

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial Lâmina Ø 220 mm com Afiador Incorporado

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.21.008	Modelo:	RB 220 CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	12.5 kg	Dimensões:	400 x 470 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	RB 220 CE

Descricao Resumida

Fiambreira industrial profissional com lâmina de Ø 220 mm e afiador incorporado, ideal para fatiar carnes frias em pequenos estabelecimentos.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional, esta máquina fatiadora de fiambre e carnes frias é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de um produto fresco e fatiado na hora, garantindo a máxima qualidade e satisfação do cliente. A sua estrutura robusta e o afiador integrado asseguram um corte preciso e uma manutenção simplificada.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, talhos, delicatessens e cozinhas profissionais. A capacidade de fatiar com precisão uma vasta gama de produtos, desde fiambre a carnes frias diversas, torna-o indispensável para otimizar os seus processos diários. O resultado é sempre um corte uniforme, apresentando os alimentos da melhor forma.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	400x470x360 mm
Dimensão base (LPA)	280x400 mm
Dimensão carro	200x220 mm (curso=205)
Lâmina	Ø 220 mm
Corte	150x200 mm
Potência	0.17 kW / 0.23 HP
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	12.5 kg
Construção	Liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta fiambreira é mais recomendada?

Esta fiambreira é ideal para pequenos locais como snack-bares, pastelarias ou restaurantes de menor dimensão, onde a frescura e o fatiar na hora são prioridades para os clientes.

Este equipamento inclui afiador da lâmina?

Sim, o afiador está incorporado no design do equipamento, facilitando a manutenção da lâmina e garantindo sempre um corte preciso e eficiente.

Qual o material de construção desta máquina?

O equipamento é construído em liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene.

É fácil de limpar e manter?

Devido à sua construção em materiais de alta qualidade e design otimizado, a limpeza é simplificada, cumprindo com as normas de higiene e prolongando a vida útil do aparelho.

Que tipo de alimentos pode ser fatiado por esta fiambreira?

Esta máquina é projetada para fatiar carnes frias, como fiambre, chouriço, paio e outros enchidos, com excepcional precisão e consistência. Não é recomendada para carnes com osso ou vegetais duros.