

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortadora de Carnes Frias, Lâmina Ø 250 mm, Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS600.467.004	Modelo:	HBS-250L
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	HBS-250L

Descricao Resumida

Cortadora de carnes frias (fiambreira) compacta e profissional, com lâmina de Ø 250 mm. Ideal para pequenos espaços, garante fatias uniformes e frescas.

Descricao Completa

Cortadora de Carnes Frias — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente, conhecido também como fiambreira ou slicer profissional, é indispensável para qualquer estabelecimento HORECA que preza pela frescura e qualidade de serviço. A sua lâmina de Ø 250 mm permite cortes precisos e uniformes, desde fatias muito finas a mais grossas, adaptando-se a diversas necessidades culinárias. É a solução ideal para apresentar carnes frias fatiadas no momento, potenciando a experiência gastronómica do cliente.

A incorporação de um afiador e a construção em liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva garantem uma manutenção simplificada e uma durabilidade excepcional, assegurando que o seu investimento se traduza em anos de desempenho fiável. O design ergonómico e o acabamento em alumínio anodizado nos pés, manípulos e pegas não só conferem um aspeto profissional e elegante, como também facilitam a limpeza e promovem a máxima higiene, em conformidade com as normas mais exigentes do setor.

Com uma potência de 0.15 kW e alimentação elétrica de 230V/1/50 Hz, esta fiambreira foi projetada para um funcionamento contínuo e eficiente, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais. O seu peso reduzido de apenas 16.7 kg, aliado às dimensões compactas, permite uma fácil integração em espaços mais pequenos, sem comprometer a sua capacidade de produção.

Aplicações

Esta cortadora de charcutaria é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, charcutarias, pastelarias, hotéis, e supermercados que necessitam de fatiar diversos tipos de carnes frias e enchidos. A sua capacidade de ajuste de espessura de corte (0.2 - 12 mm) e o corte de 180 mm tornam-na versátil para preparação de sanduíches gourmet, pratos de entrada e buffets. É ideal para locais com volume de produção moderado a alto, onde a qualidade e a apresentação do produto são de suma importância.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LPA)	410x490x420 mm
Dimensão base (LPA)	280x410 mm
Diâmetro da Lâmina	Ø 250 mm
Espessura de corte	0.2 - 12 mm
Comprimento de corte	180 mm
Potência	0.15 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	16.7 kg