

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fiambreira Industrial Lâmina Ø 300 mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.21.012	Modelo:	RB 300 IND CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	26.5 kg	Dimensões:	560 x 690 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	RB 300 IND CE

Descricao Resumida

Fiambreira industrial Ø 300 mm, com afiador incorporado, construída em alumínio anodizado. Ideal para talhos, charcutarias e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fiambreira — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em estabelecimentos como talhos, charcutarias e cozinhas profissionais, esta fiambreira industrial assegura cortes precisos e consistentes. O seu afiador incorporado garante que a lâmina esteja sempre pronta para um desempenho ideal, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a eficiência no processo de corte de carnes frias. A sua construção em liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva garante durabilidade e fácil manutenção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto é a solução ideal para operações que exigem grandes volumes de produção, assegurando fatias uniformes e rapidamente. É uma mais-valia indispensável para talhos, charcutarias, supermercados com balcão de frios, restaurantes de catering e hotéis, onde a qualidade do corte e a rapidez são cruciais. Simplifique o seu fluxo de trabalho, otimize a apresentação dos produtos e melhore a produtividade diária com esta máquina de cortar frios de alto desempenho.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	560x690x440 mm
Dimensão da Base (LPA)	370x550 mm
Dimensão do Carro	280x300 (curso = 330) mm
Lâmina	Ø 300 mm
Corte	220x280 mm
Potência	0.24 kW / 0.33 HP
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	26.5 kg

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão ideal de lâmina para o meu tipo de negócio?

A lâmina de Ø 300 mm é versátil e adequada para uma vasta gama de produtos, sendo ideal para a maioria dos estabelecimentos de charcutaria e restauração, permitindo fatiar diferentes tipos de carnes frias com eficiência.

Posso cortar outros alimentos além de carnes frias?

Embora otimizada para carnes frias, esta máquina pode fatiar outros alimentos com consistência suave, como alguns tipos de queijos ou vegetais, devido à sua lâmina afiada e motor potente.

Com que frequência devo afiar a lâmina?

Graças ao afiador incorporado, afiar a lâmina é um processo simples. A frequência ideal dependerá da intensidade de uso, mas recomenda-se um controlo regular para manter a máxima performance de corte.

Como garantir a higiene adequada do equipamento?

A sua construção em alumínio anodizado e anticorrosiva facilita a limpeza. É fundamental desmontar as partes removíveis e lavá-las cuidadosamente após cada utilização para cumprir as normas de higiene.

O equipamento é fácil de mover ou fixar?

Com um peso de 26.5 kg e dimensões compactas, este equipamento é estável na bancada mas também pode ser movido com alguma facilidade, caso necessite de reorganizar o seu espaço de trabalho.