

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



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial, Lâmina Ø 300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.21.011	Modelo:	RB 300 ECO CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	21.5 kg	Dimensões:	480 x 600 x 420 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	RB 300 ECO CE

Descricao Resumida

Fiambreira industrial de lâmina Ø 300 mm, ideal para talhos, charcutarias e cozinhas profissionais. Compacta, de alta precisão e fácil higienização.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional intenso, esta máquina de fatiar oferece um desempenho robusto e preciso. Ideal para fatiar carnes de diferentes dimensões com facilidade e eficiência, poupando tempo e otimizando a preparação de alimentos na sua cozinha. O seu design em liga de alumínio anodizado e anticorrosivo garante uma longa durabilidade e resistência.

Aplicações Profissionais

Perfeita para talhos, charcutarias e cozinhas profissionais que exigem um equipamento fiável e eficiente para o fatiamento de carnes frias e outros alimentos de maior porte. A sua construção em conformidade com as normas de higiene mais rigorosas garante a segurança alimentar, sendo um investimento seguro para o seu estabelecimento.

Este equipamento também é adequado para restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de um cortador de alta precisão para criar apresentações culinárias impecáveis.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	480x600x420 mm
Dimensão base (LPA)	330x490 mm
Dimensão carro	270x260 (curso =270) mm
Lâmina	Ø 300 mm
Corte	210x260 mm
Potência	0.21 kW / 0.29 HP
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz

Característica	Detalhe
Peso	21.5 kg
Afiador	Incorporado
Material	Alumínio anodizado e anticorrosivo

Perguntas Frequentes

1. Posso utilizar esta fiambreira para fatiar outros alimentos além de carnes frias?

Sim, a sua lâmina de Ø 300 mm e a alta potência permitem fatiar uma vasta gama de alimentos, incluindo queijos e vegetais, desde que sejam de dimensões compatíveis com o carro de corte.

2. A manutenção e limpeza do equipamento são fáceis?

Desenvolvido com uma liga especial de alumínio anodizado, a superfície da máquina é lisa e resistente à corrosão, facilitando a limpeza e a manutenção para cumprir as mais exigentes normas de higiene.

3. É necessário afiar a lâmina manualmente com frequência?

Não, este modelo inclui um afiador incorporado, o que garante que a lâmina esteja sempre no ponto ideal para um corte de precisão, prolongando a sua vida útil e mantendo a eficiência do trabalho.

4. Esta fiambreira é adequada para estabelecimentos com grande volume de trabalho?

Sim, a sua construção robusta e motor potente tornam-na ideal para cozinhas de alta demanda, talhos e charcutarias, onde a rapidez e a precisão no corte são cruciais para a produtividade diária.

5. Quais as vantagens do material em alumínio anodizado?

O alumínio anodizado oferece uma maior durabilidade, resistência à corrosão e uma superfície mais higiénica, prevenindo a acumulação de bactérias e garantindo a conformidade com as normas sanitárias aplicáveis a equipamentos de processamento alimentar.