

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 de Engrenagem Ø 300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.21.031	Modelo:	RB 300 INGR CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	38 kg	Dimensões:	560 x 800 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	RB 300 INGR CE

Descricao Resumida

Fiambreira profissional de Ø 300 mm com transmissão por engrenagem e afiador incorporado. Ideal para um corte preciso e eficiente de carnes frias.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional, esta máquina de fatiar com transmissão por engrenagem oferece um desempenho robusto e fiável. É a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de precisão e eficiência no corte de carnes frias, garantindo fatias uniformes e um fluxo de trabalho otimizado. O seu design ergonómico e a facilidade de limpeza contribuem para um ambiente de trabalho mais produtivo e higiénico, assegurando a qualidade dos seus produtos e a satisfação da sua clientela.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é perfeitamente adequado para talhos, supermercados, charcutarias e cozinhas profissionais de grande volume, onde a demanda por fatiar charcutaria é contínua. A sua construção numa liga de alumínio anodizado e anticorrosiva garante durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de utilização intensiva. É um recurso indispensável para quem procura otimizar a preparação de produtos e oferecer um serviço de excelência.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	560x800x460 mm
Dimensão Base (LPA)	465x620 mm
Dimensão Carro	280x300 (curso=320) mm
Diâmetro da Lâmina	Ø 300 mm
Capacidade de Corte	210x270 mm
Potência	0.37 kW / 0.5 HP
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	38 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de corte deste equipamento?

Esta máquina permite um corte de 210x270 mm, ideal para uma vasta gama de carnes frias de diferentes dimensões.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em liga de alumínio anodizado e anticorrosiva, juntamente com o design, facilita a limpeza e a manutenção das normas de higiene.

Este modelo inclui afiador de lâminas?

Sim, a máquina integra um afiador, o que garante maior durabilidade e um corte sempre preciso e eficiente.

É adequada para grandes volumes de produção?

Com transmissão por engrenagem e lâmina de Ø 300 mm, esta máquina é perfeita para médias e grandes produções em talhos e supermercados.

Qual o tipo de alimentação elétrica necessária?

Este equipamento opera com alimentação elétrica de 230V/1/50 Hz, compatível com a maioria das instalações profissionais.