

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fiambreira Industrial Lâmina Ø300mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.21.037	Modelo:	EASY 300
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	480 x 590 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	EASY 300

Descricao Resumida

Fiambreira industrial robusta com lâmina de Ø300mm para cortes precisos em carnes frias. Ideal para talhos, charcutarias e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de corte de charcutaria e carnes de maiores dimensões em cozinhas profissionais, esta máquina de fatiar oferece um desempenho robusto e eficiente. É a solução ideal para talhos, charcutarias e estabelecimentos de restauração de grande volume que exigem precisão e rapidez no trabalho diário. O seu sistema, com afiador integrado, garante lâminas sempre prontas para cortes perfeitos, elevando a qualidade do serviço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em ambientes como cozinhas de hotéis, talhos e charcutarias, onde a preparação de alimentos fatiados é uma constante. A sua capacidade de processar peças de carne de grande formato e a facilidade de manutenção fazem dela uma ferramenta valiosa para chefs e operadores. A construção em liga de alumínio anodizado e anticorrosiva assegura uma longa vida útil e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, o que é crucial para a segurança alimentar do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	480x590x400 mm
Dimensão base (LPA)	310x470 mm
Dimensão carro	230x250 (curso=260) mm
Lâmina	Ø 300 mm
Corte	210x230 mm
Potência	0.17 kW / 0.23 HP
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	18 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é esta fiambreira mais adequada?

Esta fiambreira é ideal para estabelecimentos como talhos, charcutarias e restaurantes que necessitam de fatiar grandes quantidades de carnes frias e outros produtos de maiores dimensões.

A lâmina necessita de afiação manual frequente?

Não, o afiador incorporado assegura que a lâmina esteja sempre afiada, garantindo cortes precisos e consistentes com o mínimo de intervenção manual.

Qual o material de construção e as vantagens que oferece?

Construída em liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva, este fatiador profissional garante durabilidade, resistência à corrosão e o cumprimento das mais exigentes normas de higiene.

É fácil de limpar e manter este tipo de equipamento?

Sim, a sua construção pensada para ambientes profissionais e as superfícies lisas facilitam a limpeza diária, tornando a manutenção rápida e eficaz, essencial para qualquer cozinha industrial.

Quais as características que garantem um corte preciso e uniforme?

Além da lâmina de Ø 300 mm com afiador incorporado, o design robusto e a dimensão do carro de 230x250 mm permitem um corte estável e uniforme de peças de grande formato.