONDIAL 300
<b>Marca:</b>	Rheninghaus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	540 x 650 x 460 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Rheninghaus
<b>Modelo</b>	MONDIAL 300

### Descricao Resumida

Fiambreira industrial Ø300 mm para corte preciso de carnes frias. Construção em alumínio anodizado, potente motor e espessura de corte até 30 mm.

## Descricao Completa

### Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Esta eficiente máquina de corte é a solução ideal para negócios que necessitam de precisão e rapidez no processamento de carnes frias. Concebida para uso intensivo, proporciona fatias uniformes, otimizando o tempo de preparação em cozinhas profissionais. O seu design robusto assegura uma longa durabilidade, mesmo em ambientes de trabalho exigentes.

### Aplicações Profissionais

Um cortador deste calibre é indispensável para talhos, charcutarias, supermercados e grandes cozinhas de hotelaria. Facilita o fatiamento de uma vasta gama de produtos, desde presuntos a enchidos variados, garantindo sempre um acabamento de excelência. É a escolha inteligente para quem procura elevar a produtividade e a apresentação dos seus produtos.

### Características Técnicas

Lâmina	Ø 300 mm
Espessura de corte	30 mm
Material	Liga especial de alumínio anodizado e anticorrosivo
Transmissão	Correia «multygrip»
Dimensões (LPA)	540x650x460 mm

### Perguntas Frequentes

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

É perfeita para delicatessens, supermercados e cozinhas de grande porte que exigem um fatiamento consistente e de alta qualidade de diversos produtos charcuteiros.

#### Qual a espessura máxima de corte que este fatiador permite?

Este slicer permite ajustar a espessura de corte até um máximo de 30 mm, oferecendo versatilidade para diferentes tipos de preparações culinárias.

**A construção em alumínio anodizado oferece que vantagens?**

A liga de alumínio anodizado proporciona robustez e leveza ao equipamento, além de ser anticorrosiva, garantindo uma maior durabilidade e facilidade de limpeza.

**Como é feita a transmissão da potência ao disco de corte?**

A transmissão é realizada através de uma correia «multygrip», conhecida pela sua eficiência e fiabilidade, contribuindo para o desempenho potente e silencioso do motor.

**Este equipamento é fácil de manusear e limpar no dia a dia?**

Sim, o seu design pensado para utilização profissional facilita o manuseamento e a manutenção diária, garantindo operações higiénicas e seguras com um mínimo de esforço.