

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fiambreira para Carnes Frias disco Ø300mm, 250W

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.22.001	Modelo:	Mondial 300
Marca:	Reninghaus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Reninghaus
Modelo	Mondial 300

Descricao Resumida

Fiambreira profissional disco Ø300mm, 250W, estrutura em alumínio anodizado, com afiador incorporado para cortes precisos e eficientes. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Fiambreira carnes frias — Fiambreira para Carnes Frias — Principais Vantagens

Esta fiambreira profissional (também conhecida como cortadora de carnes frias) é uma solução robusta e eficiente para estabelecimentos HORECA e hotelaria. Projetada para uso intensivo, assegura cortes precisos e uniformes, essenciais para a apresentação e rentabilidade dos seus produtos.

A construção em liga especial de alumínio anodizado confere-lhe não só uma elevada durabilidade e resistência à corrosão, mas também uma leveza que facilita o manuseamento e a limpeza. Equipada com um motor potente e silencioso, garante uma operação contínua sem comprometer o ambiente de trabalho.

A segurança e a praticidade são prioridades: dispõe de comandos elétricos intuitivos, um botão de paragem de emergência para resposta rápida e um afiador incorporado de série, assegurando que o disco se mantém sempre em perfeitas condições de corte, prolongando a sua vida útil e mantendo a qualidade do produto fatiado.

Aplicações

Ideal para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de fatiar grandes volumes de carnes frias como fiambre, presunto, salsicharia e queijos curados. A sua precisão de corte e facilidade de operação tornam-na indispensável em cozinhas com elevada produção e exigência de padrão de qualidade. Perfeita para preparar fatiados finos para aperitivos, sanduíches ou pratos principais, otimizando o tempo de preparação e minimizando o desperdício.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro do disco	300 mm
Espessura de corte	Até 30 mm

Característica	Detalhe
Área de corte	290x140 mm / Ø200 mm
Potência elétrica	250 W
Voltagem/Frequência	220V/50Hz
Dimensões exteriores (CxPxA)	540x650x460 mm
Peso bruto	30 kg
Transmissão	Por correia
Material	Alumínio anodizado
Afiador Incorporado	Sim