

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortadora de Carnes Frias para Charcutarias, Ø 300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS600.467.005	Modelo:	HBS-300L
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	HBS-300L

Descricao Resumida

Cortadora de carnes frias profissional com lâmina Ø 300 mm e afiador incorporado, ideal para talhos, charcutarias e cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Cortadora de Carnes Frias — Eficiência e Precisão Profissional

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta cortadora de carnes frias de alta performance (também conhecida como fiambreira ou slicer) com lâmina de 300 mm garante cortes precisos e uniformes, essenciais para a apresentação e otimização de produtos como fiambres, enchidos e queijos. É um equipamento robusto e fiável, indispensável para cozinhas profissionais, talhos e charcutarias, onde a qualidade do corte é um fator crítico.

A sua construção em liga de alumínio anodizado e anti-corrosiva confere-lhe uma durabilidade excepcional e uma fácil manutenção, prolongando a vida útil do equipamento mesmo em ambientes de uso intensivo. O afiador incorporado assegura que a lâmina esteja sempre no seu ótimo desempenho, garantindo cortes perfeitos sem a necessidade de ferramentas adicionais e mantendo a produtividade da sua operação. Cumpre com as normas de higiene mais rigorosas.

Aplicações

Esta cortadora é a solução ideal para estabelecimentos que exigem um alto volume de corte diário, como restaurantes de grande porte, hotéis, charcutarias e talhos. A espessura de corte ajustável, entre 0.2 e 15 mm, permite uma versatilidade inigualável para fatiar uma vasta gama de produtos, desde fatias extrafinas de presunto a pedaços mais grossos de rosbife ou pão. Perfeita para preparar buffets, entradas ou complementar pratos principais com excelência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	480x580x450 mm
Dimensão base (LPA)	340x465 mm
Lâmina	Ø 300 mm
Espessura de corte	0.2 - 15 mm

Característica	Detalhe
Corte	220 mm
Potência	0.25 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	24.1 kg